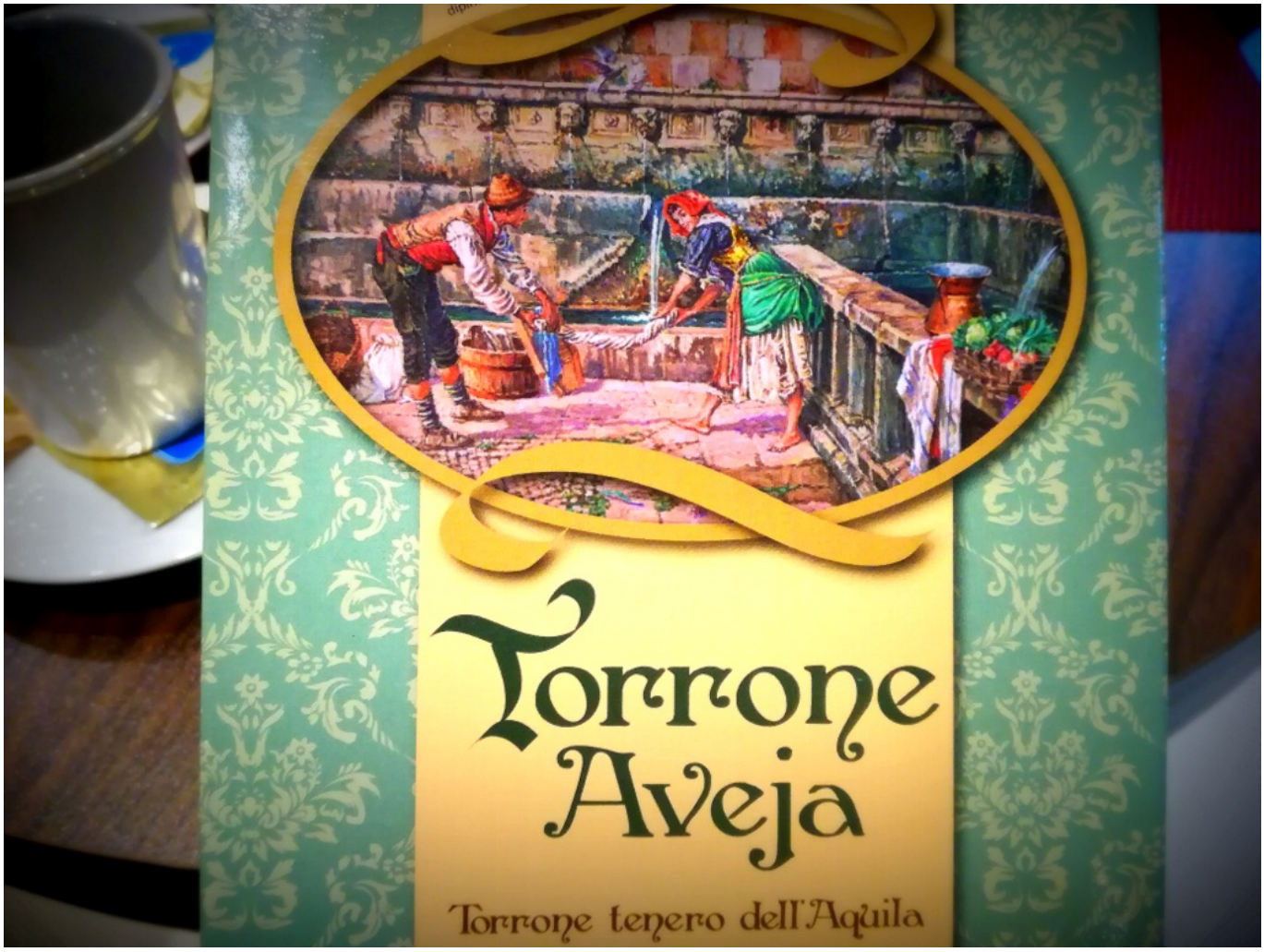
VirtùQuotidiane

IL TORRONE AQUILANO TENERO DI DOLCI AVEJA, UN INTRAMONTABILE CHE NON PUÒ MANCARE A NATALE

23 Novembre 2020

di Redazione



L'AQUILA – Bianco morbido alle mandorle, nocciolato gianduja o il tradizionalissimo torrone aquilano tenero, cioccolato, nocciole e miele. Comunque lo si scelga, il torrone di Dolci Aveja affonda le radici nella storia della città, grazie alle antiche ricette custodite da nonna **Anaide**, fondatrice della pasticceria artigianale avviata nel 1977, e tramandata a suo figlio **Mariano** e alla consorte **Maria Teresa**, oggi egregiamente affiancati dal figlio **Claudio** nella gestione aziendale di Dolci Aveja.

Il ricco assortimento si compone di ben 4 tipologie del dolce tipico della tradizione natalizia: il torrone bianco tenero alle mandorle, il bianco morbido coperto di cioccolato fondente finissimo, il nocciolato gianduia e il tenero al cioccolato tipico dell'Aquila, a cui si aggiunge il "Tronchetto alle mandorle", un dolce antico che si faceva con quanto di prezioso si aveva in casa, mandorle, nocciole, uvetta e a cui si dava la forma di tronco rustico da tagliare a fette durate le feste, e poi torroncini ricoperti di cioccolato e nocciolatini.

Il torrone non è solo un classico dolce natalizio ma può essere il dolce di tutti i giorni: si può concludere un ottimo pasto con un quadratino di torrone e un buon caffè, inoltre il Torrone tenero Aquilano diventa una vera prelibatezza se messo sul fondo di una tazzina di caffè bollente.

Si tratta, inoltre, di un prodotto che non soffre il tempo, considerando che il miele, uno degli ingredienti base, fa da conservante naturale e quindi può essere consumato anche dopo 10-12 mesi. È anche per questo e per i turisti che visitano la città, che nei negozi di Dolci Aveja – lo shop annesso al laboratorio a Cavalletto d'Ocre e il nuovo showroom di viale Corrado IV all'Aquila – è disponibile durante tutto l'anno.

Rispolverata 10 anni fa da Mariano, l'antica ricetta di Anaide è stata testata e sperimentata a lungo prima di ottenere un prodotto di straordinaria qualità da commercializzare.

Dopo lunghi anni di rigore e impegno, attenzione scrupolosa alle materie prime, passione e dedizione, l'azienda ora vanta un prodotto artigianale di eccellenza, ricercato e largamente apprezzato dai consumatori più esigenti, aquilani e non solo.

Le confezioni dei torroni Aveja si contraddistinguono per la riproduzione fedele dei quadri del grande maestro pittore aquilano **Teofilo Masulli** che ha dipinto gli scorci più belli della città, animati da personaggi in abiti d'epoca. Disegni raffinati ed eleganti che impreziosiscono ogni incarto e rafforzano il forte legame della eccellenza con l'aquilanità.

Sulla scatola del classico torrone aquilano morbido al cioccolato, tra i dipinti del maestro Masulli, è rappresentata la Fontana delle 99 Cannelle con le lavandaie che fanno il bucato, così come si usava una volta. Sulla confezione del bianco morbido alle mandorle è riportata la torre civica di Palazzo Margherita, un incantevole scorcio di Piazza Duomo invece colora l'incarto del nocciolato gianduia, momenti preziosi del passato che danno prestigio alle scelte di qualità e di immagine della storica azienda aquilana Dolci Aveja.