



Dalla fava di cacao al gelato, da Velluto una degustazione dedicata alla cultura del cioccolato

30 Aprile 2026 

PINETO – Degustazione dedicata alla cultura del cioccolato, mercoledì 6 maggio da Velluto-Gelateria vecchio stile di Pineto (Teramo).

A partire dalle 15,00, il primo di una serie di eventi estivi firmati da Velluto vuole proprio fare cultura sulla materia prima di qualità a partire dall'origine del cioccolato, dalla fava di cacao al gelato.

In degustazione saranno proposte sei varianti di gelato al cioccolato. Quattro monorigini ottenute da masse di cacao provenienti da nazioni diverse (Ecuador, Madagascar, Ghana e Filippine) per valorizzare la botanica del cacao e le relative sfumature di aromi, sapore e consistenze. A completare gli assaggi, due gusti inediti di Velluto: cioccolato fondente e sajetti abruzzese e cioccolato al fior di sale.

Velluto, la gelateria vecchio stile sulla costa teramana che utilizza prodotti agricoli di microaziende locali

Con l'occasione, sarà possibile assaggiare il nuovo gusto della linea Gelato&Territoio, nata per promuovere la sinergia con l'agricoltura e i prodotti tipici abruzzesi.

Dopo il successo del Bocconotto (fiordialatte con latte Alta Qualità, variegato con confettura scrucchiata di uva Montepulciano, cioccolato fondente, mandorle e crumble di pasta frolla), maggio è il mese di "Ricotta e Pere caramellate".

La frutta fresca è caramellata con miele Cerranello dell'azienda agricola Masseria della Madonna di Pineto. Il miele impiegato è un tesoro di biodiversità, un millefiori prodotto da api cerranelle all'interno dell'Area marina protetta della Torre del Cerrano di Pineto.

"Degustiamo i cioccolati" è un evento gratuito, l'orario di arrivo è libero e non è necessaria la prenotazione.