

## LA CIAMBELLA DI SAN BIAGIO ANCHE DI SOLINA, DOLCI AVEJA INNOVA L'ANTICA TRADIZIONE AQUILANA

13 Gennaio 2021



L'AQUILA – Molti conoscono i motivi dell'importanza della festa di San Biagio per L'Aquila, in pochi invece sanno come nasce la tradizione della ciambella che ogni anno si realizza proprio in occasione del 3 febbraio: in quella data, dedicata al culto del santo, si fa storicamente cominciare il Carnevale nonostante il calendario, in rispetto dei morti del terremoto del 2 febbraio 1703.

Perciò siamo andati nel laboratorio di Dolci Aveja, storica azienda dolciaria avviata nel 1977 e che in oltre quarant'anni non ha mai abbandonato il carattere artigianale delle produzioni, dove si sta realizzando il celebre dolce con un forte legame storico ma con una grande visione del futuro.

“Il terremoto del 1703 uccise un terzo della popolazione aquilana, e tutti i sopravvissuti, l'indomani realizzarono questa ciambella in devozione del santo che aveva permesso la salvezza”, racconta **Claudio Calvisi**, che affianca il padre **Mariano** e la madre **Maria Teresa** nell'attività di famiglia.

“Sono ormai 44 anni che la realizziamo – dice – , siamo partiti dalle ricette di mia nonna e le abbiamo soltanto perfezionato e attualizzate, introducendo quest’anno alcune varianti che si aggiungono alla versione semplice: quella con l’uvetta, che rende ancor più umido e goloso l’impasto, quella con le gocce di cioccolato fondente puro, una versione senza latte per assecondare il mondo degli intolleranti, e una con farina di Solina 100% aquilana”.

Un dolce casereccio, semplice, decorato solitamente con granella di zucchero e ciliegie candite, che Dolci Aveja ha sacrificato per non tradire la filosofia aziendale che non prevede conservanti e coloranti. È ancora usanza comune, nel giorno della ricorrenza, portare le ciambelle in chiesa a benedire per poi regalarle a parenti e amici.

Anticamente il dolce si preparava con la pasta del pane aromatizzata con i semi di anice. Nel tempo la ricetta si è arricchita e la ciambella di San Biagio è diventata un dolce simbolo per il popolo aquilano, nonostante il consumo interessi tutto l’Abruzzo.

“È un dolce che richiama la tradizione, che dovremmo essere orgogliosi di rispettare e tramandare”, afferma Mariano, “sono anni che riscontriamo lo stesso tipo di apprezzamento da parte dei clienti”.

***pubbliredazionale***