

LA SETTIMANA DEL GELATO AQUILANO CELEBRA LO ZAFFERANO E PROSEGUE CON L'AMARETTO

25 Agosto 2020



L'AQUILA - Da Carolina e Gina, la latteria di Piazza Duomo all'Aquila che grazie a un innovativo progetto patrocinato dall'Associazione regionale allevatori (Ara) garantisce una filiera cortissima del latte, prosegue le degustazioni che celebrano i prodotti locali nell'ambito della "Settimana del gelato aquilano".

Stasera è stata la volta del gelato all'amaretto aquilano della Dolceria Abruzzese.

L'avvio, ieri, ha invece celebrato lo Zafferano dell'Aquila Dop con la presenza del Consorzio di tutela guidato da **Massimiliano D'Innocenzo**.

“Il gelato allo zafferano, fornito dalla storica Cooperativa Altopiano di Navelli, ha incontrato il favore del pubblico, accorso numeroso nonostante la breve pioggia pomeridiana e pur senza il richiamo dei grandi nomi dei concerti del resto della settimana”, ha commentato D’Innocenzo. “Gelato che è stato, come da programma, anche l’occasione per scoprire di più sulla produzione dello zafferano, con la presenza dei produttori, ed anche sulla sua facilità di utilizzo: è stato possibile degustare gratuitamente la buonissima ricotta prodotta dai padroni di casa, resa ancor più gustosa dal mix con la preziosa spezia, e assaggiare una bevanda dissetante a base di gassosa e, naturalmente, zafferano”.

“Il gelato allo Zafferano dell’Aquila Dop resterà ancora presenza fissa nella gelateria e sarà anche possibile acquistare in loco le bustine in polvere ed i vasetti in fili della nostra spezia, nel cuore della sua città”, ha aggiunto.

Mercoledì 26 sarà intanto la volta del gelato al torrone aquilano di Sorelle Nurzia, mentre giovedì 27 toccherà al gelato alla genziana di “Chiarino”.

Venerdì 28 serata dedicata al gelato alla ferratella aquilana della Dolceria Abruzzese, sabato 29 gelato al Montepulciano d’Abruzzo dell’azienda Cataldi Madonna.

Domenica 30 agosto, infine, gelato al Primo latte di Carolina e Gina.

A ciascun gusto viene abbinata la degustazione dei prodotti alla base dei gelati: all’esterno del locale, quindi, ogni giorno si potranno assaggiare amaretti piuttosto che vino montepulciano, ferratelle o genziana.

LE FOTO













