

FEDERICO MARRONE PORTA A ISCHIA IL PARROZZO CON LO YOGURT DEL GRAN SASSO

16 Settembre 2019



L'AQUILA - Un tradizionale parrozzo abruzzese in versione estiva, ripieno di glassa al cioccolato fondente e accompagnato da una mousse di yogurt locale, oltre che da una salsa di cioccolato e un croccante di agrumi.

È il dolce che porterà il giovane pasticcere aquilano **Federico Marrone** alla quinta edizione di "Ischia Safari", un viaggio nel gusto in programma oggi sulla meravigliosa isola a largo della Campania.

Marrone, 20enne aquilano, è attualmente il responsabile della panificazione, dei dessert e delle torte da asporto nel ristorante di famiglia, la storica locanda aquilana Da Lincosta.

"Sono contento di partecipare a Ischia Safari - afferma a *Virtù Quotidiane* - un evento

culinario prestigioso dove sono stati invitati cuochi, pizzaioli e pasticceri da tutta Italia".

Per l'occasione il pasticcere porterà il tradizionale parrozzo abruzzese, accompagnato da una mousse dello **yogurt Ju-Yo** dell'azienda **Gran Sasso**, una delle eccellenze della gastronomia nell'Abruzzo montano.

Marrone, cresciuto nella locanda di famiglia, **ha studiato pasticceria in Francia**, lavorando ad Albi, nel laboratorio di **Michel Belin**, a lungo considerato il miglior cioccolatiere d'oltralpe, membro della prestigiosa associazione di pasticceri Relais Desserts, che racchiude i migliori artisti dei dolci nel mondo. (m. fo.)