

KUCINO: LA TORTA IN TAZZA PRONTA IN DUE MINUTI TRA LE NOVITÀ AL TASTE DI FIRENZE

8 Febbraio 2023



FIRENZE - Uno snack salato realizzato con nocciole ricoperto da un guscio croccante, che è anche stato selezionato tra i **prodotti innovativi del Sial di Parigi**, e una torta in tazza monoporzione che si prepara in due minuti nel forno a microonde. Sono le due novità che **Kucino, il biscottificio artigianale dell'Aquila**, ha portato al Taste, il salone del gusto di Pitti Immagine che si è svolto lo scorso fine settimana a Firenze.

Tutta la produzione di Kucino - biscotteria secca, dolce e salata, crunch aromatizzati, in varianti di sapori e profumi assolutamente originali - è da sempre caratterizzata da una forte creatività che permette all'azienda di seguire la tradizione dolciaria aquilana e abruzzese, sia

nelle ricette dei dolci più tipici e conosciuti, sia nei processi di produzione tutti rigorosamente artigianali, senza però mettere da parte creatività, innovazione, modernità, nelle proposte delle tre linee di biscotti dolci e salati, di mix e di snack.

“Lavoriamo maggiormente con l'estero, ma abbiamo notato che quelli che vengono apprezzati sono comunque i prodotti che hanno una radice nel proprio territorio e che richiamano la tradizione locale”, dice **Emile Sedra**, che ha fondato il laboratorio Kucino nel 2012. “Siamo partiti dalla ferratella, dall'amaretto, dai nocci attorati per portarli in diverse realtà italiane e arrivare all'estero a raccontare una storia che è sempre apprezzata”.

“Il Taste è un salone di eccellenza, le aziende vengono sottoposte ad una selezione molto accurata”, ricorda, “partecipiamo da sei anni e ci siamo trovati sempre bene”.

La torta in tazza, al gusto ovetto in vista della Pasqua, fa parte della collaudata linea di Mug Cake: prima della cottura viene inserito un ovetto di cioccolato e nocciola. Si tratta di ricette sviluppate per un dolce veloce e gustoso, che si prepara aggiungendo solo la parte liquida della ricetta.

pubbliredazionale