

DA CAROLINA E GINA, IL PANETTONE DI NIKO ROMITO RIPIENO DEL GELATO AQUILANO



L'AQUILA - Un'edizione limitatissima del panettone "Pane", il progetto dello chef Tre stelle Michelin **Niko Romito**, ripieno del gelato della latteria Da Carolina e Gina.

È un tripudio di sapori, frutto da un lato della migliore espressione della cucina, non solo

abruzzese ma internazionale, e dall'altro di una gelateria che grazie a un innovativo progetto patrocinato dall'Associazione regionale allevatori garantisce una filiera cortissima del latte.

Disponibile dalla prima settimana di dicembre, il panettone Pane farcito con un gusto a scelta del gelato di Da Carolina e Gina, è frutto di una lavorazione giornaliera lunga e minuziosa, la sua produzione dura tre giorni con tre lievitazioni progressive.

Il processo di lavorazione garantisce un panettone dalla pasta piacevolmente alveolata e soffice, particolarmente ricca di aromi naturali.

Il progetto Pane, che nasce da uno studio approfondito dello chef su farine, impasti e lievitazione, grazie a un impiego intelligente della catena del freddo consente di portare il pane in case, ristoranti e negozi, in Italia e nel mondo. Da Carolina e Gina ne è esclusivista all'Aquila.

Acquistarlo preferendolo a quelli industriali, significa anche sostenere il commercio locale che ne ha bisogno oggi più che mai.