



DOLCI AVEJA, LA CIAMBELLA DI SAN BIAGIO È BUONA ANCHE PER GLI INTOLLERANTI AL LATTOSIO

26 Gennaio 2023 

L'AQUILA – È, purtroppo, noto che il Carnevale all'Aquila abbia una data tutta sua: dal 1703, infatti, cade ogni 3 febbraio, in segno di rispetto delle vittime del terremoto del 2 febbraio di quello stesso anno.

La ciambella di San Biagio, dedicata al santo di cui porta il nome, è annoverata tra i dolci tipici aquilani e ricavata dalla sapiente unione di ingredienti semplici, reperibili nelle credenze di allora.

La novità di quest'anno proposta da Dolci Aveja è una ciambella priva di lattosio, che arriva dopo quella arricchita dalla farina di Solina, un grano antico riscoperto e del quale si approvvigiona da un coltivatore della provincia dell'Aquila per garantire un prodotto locale e distante dalle farine raffinate.

Uno step più alto che risponde alle sempre più diffuse intolleranze alimentari e che riesce a soddisfare sia i palati più attenti all'alimentazione, sia quelli che vogliono tutelare la propria salute perché intolleranti.

“Al successo dello scorso anno con la farina di Solina, abbiamo voluto aggiungere la caratteristica dell'assenza di latte, ingrediente che si poteva trovare nel burro previsto dalla ricetta originaria. La nostra ciambella è priva di qualunque tipo di contaminazione al lattosio. Abbiamo voluto fondere le due ricette, calibrandole senza alcuna variazione di gusto”, afferma **Claudio Calvisi**, che insieme ai genitori **Mariano** e **Maria Teresa** conduce l'azienda.

La differenza della ciambella Aveja sta nel non utilizzare la margarina, prodotto alternativo ad altri più nobili che si preferiscono, e la mancanza delle ciliegie candide, che rappresenterebbero un elemento industriale in grado di alterare la genuinità, caratteristica principale dell'azienda.

“Quella è una caramella candida che porta con sé ingredienti non salutari che abbiamo deciso di rimuovere, vista la nostra attenzione alla selezione di ogni componente delle nostre ricette. Chi ci sceglie, si fida di noi e ormai sa che il nostro è un prodotto selezionatissimo quanto a materie prime, e che non utilizziamo coloranti, additivi né aromi artificiali”.



La ciambella di San Biagio nella speciale versione con farina di Solina e senza lattosio la si può già acquistare esclusivamente presso i negozi Dolci Aveja, al contrario delle versioni standard reperibili nei negozi cittadini.

LE FOTO



pubbliredazionale