



99 Caffè L'Aquila sorprende la Pasqua 2025 con la Easter limited edition

14 Aprile 2025 

L'AQUILA – Un sapore di cioccolato con note di nocciola tostata e un retrogusto finale che ricorda il caffè della moka di un tempo, che bene si sposa ad un cioccolatino fondente, immancabile sulle tavole imbandite per la Pasqua: questo è il cuore della nuova miscela in edizione limitata “Easter edition” firmata dalla microtorrefazione 99 Caffè L'Aquila.

“Penso che noi piccoli torrefattori abbiamo il compito di stimolare il cliente per far comprendere quanto la nostra sia una categoria professionale speciale” racconta **Claudio Calvisi**, “e quindi portarlo ad assaggiare nuove miscele, che seguono percorsi di studio di anni. Siamo noi, del resto, a dover educare i nostri clienti attraverso percorsi degustativi di crescita perciò ho voluto aggiungere alla nostra selezione, con miscele nuove e limitate che escono in prossimità dell'estate e del Natale, anche l'opzione dedicata alla Pasqua”.

E così, dopo la Christmas e la Summer Edition, arriva la Easter Edition che segue esattamente la stessa filosofia di garanzia di freschezza, ossia tutte vengono prodotte in determinati periodi dell'anno per rimanere in vendita per il tempo necessario, e tornare nuovamente in produzione al bisogno per un'esperienza di gusto che possa dirsi tale.

Composta dal 75% di robusta e al 25% di arabica con tostatura “italiana” con una cremosità densa e sentori di cacao, la Easter edition è prodotta proprio dal mese di aprile, si può pre ordinare tramite sito web dell'azienda, e sarà in vendita in negozio dal 14 del mese fino ad esaurimento delle 99 confezioni; inoltre, la sua uscita è accompagnata da un video sul canale *Youtube* in cui lo stesso Calvisi guida a ritrovarne i sentori e avrà al suo interno una sorpresa.

“È una miscela da scoprire, confezionata in un certo modo e noi consigliamo di aprirla dall'alto il giorno di Pasqua in compagnia degli altri commensali che si avranno”, aggiunge.

Il progetto di torrefazione, fondato da Calvisi, terza generazione di artigiani del gusto della nota azienda dolciaria aquilana Dolci Aveja, prevede periodiche e semplici degustazioni presso il punto vendita di viale Corrado IV e percorsi guidati durante eventi particolari.

Inoltre, è nato per rispondere ad un interrogativo e stimolare una riflessione: “Se il caffè ha gli stessi innumerevoli sentori del vino, perché rimanere ancorati a bere sempre e solo un tipo quando dovremmo, al contrario, abbandonare l'abitudine e sperimentare un gusto nuovo magari attraverso un percorso guidato da esperti di settore”, esorta Calvisi.



pubbliredazionale