



Kucino, il biscottificio artigianale che dall'Aquila ha conquistato il mondo ha ora un suo store

21 Dicembre 2023 

L'AQUILA – Il Natale è arrivato anche nel nuovo spazio vendite di Kucino, biscottificio artigianale dell'Aquila che ieri ha dato il benvenuto al pubblico con un aperitivo nella sua sede di via Aringo 58/A all'interno della Galleria delle arti, a Preturo, adiacente al laboratorio, e che rimarrà aperto tutti i giorni, ad eccezione della domenica, dalle 9,30 alle 17,30 e il sabato dalle 9,30 alle 13,30.

È un progetto imprenditoriale firmato **Emile Sedra** e **Patrizia Marra**, soci titolari che si dividono i compiti da circa otto anni, lei dedicandosi al mescolare insieme gli ingredienti secondo ricette via via originali ma con il tratto comune della sapiente semplicità, e lui riversando nel packaging e nella comunicazione aziendale tutta la creatività di cui è portatore naturale.

Ed è cosa intuibile sia a prima vista, con le confezioni dai colori vivaci e dalla grafica accattivante, sia al primo assaggio, quando gli ingredienti di qualità – come il burro della Bretagna o lo zafferano aquilano – investono il palato e lo arricchiscono di sapori genuini e al contempo gustosi.

In questi anni il **progetto Kucino** è sì partito dall'Aquila, dove affonda le sue radici e vi rimane stabile, ma è stato anche capace di osare e arrivare ad un pubblico più vasto, con una distribuzione che tocca l'intera penisola, probabilmente grazie anche alla partecipazione costante al **Taste di Firenze**, la fiera enogastronomica organizzata da Pitti Immagine ogni anno, e alla selezione delle sue Nocciole Croccanti in snack come **prodotto innovativo 2022 al Sial di Parigi**, evento mondiale sull'innovazione alimentare.

“Volevamo creare un progetto che si occupasse non solo di biscotti e pasticceria e oggi, grazie a questa inaugurazione, stabiliamo un importante punto di contatto con il territorio”, dice Emile Sedra.

Tra i prodotti in uscita e proposti per la degustazione guidata di ieri c'è la box aperitivo con 8 sacchetti, di cui 4 di crunch composti da arachidi al tartufo nero, al peperoncino, indian, e barbecue, e 4 di biscotti salati allo zafferano e farina di ceci, al pomodoro e finocchietto, alle olive nere e origano, ai funghi porcini e coriandolo, oltre alle Nocciole Croccanti.

“Questa scatola che presentiamo in questa occasione di festa si abbina facilmente con



qualsiasi tipo di drink, dal vino alla birra e anche ai cocktail”, continua Patrizia Marra.

E ancora, tante idee regalo come le cioccolate calde di vari gusti da 2 a 5 tazze, i preparati per fare dolci in casa sia in barattolo che in sacchetto, e le Mug Cake per fare torte in tazza in pochissimi minuti divenute famose al Taste di Firenze di quest’anno.

Affiancato al marchio Kucino c’è quello denominato Alfred & Friends, nato proprio per l’abbinamento delle arachidi croccanti alle tipologie di birra artigianale, come è accaduto con la collaborazione della Birra del Borgo o quella Baladin in occasione di degustazioni in viaggio sui treni Frecciarossa.

Inoltre, è presente anche una linea di prodotti più classica e legata alla tradizione aquilana, chiamata I dolci di Nelda, omaggiando la zia di Patrizia dal grande spirito di indipendenza femminile, con ferratelle, biscotti farciti, e nocci attorrati.

Un angolo dello shop è dedicato al pret à manger, la consumazione veloce da passeggio di biscotti di vari gusti, come quelli al cioccolato o all’avena e nocciola, ottenuti grazie a materie prime italiane, di qualità e senza conservanti come per tutta l’intera gamma di prodotti.

Infine, per chi è amante dei profumi dei fiori, c’è la linea di biscotti fioriti alla lavanda, alla camomilla e calendula, e alla rosa.

LE FOTO





pubbliredazionale