

A Natale con Dolci Aveja il tradizionale torrone aquilano si incontra con il caffè

12 Dicembre 2024



L'AQUILA – Il torrone si sa, per gli aquilani a Natale, è un'istituzione. Se poi porta la forma di Dolci Aveja, l'azienda di liquori e dolci della famiglia Calvisi che da 47 anni addolcisce i palati del capoluogo, è una garanzia. Quando la tradizione si incontra con il tocco innovativo e vulcanico di **Claudio Calvisi**, terza generazione di artigiani del gusto, allora il prodotto diventa ancora più imperdibile. È il caso del torrone al caffè che quest'anno va ad arricchire la gamma di quelli ormai storicamente proposti per le feste.

Il nuovissimo torrone è il frutto dell'amore e della professionalità di Claudio, che è anche microtorrefattore con la sua 99 Caffè L'Aquila. Per il divulgatore del caffè per missione è stato

praticamente automatico pensare a un torrone speciale aquilano al caffè, ovviamente prodotto da Calvisi.

“La tradizione non si profana”, chiarisce subito Calvisi, “ma non potevamo non sfruttare la nostra esperienza nel mondo del caffè. In questa edizione limitata, il torrone è a base di nocciole italiane e tanto caffè. Abbiamo scelto una variante monorigine 100 per cento arabica, per dare la sensazione del caffè, ma con un contenuto di caffeina basso. Il gusto è molto delicato e la tostatura è chiara, perché il caffè si deve sentire, ma deve equilibrarsi con il resto in maniera delicata”.

Il procedimento prevede prima la produzione di caffè tostato nel laboratorio di Cavalletto d'Ocre, da chicchi verdi, quindi viene tritato e poi la polvere viene aggiunta all'impasto “così che quando lo mangi”, dice Claudio, “hai quella sensazione del granellino, sfizioso da sentire sotto i denti e che richiama il caffè vero”.

Il nuovissimo torrone, in edizione limitata a 99 stecche, sempre per seguire la cabala legata al numero iconico della città dell'Aquila, incartato a mano in un packaging pregiatissimo, si aggiunge al classico torrone aquilano, “di cui ogni famiglia in città ha la sua ricetta ben custodita in cui le percentuali di nocciole, miele e cioccolato restano segrete”, alla variante bianca con mandorle, a quella alla gianduia con nocciole e al Gran Sao Tomé, il torrone dove il Gran Sasso si incontra con l'isola di São Tomé.

In questo torrone, prodotto da tre Natali, il cioccolato fondente che arriva direttamente dall'isola africana contrasta con la dolcezza del miele del torrone tenero aquilano. Anche di questa variante la tiratura è limitata.



pubbliredazionale

www.virtuquotidiane.it A Natale con Dolci Aveja il tradizionale torrone aquilano si incontra
con il caffè