

## LA CIOCCOLATERIA ARTIGIANALE AVEJA, UOVA PASQUALI “FRESCHES” REALIZZATE INTERAMENTE A MANO

12 Aprile 2019



OCRE – Vengono realizzate interamente a mano, una ad una, le **uova** di cioccolato finissimo di Dolci Aveja, l'azienda dolciaria artigianale fondata nel 1977 a Cavalletto d'Ocre, a pochi chilometri dalla città dell'Aquila. Una vera e propria cioccolateria artigianale da quando i titolari d'azienda hanno pensato di allargare i confini della produzione puntando al cosiddetto cibo degli dei.

Il cioccolato utilizzato è quello belga, tra i più rinomati al mondo, racconta a *Virtù Quotidiane* la signora **Maria Teresa Spagnoli**, titolare dell'azienda insieme al marito, **Mariano Calvisi**, diventato mastro cioccolataio grazie ai corsi seguiti scrupolosamente sulla lavorazione dei

cioccolati.



Una linea di cioccolato purissimo e una produzione tutta artigianale, dalla colatura del cioccolato fatta a mano sugli stampi, al confezionamento realizzato con carte e nastri pregiati. Più che un laboratorio artigianale sembra un luogo incantato, profumato, sogno e

delizia di tanti golosi appassionati di cioccolato che in casa Aveja prende forma non solo per le **tradizionali uova pasquali**, anche giganti.

La produzione propone un'ampia gamma di tavolette di cioccolato, al latte, fondente, mandorlato e ai cereali, simpatiche gallinotte, cioccolatini ripieni e aromatizzati, bicchierini di cioccolato per le degustazioni, ottimi con il rum, torroni e torroncini. Anche le sorprese si possono personalizzare per rendere il dolce ancora più prezioso.

“Le nostre **uova** sono sempre fresche, la lavorazione del cioccolato è quotidiana – puntualizza Maria Teresa – non come quelle della grande distribuzione che sono dell’anno precedente perché è così che funzionano le prenotazioni. Per questo invitiamo i clienti in laboratorio, si tratta di un’opportunità che offriamo ai clienti che intendono personalizzare il prodotto, nell’ottica di un rapporto diretto e privilegiato tra l’azienda e l’acquirente”.

È importante per l’impresa artigianale accogliere il cliente e farlo sentire a casa “come quando – ricorda la cioccolataia – mia suocera **Anaide**, fondatrice dell’azienda, negli anni Settanta riceveva i suoi clienti in salotto per l’assaggio dei dolci”.

Escluse dalla produzione Aveja le pizze pasquali: “Per noi il periodo della Pasqua è rappresentato dalle **uova di cioccolato** e non più dalla pizza pasquale cui è ancora associato un ricordo funesto”.

“La notte del terremoto di dieci anni fa avevamo in lievitazione una larga quantità di impasto che la mattina successiva avremmo preparato per infornare le pizze ma la scossa fortissima ha stravolto ogni programma – ricorda ancora con una punta di commozione la titolare – , purtroppo non è stato possibile vendere la merce recuperata e nemmeno rifornire le tendopoli in allestimento in quelle ore con i viveri messi a disposizione dalla Protezione Civile. Decidemmo così di regalare tutte le pizze pasquali prodotte ma di non farne per un po’ di tempo. Non sappiamo per quanto tempo ancora”.