



Da Carolina e Gina: ecco i gelati artigianali allo stecco novità dell'estate 2024

6 Giugno 2024 

L'AQUILA – Abituata a sorprendere, per l'estate 2024 Da Carolina e Gina dell'Aquila ha lanciato i gelati allo stecco.

La gelateria a chilometro zero che dal 2019 utilizza latte a filiera corta proveniente direttamente da una stalla di Paganica ha presentato ieri pomeriggio in Piazza Duomo n.28 “Le frutte” e “Artistik”, una versione alla frutta e una con le creme ricoperte. I gusti degli stecchi alla frutta sono Mango&Maracuja, Pesca&Mango, Frutti rossi, Fragola, Limone e Lampone, quelli degli stecchi alle creme CreamINO, Fondente, Cocco, Chuao, Pistacchio e Pink Lady.

Gli stecchi alla frutta sono realizzati tutti con il 75 per cento di vera frutta mentre gli Artistik non sono altro che il gelato di Carolina e Gina sottoforma di stecco e ricoperto al cioccolato. Tra le novità della stagione anche le coppette per gli amici a quattro zampe: Bau bau con carota e piselli e Healty cup zero con caffè, nocciola, cioccolato e pistacchio.

“Anche quest’anno abbiamo pensato ai cani con un gelato senza zuccheri, preparato solo con l’alimento principale e con fibre alimentari, non è stata un’invenzione improvvisata ma è nato in collaborazione con dei veterinari”, dice **Gianmarco Bottino**. Che a proposito dell’Healty cup zero, invece, spiega come si tratti di “un gelato ideato e brevettato dal maestro **Sergio Colalucci**, pensato per chi pone particolare attenzione agli zuccheri nel proprio piano alimentare, sia per ragioni peronali che per scelte salutiste. È un gelato senza uova, senza zuccheri, senza latte e senza glutine, adatto un po’ a tutti”.

Nata nel 2019 con un innovativo progetto patrocinato dall’Associazione regionale allevatori (Ara) che garantisce una filiera corta e controllata e l’utilizzo esclusivo di latte 100% aquilano prodotto da uno dei migliori allevamenti della provincia, Da Carolina e Gina offre quotidianamente latte fresco in bottiglia e prodotti come mozzarelle, scamorze di pecora, nodini di mozzarella freschi di filatura, ricotta, robiola, caciottina morbida, stracciata aquilana, yogurt naturale e kefir, oltre ovviamente al gelato artigianale prodotto con la consulenza di Sergio Colalucci, primo campione del mondo di gelateria.

Le novità non finiscono qui e altre saranno presentate nei prossimi giorni anche a La Pistacchieria, sempre in Piazza Duomo ma al civico 54, spinoff di Carolina e Gina.



pubbliredazionale