

Il primo gelato artigianale da passeggio di Førma Bakery, all'Aquila non solo panificio

12 Giugno 2023

di **Giorgia Roca**



L'AQUILA – Uno stecco alla vaniglia del Madagascar, ricoperto con cioccolato bianco puro e lamponi disidratati che racchiude un cuore di fragole. È la nuova idea di gelato che Førma bakery dell'Aquila proporrà proprio da domani.

Il panificio sostenibile di via Fortebraccio dello chef aquilano **Simone Ciuffetelli** (nella foto in fondo) e del suo team, poco distante dall'omonimo ristorante di cucina contemporanea e inaugurato lo scorso anno, ha deciso di lanciare per la prima volta un prodotto di gelateria per l'estate 2023.

“Nella nostra Bakery non si mangia il solito cono gelato, al contrario, abbiamo voluto creare un gelato artigianale e di qualità, in linea con il nostro pensiero che è alla base del laboratorio”, spiega il trentenne Simone a *Virtù Quotidiane*.

Una ricetta originale e inedita, elaborata grazie a numerose prove di accostamento di gusti

che hanno dato vita a quella selezionata in ultimo, capace di esaltare gli ingredienti, alcuni dei quali espressione del territorio, come le fragole del Mercato contadino dell'Aquila.

Dunque, alla pasticceria moderna, composta anche da mousse, crostate e croissant francesi, va ad aggiungersi il gelato da passeggio da degustare nella Bakery di Førma, magari dopo aver assaggiato gli altri prodotti come pizza alla pala, quiche, cornetti salati e birre artigianali e, ancora, ciabatte, pagnotte, cookies e lemon tart.

Per soddisfare esigenze particolari, è possibile optare per i biscotti vegani o per i frollini di farro, mentre i palati più curiosi potrebbero scegliere il pane al cacao amaro, uvetta e noci o la brioche a lievito madre.

La visione green dell'alimentazione, che segue la stagionalità e invita ad un consumo consapevole, è presente in tutti i piatti creati tanto da Førma quanto dalla Bakery, frutto del percorso lavorativo denso di esperienze estere del titolare, che ha deciso di rientrare nella sua terra natale per contribuire alla rinascita sociale ed economica che passa anche dal cibo di qualità.

È possibile una sosta per un brunch o un pranzo con prodotti da forno realizzati con farine macinate a pietra, rigorosamente biologiche e locali, come quelle di tipo 1 e 2, Solina e Cappelli, oppure di segale integrale e di farro e semi, ma anche di polenta di mais e pasta sablé semintegrale per i dolci.

“Stiamo selezionando sempre di più farine aquilane come il farro di cocco di Montereale, utilizzato in una ciabatta 100% integrale, e la rosciola di Barisciano di cui stiamo studiando l'inserimento nel menù”, prosegue Simone.

Aperta dal martedì al sabato dalle ore 8,00 alle 20,00 con orario continuato, la panetteria ai piedi della scalinata della Basilica di San Bernardino, si è fatta notare sin da subito per il suo pane realizzato solo ed esclusivamente con lievito madre e con un procedimento particolare, e ora si appresta ad annunciare ulteriori novità anche attraverso i canali social.

LE FOTO













pubbliredazionale