

L'ANTICA RICETTA DELL'AUTENTICO TORRONE AQUILANO RIVIVE CON DOLCI AVEJA

10 Dicembre 2019



L'AQUILA - La ricetta del tenero al cioccolato era custodita nell'antico ricettario della signora **Anaide**, fondatrice della pasticceria artigianale Dolci Aveja avviata, nel 1977, sulle terre fertili dell'antica città romana, oggi azienda simbolo della città dell'Aquila nella produzione artigianale di dolci, liquori e appunto torroni.

"La ricetta del torrone, scritta a penna tra le pagine invecchiate del ricettario di famiglia, è stata rispolverata dieci anni fa", racconta a *Virtù Quotidiane* l'infaticabile **Maria Teresa Spagnoli**, titolare insieme al marito **Mariano Calvisi**, il figlio di Anaide, dell'azienda che, oltre allo storico laboratorio di Cavalletto d'Ocre, ha inaugurato di recente il nuovo punto

vendita con caffetteria a L'Aquila, in viale Corrado IV.

Orgogliosi eredi di una tradizione di grande qualità, i coniugi "Aveja" sollecitati da numerose associazioni del nord Italia, conosciute nei giorni del terremoto, ad allargare la produzione anche al torrone aquilano danno vita dieci anni fa a una nuova grande avventura dolciaria.

"Mia suocera mi diceva sempre che la ricetta del torrone, donata da alcuni frati, non era di facile realizzazione", ricorda Maria Teresa che tuttavia, incuriosita dalla ricetta e dalle richieste, convince il marito ad acquistare le torroniere presso un'azienda specializzata piemontese.

E così, con il prezioso supporto dei maestri torronai messi a disposizione dall'azienda piemontese, la torroniera prescelta viene testata per la prima volta proprio con la famosa ricetta di torrone del ricettario Aveja, "ben bilanciata" a detta degli esperti cioccolatieri tanto da produrre un torrone "già buono così, nel sapore e nella consistenza, tipica del torrone morbido aquilano", segno di un destino dolciario nel quale Maria Teresa crede sin dall'inizio.

Oltre agli inconfondibili pasticcini e biscotti della tradizione, non poteva mancare nella "città del torrone" per tradizione un torrone a marchio Aveja.

Dal primo torrone, in dieci anni di rigore e impegno, attenzione scrupolosa alle materie prime, passione e dedizione, l'azienda vanta un prodotto artigianale di eccellenza, ricercato e largamente apprezzato dai consumatori più esigenti.

In azienda, anche oggi, è una consuetudine organizzare le prove di degustazione del terrone a occhi bendati. "Un passaggio importante, fondamentale, utilizzato anche per i cioccolati - spiega Maria Teresa - , che ci consente di stilare la scheda prodotto senza nessun tipo di condizionamento legato alla forma, al colore, alla confezione".

Insomma è il palato lo strumento principe che ha permesso a Dolci Aveja di affinare il gusto e la qualità di ogni prodotto.

"L'assortimento dei nostri torroni spazia dal classico aquilano alle nocciole, morbido e al cioccolato, per passare al torrone bianco tenero alle mandorle, fino al torrone nocciolato, sia gianduia al latte che fondente. Inoltre realizziamo dei golosi e assortiti torroncini coperti di cioccolato finissimo. Mandorle e nocciole sono di provenienza rigorosamente italiana", fa osservare.

Le confezioni dei torroni Aveja si contraddistinguono per la riproduzione fedele dei quadri del grande maestro pittore aquilano **Teofilo Masulli** che ha dipinto i luoghi più belli della città

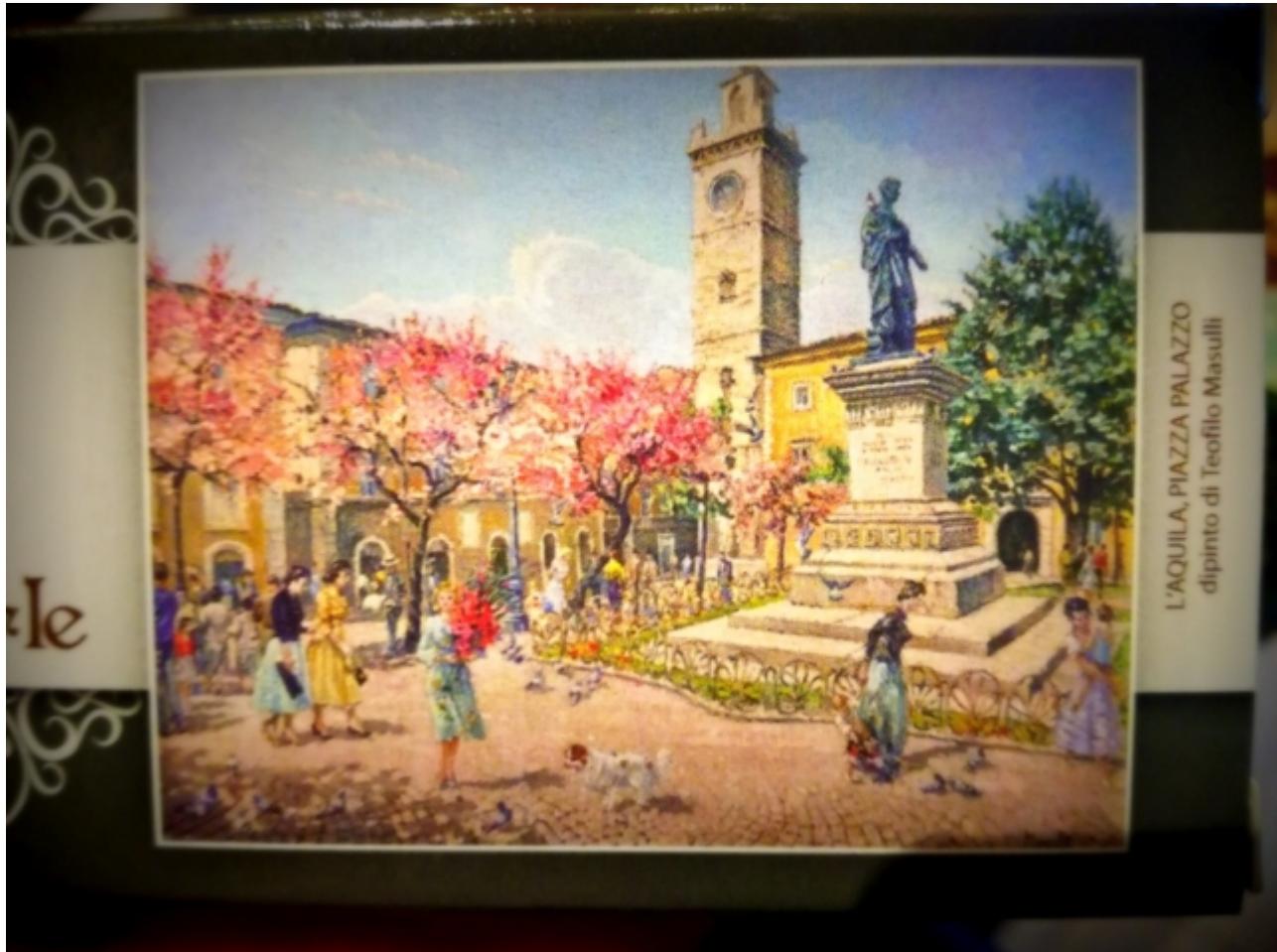
animati da personaggi in abiti d'epoca. Disegni raffinati ed eleganti che impreziosiscono ogni incarto.

Sulla scatola del classico torrone aquilano morbido al cioccolato, tra i dipinti del maestro Masulli, è disegnata 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.

Quest'anno, su prenotazione, si può gustare il torrone bianco morbido ricoperto di cioccolato fondente puro.

“Abbiamo scelto i tre dipinti di Masulli per promuovere la nostra città in tutto il panorama nazionale, dal settore gastronomico a quello artistico”, dice fiera Maria Teresa mentre offre un caffè, accompagnato da uno dei dolcetti della tradizione, nell'angolo caffetteria del negozio di viale Corrado IV in un'atmosfera d'altri tempi, calda e accogliente.

LE FOTO



L'AQUILA, PIAZZA PALAZZO
dipinto di Teofilo Masulli



Virtù Quotidiane





Virtù Quotidiane

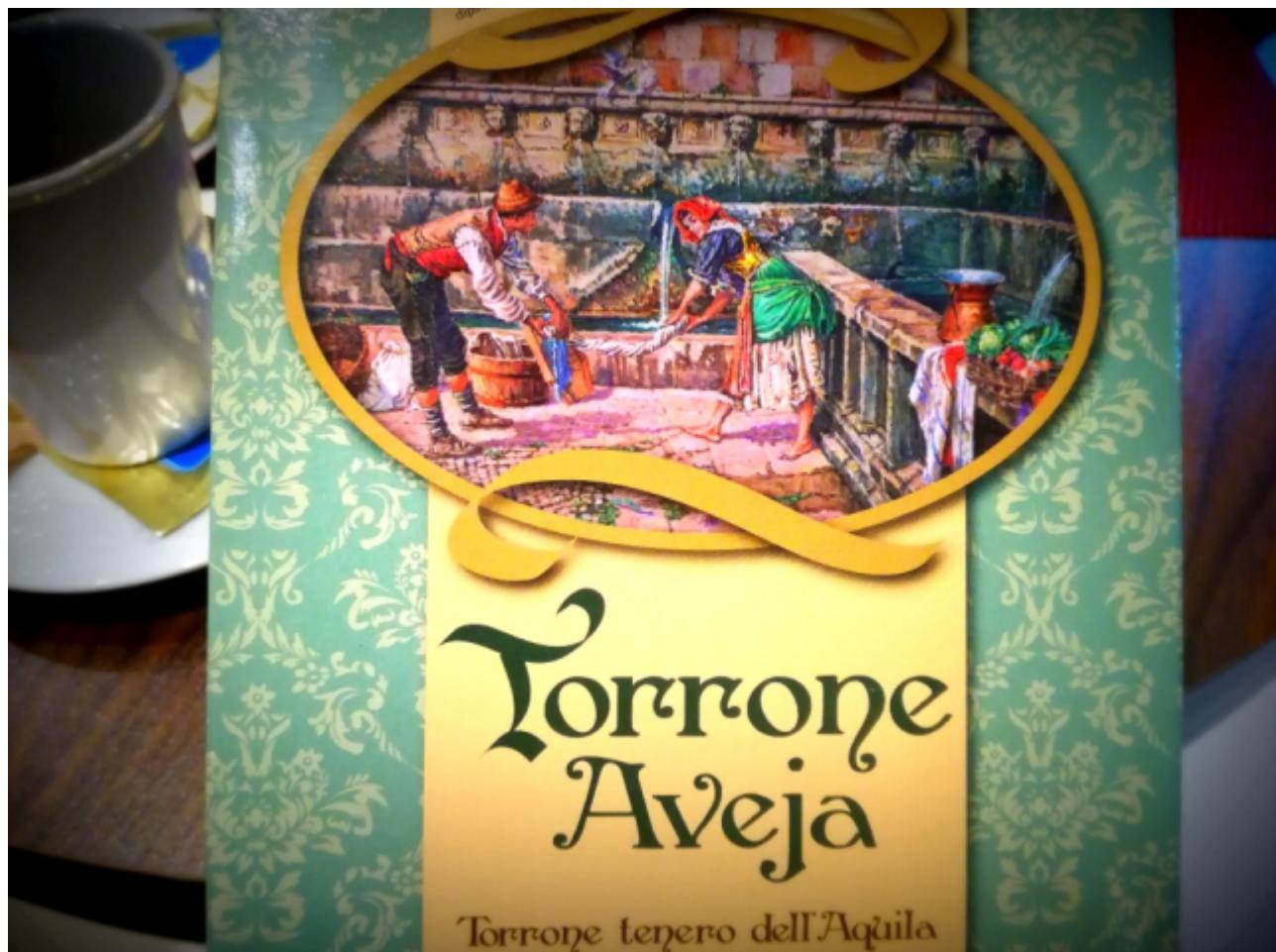


www.virtuquotidiane.it L'ANTICA RICETTA DELL'AUTENTICO TORRONE AQUILANO RIVIVE CON
DOLCI AVEJA

VirtùQuotidiane

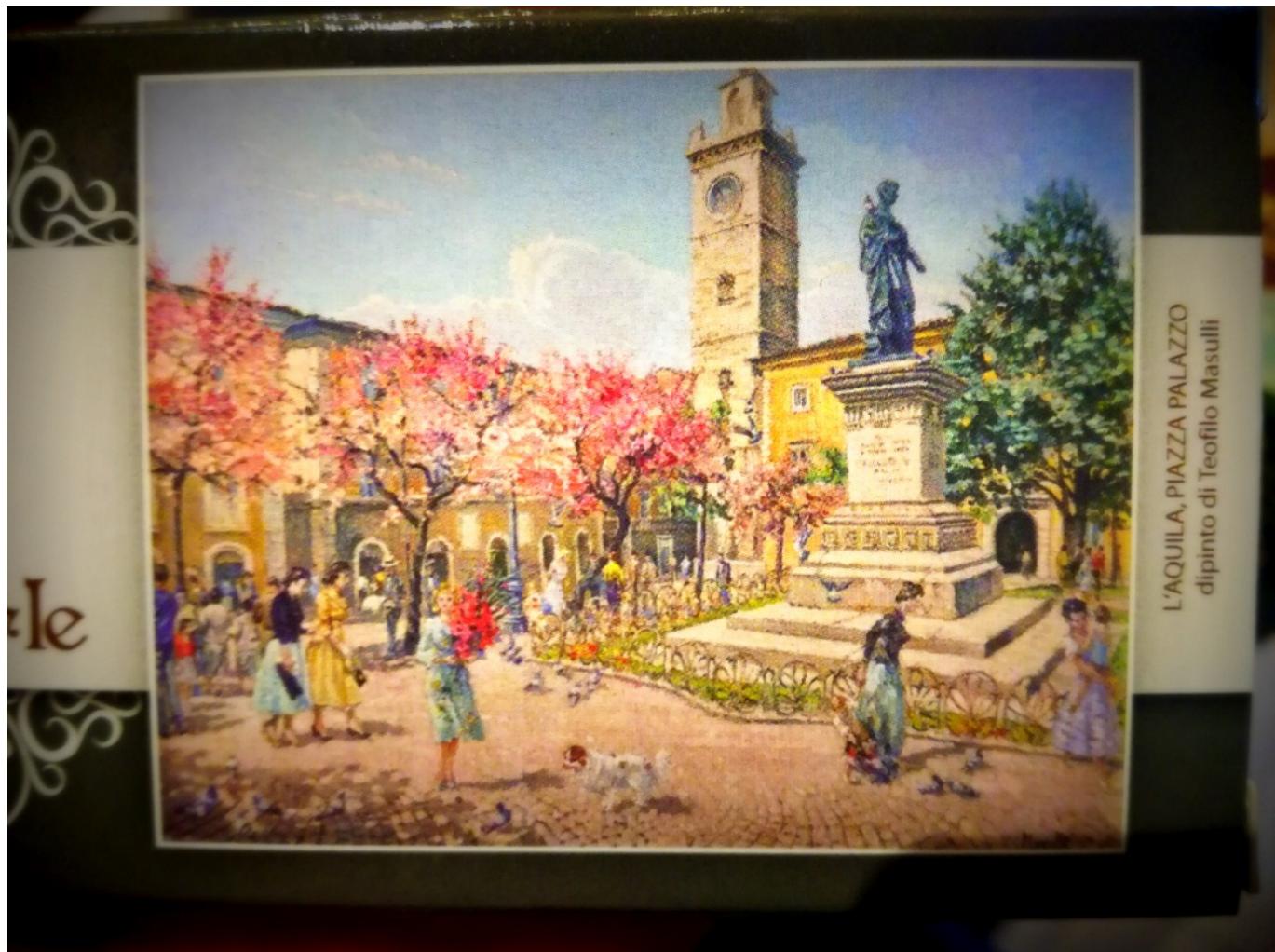






VirtùQuotidiane





L'AQUILA, PIAZZA PALAZZO
dipinto di Teofilo Masulli

VirtùQuotidiane







Virtù Quotidiane



VirtùQuotidiane



VirtùQuotidiane



www.virtuquotidiane.it L'ANTICA RICETTA DELL'AUTENTICO TORRONE AQUILANO RIVIVE CON
DOLCI AVEJA

