

# La colomba «roveretana doc» al moscato

*Raddoppia la produzione di Exquisita con il vino dell'azienda Letrari*



Da sinistra Gentilini, Tomio, Letrari e Mellarini (F. Th. Conci)

**ROVERETO.** Profumo di Pasqua all'Exquisita di via Fontana. Un profumo che sa di colomba mandorlata al moscato rosa Trentino doc prodotta, ovviamente da Exquisita con l'uvetta in ammollo nel moscato della cantina Letrari. Una collaborazione che continua e che dà ottimi risultati considerato che quest'anno Walter Tomio raddoppia la produzione: 700 pezzi frutto di una lavorazione unica dai risultati sorprendenti. Ma al di là della bontà del prodotto c'è anche un altro aspetto che fa più "buona" la colomba. Infatti il confezionamento viene eseguito a mano dalle dipendenti del laboratorio Le Formichine della cooperativa sociale Punto d'approdo, un progetto in collaborazione con l'Opera Famiglia materna. «Questo è un bell'esempio - ha affermato Andrea Gentilini - della collaborazione tra il sociale e il mondo del commercio».

Un esempio di spirito creativo unendo le forze locali: così si sono espressi Walter Tomio e Lucia Letrari che hanno ribadito la necessità di fare rete e sistema. Temi sui quali si è soffermato anche l'assessore provinciale Tiziano Mellarini elogiando «la creatività e le grandi potenzialità delle aziende locali in grado di proporre prodotti straordinari: la colomba al moscato rosa ne è una prova».