

IL LIQUORIFICIO OVIDIO DI SULMONA PRODUCE IL PRIMO LIQUORE AL CONFETTO

20 Aprile 2015

SULMONA – Nasce il primo liquore al confetto. Il prodotto, dopo mesi di ricerca, è stato realizzato dal Liquorificio Ovidio di Sulmona (L'Aquila) e mira a valorizzare il dolce tipico della città.

Il liquore, a base di zucchero, mandorla e vaniglia, sarà commercializzato a breve e sarà presente a “Casa Abruzzo” in occasione dell'Expo 2015.

Il segreto del particolare liquore è l'esaltazione dei sapori e degli odori caratteristici del confetto, quali zucchero, mandorla e la vaniglia, ma nelle giuste dosi per evitare sapori troppo forti.

“Già da qualche tempo – spiega Elisa Di Giovanni amministratrice dell'azienda – stavamo pensando di realizzare il liquore al confetto, poi l'avvicinarsi del 2017, importante anniversario del bimillenario della morte di Ovidio, abbiamo cominciato a lavorare sul prodotto e dopo ricerche, prove ed esperimenti siamo riusciti a raggiungere l'obiettivo”.

“Riteniamo che la valorizzazione di un territorio passi anche attraverso prodotti simbolo e di qualità”, conclude.

Il liquore al confetto si accompagna con il dessert o il gelato.