

DOLCI AVEJA, UN'IMPERDIBILE EDIZIONE LIMITATA DEL TORRONE BIANCO ALLE MANDORLE

14 Dicembre 2021



L'AQUILA - Un'edizione limitata del torrone bianco alle mandorle. È la novità del Natale 2021 di Dolci Aveja, la storica azienda dolciaria che **Maria Teresa** e **Mariano Calvisi** hanno creato dal nulla nel 1977 e che in oltre quarant'anni non ha mai abbandonato il carattere artigianale delle produzioni.

“Una quantità esagerata anche in superficie di mandorle tostate italiane”, per questo si caratterizza l'edizione limitata del torrone, naturalmente andata a ruba. “Piacerà a chi ama il torrone e le mandorle che data la grande quantità equilibrano la dolcezza del torrone”, dice **Claudio**, che affianca i genitori nella gestione dell'azienda. “Abbiamo scelto un incarto nudo per valorizzare l'ingrediente prezioso della mandorla. È un'edizione limitata, quindi disponibile solo nel negozio di viale Corrado IV e in quello di Cavalletto d'Ocre”.

“In negozio abbiamo riscontrato il forte desiderio di regalare la tradizione”, racconta, “e quindi i nostri dolci, il nostro torrone fatto solo con nocciole italiane e cioccolato puro e la nostra genziana, ormai riconosciuta da tutti come la più fedele delle ricette fatte in casa”.

“A questo si è affiancata una crescente curiosità nei confronti dei panettoni artigianali, per conoscere e scoprire gusti nuovi, quindi abbiamo affiancato a Fiasconaro, che ogni anno si confermo un successo incredibile come panettone siciliano riconosciuto nel mondo, Sal De Riso, vincitore del premio panettone 2021 e Flamigni nelle versioni più golose e particolari come quella al gusto Spritz”.

Non manca, naturalmente, il grande classico aquilano, il torrone tenero al cioccolato, “che noi interpretiamo fedeli alla tradizione – dice Claudio – con miele e nocciole italiani e rigorosamente prodotto solo dopo la lunga attesa delle nocciole del nuovo raccolto. Questo ci impedisce di pianificare una grande produzione che potrebbe iniziare da fine estate, ma che risulta rigorosa, caratterizzata da massima qualità percepibile all’assaggio”.

“Le nocciole del vecchio raccolto sono più economiche ma hanno una maggior probabilità di non risultare gustose e croccanti come quelle della nuova annata”, rileva.

Il torrone edizione limitata, così come tutti i prodotti, si trovano al negozio di Dolci Aveja in viale Corrado IV n. 28 all’Aquila, o nel laboratorio di Cavalletto d’Ocre e sul sito <https://shop.dolciaveja.it/it/> e possono essere consegnate a domicilio in tutta Italia.