

NIKO ROMITO PRESENTA LA BOMBA GELATO: A PESCARA DAL 2 LUGLIO IL TEMPORARY STORE DELL'ESTATE

27 Giugno 2022



PESCARA - Torna ad animare Pescara la Bomba firmata Niko Romito, questa volta in versione estiva. Ovvero ripiena di fresco gelato espresso.

Da sabato 2 luglio, alle 17, in un piccolo locale del centro, in Via Trento angolo Via Milano, approda il "Bomba gelato temporary", il pop up che ripropone la bomba, il cibo di strada iconico e popolare, in versione divertente e contemporanea per le vie del centro pescarese.

"La versione estiva della Bomba Niko Romito è golosa, ricca di contrasti e ripiena di soffocissimo gelato espresso. Perché sottolinearlo? Semplicemente perché insieme non si erano mai visti e perché il risultato dell'accoppiata è unico, goloso e buono", si legge in una nota.

£Come tutti i progetti firmati Niko Romito, il progetto di Bomba Gelato parte dall'Abruzzo. Il format viene lanciato in anteprima assoluta a Pescara sabato 2 luglio, nello stesso luogo dove a dicembre 2020 è stato creato il primo Bomba Temporary e dove, grazie alla bellissima risposta dei pescaresi, il progetto Bomba ha avuto un successo incredibile".

"La Bomba Niko Romito è frutto di una lunga ricerca sulle materie prime e soprattutto sulla tecnologia di produzione di un grande classico della pasticceria abruzzese e nazionale. È una Bomba leggera, vegetariana, senza grassi animali, delicatamente dorata in olio di prima frittura. 60gr di pasta lievitata a cui è abbinato un ripieno gelato".

"Il gelato studiato per Bomba è un'evoluzione del gelato tradizionale. Mantecato espresso ad una temperatura inferiore rispetto al gelato tradizionale, è un gelato più cremoso, morbido e leggero. Un soffice gelato di latte fresco, naturale e privo

di conservanti, che ad ogni morso si fonde con la Bomba soffice e calda”.

“Il gelato Niko Romito è sviluppato in collaborazione con il gelatiere artigianale Emilio Panzardi ed è servito sia all’interno delle Bombe calde che in Coppa”.

Bomba Gelato Temporary propone i seguenti gusti: Nocciola Piemonte IGP, Pistacchio di Sicilia Feudo San Biagio, Fondente di Cacao e Nocciola e Fiordilatte e Ciliegia biologica. Con alcune combinazioni S+pecial.