

## IL MOSTACCIOLO DI RIVISONDOLI DIVENTA UN GUSTO DI GELATO, SUBITO PREMIATO AL SIGEP



RIVISONDOLI - Grazie alla sensibilità creativa e all'attenta ricerca delle materie prime di **Pietro D'Agostino** (nella foto d'archivio), noto maestro gelatiere di Pescara, da oggi il Mostacciolo di Rivisondoli, dolce tipico del comune montano in provincia dell'Aquila è una realtà nel mondo della gelatificazione.

Il gusto compare per la prima volta nella prestigiosa competizione internazionale del Sigep 2020 di Rimini e si qualifica al 6° posto nella gara "1000IDEE", il concorso internazionale che premia le prime 10 posizioni su oltre 300 gelatieri provenienti da tutto il mondo.

Un prestigioso riconoscimento - si legge in una nota - che ben due giurie hanno attribuito al talento di Pietro D'Agostino, pluripremiato nel corso della sua carriera e che è anche proprietario dell'affermata gelateria Bibò di Pescara, punto di riferimento a livello locale e nazionale per la clientela del gluten-free.

"Ho la fortuna di assaporare i mostaccioli di Rivisondoli quando mi reco con la mia famiglia in quest'angolo di paradiso per soggiorni di piacere - afferma il maestro gelatiere - . L'idea del gelato Il Mostacciolo di Rivisondoli nasce dall'insieme di precise caratteristiche organolettiche: la pervasività del cioccolato fondente unita alla morbidezza della mandorla incontra l'aromatizzazione pungente della cannella per donarci un gusto unico. Desidero ringraziare le sorelle della pasticceria locale Il Fornaretto per il prezioso contributo offerto affinché questo progetto diventasse realtà".