



Da sinistra i fratelli Luca, Paolo e Marco Morelli

Dopo l'igienizzante e gli aperitivi, altra novità lanciata dai fratelli Luca, Paolo e Marco

Liquori, cioccolato e 110 anni di storia nella colomba Morelli

GUSTO ARTIGIANALE

Si avvicina la Pasqua e quest'anno Liquori Morelli ha preparato una sorpresa davvero speciale: è stata infatti lanciata sul mercato la prima Colomba artigianale prodotta dallo liquorificio toscano nato a Palaia nel 1911.

Negli ultimi anni i fratelli Luca, Paolo e Marco – quarta generazione alla guida dell'azienda – hanno creato ed implementato una linea food

che include diverse proposte gourmet tra le quali spiccano lievitati e cioccolato: da tempo accarezzavano l'idea di creare un prodotto dedicato alle festività pasquali, ed ecco la nascita della colomba.

Lievitato rigorosamente artigianale, nella sua produzione è stato utilizzato il metodo cosiddetto "a doppia goccia di impasto" tradizionalmente impiegato per consentire al lievito madre di crescere uniformemente.

Liquori Morelli ha deciso di declinare la colomba artigia-

nale nei tre gusti creati per il panettone: al limoncino con glassa al cioccolato bianco; all'arancino con glassa al cioccolato al latte e alla grappa con glassa e ripieno di cioccolato fondente.

Ciascuna colomba è incartata a mano.

«In tutto il mondo il 2021 è stato un anno notoriamente complesso e particolare – racconta Marco Morelli, insieme ai miei fratelli Luca e Paolo – insieme a tutti i nostri collaboratori abbiamo raccolto la sfida che ci è stata presentata e negli ultimi mesi abbiamo lanciato prima la soluzione igienizzante e poi la linea cosmetica "Anyma", a seguire la nuova linea "Aperitivo1911" e infine questa colomba artigianale che non vediamo l'ora di far gustare nel nostro Paese e nel mondo».

La colomba artigianale Morelli è disponibile nei negozi che hanno scelto il liquorificio toscano e potrà inoltre essere acquistata nello shop online dell'azienda. —