

DALLA STALLA ALLA TAVOLA IN POCHE ORE, ALL'AQUILA LATTICINI A DOMICILIO IN TEMPI DI CORONAVIRUS

26 Marzo 2020



L'AQUILA - Sveglia presto, ritiro del latte direttamente dalla stalla di Paganica, lavorazione e, nel pomeriggio, la consegna a casa. Il successo del servizio a domicilio attivato da subito dalla lattoria Da Carolina e Gina è stato dirompente ed è forse motivato proprio dalla filiera cortissima e dalla straordinaria freschezza dei prodotti.

Nodini di mozzarella freschi di filatura, scamorze passite, ricotta, robiola, caciottina morbida, stracciata aquilana, yogurt naturale e kefir, ma anche il pane di **Niko Romito**, lo chef Tre stelle Michelin di Casadonna di Castel di Sangro di cui Carolina e Gina ha l'esclusiva in città.

La lattoria che ha aperto i battenti il 15 luglio scorso in Piazza Duomo 28, con un innovativo progetto patrocinato dall'Associazione regionale allevatori (Ara) che garantisce una filiera cortissima del latte, raccoglie gli ordini dalle 10 alle 16 e dalle 16,30 effettua le consegne.

È possibile ricevere direttamente a casa anche il gelato, prodotto con lo stesso latte a chilometro zero.

VirtùQuotidiane

Il costo della consegna è di solo 1 euro in città e 2 euro fuori città, ma con una spesa minima di 20 euro la consegna sarà addirittura gratuita.

Per le prenotazioni si possono chiamare i numeri 393-9386186 (**Michele**) o 349-7190029 (**Gianmarco**).

pubbliredazionale