



IL BISCOTTO DOLCE E SALATO “COMFORT FOOD” MADE IN L’AQUILA DISTRIBUITO IN TUTTA ITALIA

5 Luglio 2017 

L’AQUILA – Una nuova linea artigianale di “comfort food” prodotta a L’Aquila e distribuita sia in Italia che all’estero. Si chiama Kucino il laboratorio artigianale di biscotteria secca, dolce e salata, crunch aromatizzati, in varianti di sapori e profumi assolutamente originali. Snack gourmet al pecorino e pepe nero oppure al gusto di zafferano e farina di ceci da abbinare ad un buon vino per un aperitivo gustosamente alternativo ma anche biscotti dolci alla lavanda con i cereali, per stimolare quel senso di piacere che ristora anche lo spirito così come vuole la filosofia del comfort food, ormai sempre più in voga anche in Italia.

Il fondatore del laboratorio Kucino, con sede a Preturo, è **Emile Sedra**, di nazionalità egiziana ma aquilano di adozione ormai da una vita. Giunto a L’Aquila per motivi di studio, Emile, 42 anni, si è sempre occupato di grafica e comunicazione ma un bel giorno decide di dare spazio alla sua creatività e di avviare, insieme alla sua socia **Patrizia**, la nuova realtà imprenditoriale.

Sono passati due anni da allora e di strada Kucino ne ha fatta tanta, dalla degustazione di biscotti salati e birra artigianale Baladin organizzata sui treni Frecciarossa, al Taste di Firenze, la fiera enogastronomica nazionale che Pitti Immagine organizza annualmente, dove i biscotti salati gourmet made in L’Aquila hanno riscosso un successo tale da garantire la partecipazione per il secondo anno consecutivo.

“Il nostro è un prodotto fuori dal comune – racconta a *Virtù Quotidiane* il fondatore di Kucino – Il biscotto salato è una nuova tendenza del mercato culinario italiano. Tra gli altri, abbiamo ideato il biscotto al gusto di funghi porcini e coriandolo, quello al pecorino Dop e pepe nero, un altro al gorgonzola ed erba cipollina. Sul nostro sito abbiamo inserito i vini che consigliamo di abbinare ad ogni sapore. Gli snack ideali per accompagnare la birra invece hanno sapori più decisi, tra questi i crunch aromatizzati. Per la sperimentazione della linea salata abbiamo coinvolto anche diversi mastri birrai”.

“Per la linea di biscotti dolci utilizziamo il cioccolato Valrhona, ideali per accompagnare un buon rhum, poi – aggiunge Emile – abbiamo elaborato anche biscotti con rosa, lavanda, calendula e camomilla. L’idea era quella di realizzare un biscotto ricco nei suoi ingredienti e allo stesso tempo confortante, ideale per coccolare il palato e la psiche. Da quest’anno, in accordo con i coltivatori del territorio, abbiamo aggiunto alle ricette anche la farina di grano Solina”.



“Siamo riusciti a diversificare i nostri canali di distribuzione e questo ci rende orgogliosi del nostro lavoro e dei sacrifici sostenuti. Ognuno dei 27 prodotti che abbiamo creato è preparato rigorosamente a mano”.

“Non vorrei sbagliare – dice – ma siamo stati i primi in Italia a produrre artigianalmente biscotti salati. Un’avventura in una direzione assolutamente nuova e inesplorata”.

Anche il packaging e le etichette sono ideate e realizzate con stile da Kucino, “questo rende ogni prodotto ancora più esclusivo, intimo”, dice Emile, anche grafico, con orgoglio, l’orgoglio di chi ha voluto e saputo sperimentare con creatività e passione.