

Dolce e caffè: il pasticcino di Angelo di Masso di Pan dell'Orso e la miscela 100% Arabica di 99 Caffè

17 Giugno 2023



SCANNO - Una serie a puntate per celebrare la pasticceria abruzzese e l'incontro con la torrefazione artigianale 99 Caffè, facendo conoscere meglio maestri affermati e scoprire giovani emergenti per valorizzare un'arte che conserva antiche tradizioni ma che sa anche innovarsi e, contemporaneamente, esaltare l'abbinamento con il caffè.

Con "Coccole Quotidiane", *Virtù Quotidiane* propone un viaggio nei laboratori di alcuni dei pasticceri più apprezzati d'Abruzzo alla scoperta dei segreti che ci sono dietro ad alcune delle loro migliori preparazioni, dove ogni volta, un dolce sarà presentato accanto ad uno dei caffè di 99 Caffè, micro torrefazione artigianale nata all'Aquila dalla pluridecennale esperienza di Dolci Aveja, azienda di dolci e liquori nata nel 1977.

La terza puntata è alla storica pasticceria Pan dell'Orso, a Scanno (L'Aquila), con il pasticciere **Angelo Di Masso**, che prepara un pasticcino al caffè e il torrefattore **Claudio Calvisi** ci abbina la **miscela 100% Arabica**.

La serie è visibile su www.virtuquotidiane.it, sul relativo **canale Youtube** e sulla pagina

ufficiale di *Facebook*.

pubbliredazionale