

Lumia, l'aglio nero d'Abruzzo dà vita ad una nuova linea di creme gourmet

29 Ottobre 2025

di Redazione



SAN BENEDETTO DEI MARSI – Quattro creme gourmet a base di aglio nero e alcuni ingredienti d'eccellenza come la mandorla d'Avola, il succo di limone di Sorrento e la buccia di arance Navel di Sicilia in tre varianti: una in purezza con mandorla, succo di limone e buccia d'arancia, una con il cacao Criollo, il più pregiato al mondo, una con lo zafferano dell'Aquila dop e una con il peperoncino piccante di Soverato.

È Lumia, una nuova linea di prodotti di Pamagiagare, l'azienda agricola di San Benedetto dei Marsi (L'Aquila) a cui **Patrizio** e **Maria Teresa Lima** hanno dato vita nel 2019 cavalcando la loro passione per la ricerca e le antiche tecniche di conservazione.

L'aglio nero in cui sono specializzati, infatti, non è altro che il frutto di una essiccazione dell'aglio rosso del Fucino che dura dai tre ai cinque mesi. Con questo processo, l'allicina che è la parte volatile dell'aglio, sparisce, togliendo dunque al prodotto quell'odore talvolta indigesto a molti e lasciando un profumo dolce.

I prodotti della linea Lumia, realizzati senza olio né additivi e conservanti, saranno in anteprima al Merano Wine festival, prima di debuttare al Taste di Firenze a febbraio 2026.