

Da Carolina e Gina, nuova collezione di gusti di gelato dai sapori appaganti e singolari

4 Ottobre 2023

di **Giorgia Roca**



L'AQUILA - Come nel settore moda anche i gelati di qualità vengono selezionati e raggruppati in collezioni in base alla stagione e presentati al pubblico, come nel caso di quelli di Carolina e Gina, latteria e gelateria in Piazza Duomo n.28 all'Aquila di **Michele Morelli** e **Gianmarco Bottino**, che oggi ha offerto una degustazione dei nuovi gusti per l'autunno-inverno, insieme all'immane supporto del maestro gelatiere e campione del mondo **Sergio Colalucci**.

"Ogni sei mesi abbiamo la consuetudine di cambiare la collezione in base alla stagione in

arrivo, e di dedicare una giornata alla città offrendo i nostri gelati”, ha ricordato Gianmarco. “Quest’anno ci siamo dedicati al latte, di capra, di bufala, e di pecora, per fare una selezione di gusti più particolari. Il gelato è un prodotto che si evolve nel tempo così come cambia il nostro modo di percepire i sapori, quindi riproporlo per noi significa apportare quelle modifiche per donargli un qualcosa in più”.

A grande richiesta tornano alcuni dei gusti che hanno avuto più appeal negli anni passati, per poi aggiungersi nuove proposte, come la caprese di bufala composta da un fiordilatte 100% latte di bufala e un variegato al pomodoro confit e al basilico che ricorda il tricolore italiano. Oppure il gusto al latte di capra con caramello salato e cioccolato; il nero speziato, un cioccolato con caffè peperoncino e cannella; e ancora il pane burro e marmellata con una tecnica di lavorazione particolare; o il melograno e arancia dell’Etna.

“La nostra filosofia è lavorare con materie prime a chilometro zero e di stagione, ciò significa anche sostenibilità. Cerchiamo di sposare il più possibile prodotti del territorio e, in ogni caso, made in Italy avvalendoci sempre della consulenza di Sergio Colalucci che è il nostro faro”, ha detto Michele Morelli.

Tra le principali materie prime, il latte di bufala fresco proveniente da un’azienda di Leonessa (Rieti) per poi essere lavorato nel laboratorio aquilano, gli abruzzesi cachi bio di Chico, oltre agli ingredienti tipicamente siciliani.

“La cosa più importante è il commestibile che viene utilizzato, per poi essere trasformato in gelato”, ha osservato Sergio Colalucci. “Se si prova ad unire tutto ciò che si trova nella gastronomia, dalla cucina alla pasticceria, si può creare quello che si vuole in qualunque posto del mondo. È la professionalità del gelatiere insieme alla voglia degli imprenditori, come nel caso di Carolina e Gina, di investire tempo e risorse economiche in questo tipo di lavoro che riesce a creare qualcosa di nuovo, unendo gli ingredienti. La cultura del cibo che abbiamo ci consente di sviluppare qualsiasi tipo di ricetta da nord a sud dell’Italia perché ciascun territorio ha le sue caratteristiche. Il territorio abruzzese è ricco di risorse alimentari, c’è un mondo da scoprire”.

Infine, in occasione della presentazione sono stati offerti anche nodini di latte aquilano filati a vista accompagnati a bollicine per aperitivo.

LE FOTO









pubbliredazionale