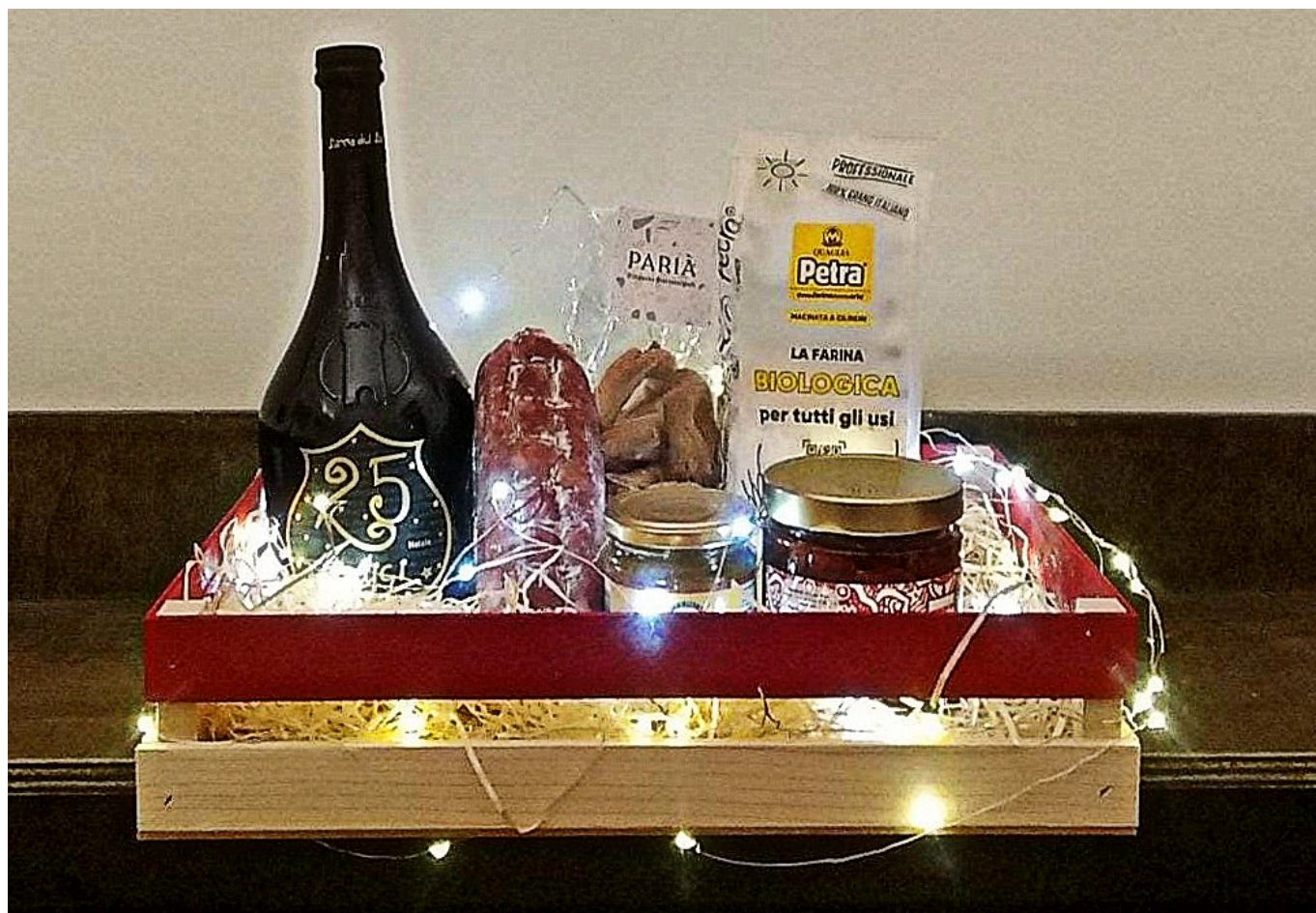


## I CESTI NATALIZI GASTRONOMICI DI PARIÀ, “UN REGALO DAL SAPORE PARTENOPEO”

12 Dicembre 2020

di Daniela Braccani



L'AQUILA – Un Natale gustoso dal sapore partenopeo con i cesti natalizi gastronomici firmati PARIÀ, la pizzeria partenopea di piazza della Prefettura, all'Aquila, aperta a luglio scorso ma già molto nota tra gli aquilani per l'impasto a lunga lievitazione delle pizze.

Una iniziativa pensata dai titolari, **Luca Cucciniello** e **Federico Cicerone**, con lo scopo di offrire l'idea “deliziosa” di un regalo alternativo per le festività natalizie, in linea con la qualità dei prodotti utilizzati per farcire le pizze che hanno già conquistato il palato di tanti clienti.

Pomodoro del Piennolo Dop essiccato in conserva dell'azienda campana Terramagna, farina biologica semintegrale del mulino Petra Lafarina, una farina di grani coltivati in modo sostenibile e macinata a pietra, salame aquilano nostrano, salsa di porcini e noci in conserva della linea Pasta Antonelli, "impiegata - ricorda Federico a *Virtù Quotidiane* - per realizzare la nostra Sfrunnatiella". E ancora, taralli dolci al vino bianco fatti in casa Parià, con farina 00, vino bianco, olio Evo, zucchero, sale e lievito per dolci, infine Birra Christmas Ale di Birra del Borgo, "perfetta da gustare con panettone e dolci natalizi".

"Sono prodotti di alta qualità che i nostri clienti già conoscono, sono gli stessi che utilizziamo per le nostre pizze. Siamo davvero grati alla nostra clientela che ci sostiene e supporta in un periodo come questo di chiusura forzata a causa delle restrizioni anti Coronavirus", sottolinea il titolare.

Il servizio di food delivery, oppure a domicilio che dir si voglia, offerto da Parià è unico nel suo genere, perché si avvale di fornelli elettrici a temperatura controllata di 85 gradi per la consegna, le pizze grazie alla temperatura inalterata arrivano a casa come se fossero appena sfornate, mantenendo intatta la qualità.

"I sistemi di consegna tradizionali riescono a mantenere per breve tempo il calore e soprattutto assorbono l'umidità rilasciata dai prodotti", spiega Federico. "Il nostro HotBox, invece, garantisce la fragranza delle pietanze fino a casa dei clienti e ci permette di rispettare in pieno le direttive Haccp, spesso ignorate, che prevedono una temperatura mai inferiore ai 65 gradi".

Il cesto si può ritirare in pizzeria, oppure ordinare per la consegna a domicilio, fino al 22 dicembre, chiamando o scrivendo al numero 334-7619116.

**pubbliredazionale**