

IL TORRONE AQUILANO INCONTRA IL PREGIATO CIOCCOLATO DI SAO TOMÉ NELL'EDIZIONE LIMITATA DI DOLCI AVEJA

14 Dicembre 2022



L'AQUILA - Il cioccolato fondente lo ricopre smorzando la dolcezza tipica del torrone tenero aquilano, spesso esagerata anche grazie alla presenza del miele, esaltandone il sapore. L'edizione limitata del "Gran São Tomé", firmata da Dolci Aveja, è il perfetto incontro tra il pregiato cacao dell'isola africana e l'eccellente materia prima che da almeno un secolo e mezzo all'ombra del Gran Sasso dà vita al prodotto di Natale per eccellenza.

"Partendo dal torrone classico aquilano, che noi realizziamo da sempre con una quantità di nocciole fuori dal comune e con una particolare attenzione nella selezione della materia prima come miele e cioccolato", dice **Claudio Calvisi**, dell'azienda dolciaria dell'Aquila,

“abbiamo voluto realizzare un prodotto unico nel suo genere, senza la sostituzione di un classico intramontabile che resta il prodotto più venduto, ma con una versione che ne esaltasse il gusto”.

“In un mondo in cui le tradizioni sembrano immutabili, in cui ognuno si sente depositario delle versioni originali, ma allo stesso tempo in cui il torrone ormai lo fanno tutti”, aggiunge, “considerando che con il cioccolato lavoriamo ormai da mezzo secolo con risultati di cui andiamo fieri, abbiamo voluto esaltare un prodotto monorigine per rivisitare una ricetta storica”.

Ed ecco che la tradizione classica del torrone morbido aquilano incontra il sapore di una delle più pregiate varietà di cacao al mondo: il cioccolato aromatico e profumato di São Tomé, intenso, prelibato, con fresche note fruttate di albicocca, frutti rossi, agrumi e persino un sentore di tè.

Introdotta nell’Ottocento, la coltivazione di cacao è stata sempre importante per l’economia dell’isola sino a diventarne fondamentale a partire dall’anno dell’indipendenza dal Portogallo, nel 1975. Ancora oggi, nonostante fortemente ridimensionate, da queste piantagioni provengono fave considerate tra quelle di miglior qualità al mondo.

Il Gran São Tomé di Dolci Aveja è impreziosito da una confezione di pregio, è realizzato con il trenta per cento in più di nocciole, ha un peso fuori dal comune, ben 333 grammi, ed è prodotto in edizione limitata di appena 333 pezzi: il numero che ricorre non è casuale, ma si rifà alla simbologia sacra della città dell’Aquila per la quale il 99 ricorre sin dalla sua fondazione. Sulla scatola, un simbolo in rilievo esalta i due elementi caratterizzanti: la sagoma del Gran Sasso che racchiude quella del baobab, albero simbolo dell’Africa.

È un prodotto che vale la pena assaggiare: nonostante l’apparenza, al palato restituisce sapori inediti in cui prevale il fondente e allo stesso tempo un bouquet aromatico. Le dimensioni, che lo fanno essere il torrone più grande di sempre di Dolci Aveja, e la confezione lo rendono ideale come regalo di Natale.



pubbliredazionale

www.virtuquotidiane.it IL TORRONE AQUILANO INCONTRA IL PREGIATO CIOCCOLATO DI SAO
TOMÉ NELL'EDIZIONE LIMITATA DI DOLCI AVEJA