

TUTTI PAZZI PER IL TORRONE AQUILANO, DA DOLCI AVEJA UNA PRODUZIONE LAST MINUTE

23 Dicembre 2020



L'AQUILA - Un autentico e inaspettato boom per il torrone tenero aquilano, dall'antichissima tradizione e famoso oramai oltre i confini abruzzesi. Tanto che Dolci Aveja, la storica azienda aquilana di dolci e liquori, è stata costretta a "riaccendere i forni" per una produzione last minute nel giorno dell'antivigilia di Natale.

Dalla famiglia Calvisi, **Maria Teresa** e **Mariano** che conducono l'azienda fondata dal nulla nel 1977, da qualche anno affiancati dal figlio **Claudio**, un ringraziamento "ai moltissimi che ci hanno scelto, apprezzando un prodotto locale".

"Per non deludere le numerose richieste siamo stati costretti a produrre altro torrone tra le giornate di ieri e di oggi", dice Maria Teresa, spiegando come "il nostro prodotto prevede cinque ore di cottura a cui si aggiunge una giornata in cui il torrone resta a riposo", per far capire quanto sia complessa la realizzazione del pregiato dolce tipico del Natale.

"Per l'anno prossimo stiamo pensando a delle premialità per i clienti che lo prenoteranno con

congruo anticipo e per i partner commerciali, anche perché non vogliamo snaturare il carattere artigianale del prodotto, aumentando a dismisura la produzione”, aggiunge.

“Il successo del torrone aquilano non lo si scopre oggi”, rileva Maria Teresa. “La sua storia ultra centenaria è la testimonianza di una eccellenza che si tramanda da generazioni. Sorprende però quando in una annata così sfortunata, fatta di chiusure, zone rosse e tante difficoltà, aziende come Dolci Aveja abbiano prodotto più torrone dello scorso anno!”.

“Siamo sorpresi anche noi! Produrre più torrone dello scorso anno è qualcosa di incredibile”, ammette. “Ci rende orgogliosi essere stati scelti e siamo grati a tutti per averlo fatto, soprattutto in un periodo così difficile. Crediamo che il messaggio di comprare locale sia arrivato, e premiare con un acquisto le realtà del territorio è una riconoscenza che rende orgogliosi noi produttori. Per questo voglio ringraziare chiunque ha pensato a noi e ai nostri prodotti per questo Natale!”.

“Previsioni sugli ultimi giorni dell’anno? Speriamo di riuscire a soddisfare tutte le richieste”, dice Maria Teresa, “incredibilmente quest’anno per la prima volta, abbiamo prodotto nuove dosi di torrone anche questa settimana a ridosso di Natale, proprio per non farlo mancare a nessuno”.

“La nostra ricetta prevede addirittura due giorni per concludere tutti i processi, quindi non siamo velocissimi a soddisfare richieste improvvise, anche perché non vogliamo accelerare il nostro lento processo produttivo. Come tutti sanno noi produciamo i nostri prodotti ‘freschi’, per garantire un prodotto migliore possibile, non anticipiamo le produzioni ai mesi precedenti. Vogliamo che sulla tavola arrivi un dolce come appena fatto. Questo ci condiziona ad avere quantità limitate dei nostri prodotti, ma i nostri clienti affezionati lo sanno e rispettano questa nostra scelta; e li ringraziamo ogni giorno per questo!”.

“Sicuramente chi ha prenotato i nostri prodotti per tempo non rischia di non trovarli; per tutti gli altri ci stiamo facendo in quattro per non far mancare nulla a nessuno, devo confessare che i nostri collaboratori stanno lavorando ore e giorni extra da settimane ormai. Devo ringraziarli quest’anno ancor di più perché stanno mettendo da parte le fatiche fisiche del lavoro e riuscendo nella missione della nostra azienda: vedere il cliente uscire sorridente dai nostri punti vendita!”, conclude Maria Teresa lanciando un messaggio di speranza e “un augurio che sia un Natale di sorrisi, e comunque di gioia in famiglia, nonostante tutto”.

Oltre al tradizionale aquilano tenero, con cioccolato, nocciole e miele, Dolci Aveja produce il torrone bianco tenero alle mandorle, il bianco morbido coperto di cioccolato fondente finissimo, e il nocciolato gianduia.

VirtùQuotidiane

Sceglierli significa sostenere commercio e produzioni locali, in questo momento ancor più essenziale alla sopravvivenza delle comunità.