



Arriva la Easter Edition di 99 Caffè e dentro c'è una doppia sorpresa

19 Marzo 2026 

L'AQUILA – C'è quella di Natale, perfetta per le temperature più fredde. Poi quella estiva che si fa bere anche tiepida, adatta alla calura della stagione calda. E in questo viaggio nel gusto che attraversa sapori e stagioni non poteva mancare la versione Pasquale, da affiancare al re per eccellenza di questa festività, il cioccolato.

È pronta anche per quest'anno la Easter Edition di 99 Caffè L'Aquila, la micro torrefazione artigianale del capoluogo abruzzese fondata da **Claudio Calvisi**, della famiglia di Dolci Aveja, con una missione ben precisa, produrre un caffè di qualità in piccolissimi lotti selezionati a mano e fare cultura attorno a questa bevanda, anche attraverso l'omonimo canale su Youtube.

“L'edizione pasquale”, racconta a *Virtù Quotidiane* Claudio, “completa i nostri appuntamenti e ricorrenti con cui amiamo cadenzare il tempo con qualcosa di speciale. Come avviene per le altre edizioni speciali, il caffè è prodotto in una miscela adatta a questa stagione. Questa volta vogliamo offrire non un semplice caffè, ma un abbinamento gastronomico. La Easter edition non è solo un caffè, ma una miscela nata per accostarsi perfettamente ad un cioccolato fondente subito dopo la degustazione”.

La miscela è per il 75 per cento robusta e il 25 arabica. Le provenienze del caffè sono Vietnam, Brasile e Uganda e i sentori principali sono nocciola e cioccolato e la tostatura è italiana, ben tostata, ma senza arrivare al “troppo cotto” di una tostatura comunemente definita come napoletana.

Quando si dice Pasqua vengono in mente due elementi, cioccolato e sorpresa. Ed ecco che entrambi sono presenti in questa edizione speciale. La miscela in cialde si presenta in un packaging a tema con la festività che contiene una sorpresa: un cioccolato prodotto ovviamente da Dolci Aveja, fondente.

“Abbiamo pensato ad un cioccolato la cui percentuale di fondente per noi si abbina perfettamente a questa miscela. L'idea è che chi acquista la scatola la vada ad aprire, rigorosamente dall'alto, il giorno di Pasqua per offrirla a fine pasto ai propri ospiti, insieme all'abbinamento che troverà nella scatola. Con questa miscela vogliamo far vivere una esperienza gustativa e sensoriale definita e accompagnata da una degustazione di cioccolato”, continua.



L'edizione, come da prassi, secondo la cabala di questa micro torrefazione, è prodotta in 99 scatole, e in cinque di esse c'è un'ulteriore sorpresa. Seguendo il motto "99 Caffè, mille destinazioni", saranno nascosti in altrettante scatole cinque biglietti "aerei" che portano verso un altro viaggio nel gusto, perché regalano un buono per acquistare le specialità della torrefazione o di Dolci Aveja, spendibile nei punti vendita o sul sito 99caffe.it.



pubbliredazionale