

ECCO IL TORRONE L'AQUILA DI CAROLINA E GINA, "IN MOTU SEMPER" CON SOLI PRODOTTI MADE IN ITALY

7 Dicembre 2021

di Redazione



L'AQUILA - Dalla scritta in confezione - *In motu semper* in luogo di quell'Immota Manet che campeggia nello stemma cittadino - già si capisce quanto Da Carolina e Gina con il nuovo "Torrone L'Aquila" voglia ribaltare un paradigma.

Per farlo, **Michele Morelli** e **Gianmarco Bottino** hanno scelto materia prima di straordinaria qualità e rigorosamente italiana. Il risultato è un prodotto dal sapore equilibrato che non stanca ma anzi si apprezza boccone dopo boccone. "L'unico in cui è citata la provenienza di tutti gli ingredienti e la quantità di nocciole che supera il 38%", dicono con orgoglio.

I due, che nel 2019 hanno aperto la latteria in Piazza Duomo 28 che grazie a un innovativo progetto patrocinato dall'Associazione regionale allevatori (Ara) garantisce una filiera cortissima del latte, lanciano così la versione moderna dello storico torrone tenero al

cioccolato.

“Abbiamo seduto attorno allo stesso tavolo tre grandi realtà italiane”, racconta Michele, “Amedei, considerato il miglior cioccolato al mondo, azienda proprietaria di piantagioni di cacao in America Latina e l’unica di tali dimensioni a lavorare il cioccolato in modo artigianale e del quale utilizziamo la massa di cacao, Mieli Thun, tra i più pregiati, e nocciole di Giffoni Igp”.

Alla confezione da 200 grammi, disegnata da **Francesco Maria Narducci**, si aggiunge l’elegante barattolo con “I quarti”: pezzetti di torrone ricoperti di cioccolato fondente 61%.

“Dopo varie prove, insieme a maestri cioccolatieri e chili di torrone prodotti, è stato perfezionato quello proposto oggi”, aggiunge Michele, “il fine palato di **Sergio Colalucci**, maestro gelatiere da sempre nostro consulente, ha contribuito ad equilibrare gli ingredienti”.

Il costo leggermente superiore alla media non preoccupa Michele e Gianmarco: “La qualità e la quantità della materia prima, totalmente made in Italy, sono apprezzate dai nostri clienti che sicuramente comprenderanno il motivo per il quale il nostro torrone ha un prezzo maggiore rispetto ad altri”.

Alla produzione del Torrone L’Aquila, che Michele e Gianmarco realizzano personalmente in un laboratorio della provincia di Roma, si aggiungerà presto quella del torrone bianco alle mandorle con mandorla d’Avola e il nocciolato con nocciola di Giffoni Igp e gianduia Amedei.

Il Torrone L’Aquila è disponibile, oltre alla latteria Da Carolina e Gina, a Beccafico, Bebidas, Manetta cibi e bevande, Bar del Corso, Agriforno La Spiga, Caseificio Campo Felice.

LE FOTO

