

A Mariano Calvisi il premio di Maestro del Commercio per i 50 anni di storia di Dolci Aveja

17 Dicembre 2025



L'AQUILA – Un'aquila di diamante, per riconoscere il valore di un'attività preziosa per il territorio comunale e non solo, che ha saputo plasmarsi e modellarsi, ma senza mai perdere l'identità.

Dolci Aveja, l'attività fondata da **Mariano Calvisi**, da sempre affiancato da sua moglie **Maria Teresa**, che produce dolci, liquori, cioccolato, torroni e caffè, rigorosamente artigianali, ha ottenuto il premio Maestro del Commercio istituito dalla sezione 50 & Più di Confcommercio, per premiare chi ha fatto del commercio un caposaldo della propria vita.

I premi assegnati al Palazzetto dei Nobili all'Aquila, sono stati suddivisi in tre categorie: l'Aquila d'argento per chi ha alle spalle almeno 25 anni di attività, l'Aquila d'oro per chi ha più di 40 anni di lavoro, mentre per chi ne ha più di 50 l'Aquila è di diamante. Dolci Aveja ha ricevuto il massimo riconoscimento, dopo aver già ottenuto negli anni scorsi la Medaglia

d'Oro della Camera di Commercio per l'innovazione.



“Per noi è stata una cosa bellissima”, ha commentato Maria Teresa Calvisi, al fianco del marito “nella buona e nella cattiva sorte”, come tiene a precisare sorridendo. “Questo premio

significa riconoscere la resilienza delle attività commerciali che hanno resistito in tutti questi anni ai tanti attacchi che sono arrivati da tutte le parti". Il terremoto, poi il Covid, poi le guerre. Nonostante tutto Dolci Aveja è rimasta un punto di riferimento per il gusto. "Ogni botta che abbiamo preso", confessa la produttrice "ci siamo rimodellati. Dopo il terremoto ad esempio ci siamo messi a fare il torrone, facendo un investimento non indifferente per acquistare i macchinari, ma anche per studiare la ricetta perfetta, partendo da quella che avevamo tra le mani della madre di Mariano".

Il torrone che ne è uscito fuori è speciale ed è ormai un must per tutti gli aquilani e non solo. "Facciamo un torrone di nicchia", dice Calvisi, "e negli anni aggiungiamo sempre qualcosa di diverso". E infatti da qualche Natale a questa parte è arrivata la versione Gran Sao Tomè, il torrone dove il Gran Sasso si incontra con l'isola di São Tomé, dove la cioccolata si unisce al caffè di 99 Caffè L'Aquila, la micro torrefazione di **Claudio Calvisi**, figlio di Mariano e Maria Teresa.

"Una produzione da 333 grammi in 333 pezzi, numeri che rimandano al 99 della città dell'Aquila", ricorda Maria Teresa Calvisi. "Tutto quello che facciamo ha una storia, la ricerca di un sentimento. Dietro Dolci Aveja c'è un vero artigiano che scrive, studia, confronta e poi lavora. Ogni innovazione che introduciamo è per cambiare pelle, trovare una sfumatura diversa per servire i clienti al meglio. Il fatto che ci sono persone che ci scelgono da cinquant'anni, che vengono in negozio, e rinnovano la loro fiducia in noi e nei nostri prodotti è la più grande soddisfazione".





pubbliredazionale