

I PANETTONI GRIFFATI DELLA PASTICCERIA CELSO CIONI, PRODOTTI E MARCHI ESCLUSIVI PER LE FESTE

di Daniela Braccani



26 Novembre 2019

L'AQUILA - Non solo torrone e panettoni artigianali realizzati secondo l'antica tradizione come la ricca varietà di pastarelle, pasticcini, mignon, biscotti dolci e salati disponibili quotidianamente sul bancone dell'elegante e raffinata caffetteria.

L'antica panetteria e pasticceria Celso Cioni dell'Aquila, oggi dell'imprenditrice **Michela**

Pacione offre una selezionata offerta di prodotti di nicchia “griffati”, come i panettoni Dolce e Gabbana della linea Fiasconaro, una pregiata pasticceria siciliana che quest’anno ha introdotto succulente novità in fatto di dolci natalizi, e non solo, a base di pistacchio, zafferano e agrumi, solo per citarne alcuni.

“Oltre ai nostri panettoni artigianali, da quest’anno anche aromatizzati allo zafferano, ci occupiamo della selezione di marchi di altissimo livello, eccellenze italiane nel campo della cioccolateria, dei liquori e dei dolci, per una clientela sempre molto attenta e alla ricerca di prodotti che non si trovano ovunque”, afferma la titolare della storica pasticceria in attività dal 1926, tra le più antiche a L’Aquila, fondata dalla famiglia Cioni.

Entrando nell’ampio e luminoso caffè all’angolo tra via Aldo Moro e via San Sisto, con tavoli a sedere e diversi ambienti a disposizione dei clienti, lo sguardo si perde tra le molteplici confezioni di golosità, non solo natalizie.

La Pacione ha ricevuto quest’anno il Premio Tenaci 2019 conferito dalla Confcommercio Imprese per l’Italia per “il fattivo contributo allo sviluppo economico e sociale dell’Abruzzo”.

pubbliredazionale