

PASQUA, PER LA TRADIZIONALE COLAZIONE AQUILANA I SALUMI DELLA BOTTEGA DA MARCELLO

13 Marzo 2021



L'AQUILA - Pizza dolce o salata, uova sode, coratella. Tra le tante sfumature della colazione di Pasqua tipica dell'Abruzzo aquilano a non poter mancare sono gli insaccati: cicolane, salame, fegato dolce o piccante.

Anche per quello che è a tutti gli effetti il "re" della tavola la scelta è ricca, come diverse sono le aziende che con metodi ancora tradizionali producono queste autentiche prelibatezze. Ma da La Bottega da Marcello, negozio di alimentari in Piazza Duomo all'Aquila, se ne trova un'ampia selezione di alto livello.

A cui si aggiungono formaggi locali, prosciutto nostrano e vini.

La Bottega da Marcello è la classica pizzicheria di una volta, in cui si respira qualità e filiera corta, predilezione per i prodotti locali e attenzione verso il cliente. Ha aperto i battenti nel luglio scorso negli stessi locali dove nel 1945 **Marcello De Angelis** aprì per la prima volta il suo negozio, oggi condotto dal nipote che porta lo stesso nome.

Il negozio è aperto tutti i giorni con orario continuato dalle 9,00 alle 20,30 e, da ottobre, è

possibile fare acquisti anche tramite un'App, dove comporre la propria "busta della spesa" o la box dell'aperitivo a proprio piacimento da ritirare o ricevere direttamente a casa.