

## DAL FIORDILATTE DI PECORA AL MASCARPONE AL MONTEPULCIANO, DA CAROLINA E GINA CALA L'ASSO PER L'INVERNO



L'AQUILA - "Fior di Labbbeeeee" con latte di pecora 100 per cento aquilano, cheese cake pomodoro e fragola, melograno, fragoline di bosco selvatiche, Madagascar, pera William e scaglie di Chuao Amedei, cheese cake con fragoline di bosco, crema toscana cantucci e vin santo, fico d'india, crema di mascarpone all'uva montepulciano Cataldi Madonna, white toscany Amedei con riduzione di lamponi, sapori di Sicilia, crema e Borsci, curva Fiesole, zuppa inglese, Chuao 75%, Saila, cachi bio, torrone aquilano.

Sono i golosissimi gusti della collezione autunno-inverno della latteria Da Carolina e Gina, che ha aperto i battenti lo scorso anno in Piazza Duomo all'Aquila, con un innovativo progetto patrocinato dall'Associazione regionale allevatori (Ara) che garantisce una filiera cortissima del latte.

Un nuovo ricchissimo assortimento di gusti per sfatare il mito che il gelato è prerogativa dell'estate, presentato oggi e tenuto a battesimo da due "mostri sacri" della gelateria: **Sergio Colalucci**, primo campione del mondo di gelateria e considerato tra i maestri gelatieri più rappresentativi al mondo, e **Sergio Dondoli**, ambasciatore del gelato artigianale nel mondo, famoso per aver creato gusti, poi diventati marchi registrati, come ad esempio la curva Fiesole che celebra la Fiorentina, sua squadra del cuore, o il Sorbetto di Vernaccia.

La presentazione della collezione autunno-inverno di Da Carolina e Gina ha coinciso con il debutto del cono L'Aquila, con "incisa" la facciata della Basilica di Santa Maria di Collemaggio, per celebrare la Perdonanza e il riconoscimento a patrimonio immateriale dell'umanità dell'Unesco.