ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

Perdonanza Celestiniana, giovedì la presentazione del dolce Dulcis Veniae di Federico Marrone

22 Agosto 2023



Mandorle italiane, zafferano dell'Aquila Dop e liquirizia di Atri. Sono gli ingredienti che compongono Dulcis Veniae, il nuovo dolce al cucchiaio ideato da **Federico Marrone** per celebrare L'Aquila e la Perdonanza Celestiniana, l'evento storico-religioso considerato precursore del Giubileo, che ogni anno celebra l'indulgenza plenaria che volle **Papa Celestino V** nel 1294.

Il dessert sarà presentato e fatto assaggiare giovedì prossimo, 24 agosto, nella suggestiva cornice del cortile di Palazzo Ciolina, lungo Corso Vittorio Emanuele, nell'ambito dell'Anteprima di Abruzzo

in Bolla, evento organizzato e promosso da Virtù Quotidiane, testata di riferimento del settore enogastronomico, col patrocinio del Consorzio di tutela vini d'Abruzzo, in programma il 22 settembre in città.

Alle ore 20,30 circa, dopo una masterclass dedicata allo spumante abruzzese, Marrone, pastry chef del ristorante Da Lincosta, in compagnia dei produttori delle materie prime che dialogheranno con lui e con il giornalista **Marco Signori**, realizzerà uno show cooking. Porteranno i loro saluti il vicesindaco, **Raffaele Daniele**, e il consigliere comunale **Lorenzo Rotellini**.

La degustazione è gratuita su prenotazione ma ha fatto registrare un notevole interesse tanto da aver raggiunto il sold out già nei giorni scorsi.

Classe 1998, Federico Marrone è tra le giovani promesse della pasticceria italiana nelle fila dell'Ampi Giovani (Accademia Maestri Pasticceri Italiani), è stato allievo di Michel Belin, a lungo considerato il miglior cioccolatiere di Francia, e si è messo in luce in numerose prestigiose occasioni di carattere nazionale, da Ischia Safari a Emergente Pastry di **Luigi Cremona**.

Dulcis Veniae si caratterizza per una cialda dorata che riproduce fedelmente il rosone di Collemaggio e si compone di un croccante salato alle mandorle, bisquit morbido al limone e sopra un cremoso allo zafferano con cialda croccante di uova burro farina e zafferano.