

Velt Cafè, arrivano un giovanissimo cuoco e un pasticcere. E per la Pasqua novità vegane e uova decorate

26 Marzo 2026



L'AQUILA – Un giovanissimo cuoco e un pasticcere, con percorsi professionali diversi che si sono poi incontrati alla corte di **Antonino Cannavacciuolo**, dove hanno condiviso un'esperienza in cucina.

Sono i due nuovi protagonisti dell'avventura di Velt Cafè, la pasticceria dell'Aquila che **Livia Tommasino** ha aperto in Piazza Duomo n.14 alla fine del 2024.

Ad affiancare la cioccolatiera approdata in Abruzzo per replicare il successo del suo primo locale romano, sono arrivati **Lorenzo Maresca**, originario di Roma e il genovese **Luca Valenti**, entrambi con un'esperienza pluriennale nella ristorazione, il primo, e nella pasticceria, il secondo, seppur entrambi under 35.

La produzione resta affidata interamente a Livia che si divide tra il locale aquilano e il laboratorio romano, mentre la gestione della pasticceria è nelle mani dei due nuovi soci.

Il cuoco 22enne Lorenzo Maresca – formatosi nella Italian chef academy di Roma per poi fare

esperienza nel noto ristorante pluristellato Villa Crespi e presso lo stellato Orma di **Roy Cacerese** – si occuperà di inserire nel menù ricette salate, anche in vista di nuove proposte per pranzi veloci.

Luca Valenti, invece, ha iniziato ad approcciare al mondo della pasticceria all'interno dell'Istituto di arti culinarie e ospitalità Cast alimenti di Brescia, dove ha conosciuto Livia, per poi aggiungere al suo curriculum esperienze in pasticcerie di Portofino e San Francisco e, rientrato in Italia a causa del lockdown, si è rimesso poi in gioco in Villa Crespi, proprio dove ha trovato Lorenzo.

“Il nostro incontro è stato frutto di una serie di scelte individuali e di sliding doors che non ci saremmo aspettati e ora ci ritroviamo all'Aquila tutti e tre, insieme nella nuova società” racconta Valenti. “È una bellissima città e prodotti inseriti recentemente sono molto apprezzati dai nostri clienti, stiamo ricevendo ottime recensioni; vogliamo portare freschezza e diventare un riferimento per i residenti e i turisti che verranno”.

La Pasqua si avvicina e da Velt la parte da leone è riservata senza dubbio al cioccolato, che prende forma nella varietà di uova nei tre gusti classici, al latte, bianco, e fondente, con decori artigianali, oppure nell'alternativa per gli amanti del gianduia con l'uovo nocciolato e, novità di quest'anno, l'opzione vegana nella doppia colorazione al cioccolato bianco o al latte con pistacchi o nocciole caramellate, e una box con sei ovetti classici ai tre cioccolati o ripieni al cremino.

Tutte le uova hanno all'interno una sorpresa selezionata e differente e si possono acquistare sia nel punto vendita del capoluogo abruzzese, sia in quello di via Oderisi da Gubbio n.246 a Roma.



“L’ingresso in società di Luca e Lorenzo è un punto di forza, cercavo da un po’ dei soci e le loro esperienze professionali passate mi hanno convinto nella scelta” rivela Livia. “Sono certa che insieme faremo grandi cose, innanzitutto espandendo la pasticceria dell’Aquila utilizzando anche l’altra sala al pian terreno e adibendola esclusivamente a cioccolateria. Inoltre, abbiamo anche altri progetti in via di definizione su Roma”.

“Stiamo cercando di portare delle migliorie per quanto riguarda i prodotti e il marketing; vorremmo valorizzare le nostre specialità e renderle a massimo della visibilità – aggiunge Lorenzo Maresca – partiamo da un ottimo livello di qualità di base del prodotto che vorremmo riuscire ad esprimere, e quindi vendere, al massimo delle nostre possibilità”.



Da Velt si possono trovare delle specialità come i cannelés di Bordeaux, ad esempio, con cui i titolari vogliono raccontare, attraverso un approccio conoscitivo e anche commerciale, ricette riprese dall'antica pasticceria francese; un dolce classico nella sua semplicità ottenuta da un impasto di uova, burro, latte, vaniglia, che trova la sua particolarità nella lunga cottura ad alta temperatura che gli conferisce croccantezza esterna ed un cuore cremoso.



“La conoscenza di ciò che si mangia aiuta ad attirare le persone, molto più invogliate ad assaggiare e ad acquistare. Vorremmo trasformare un momento di normale quotidianità in una colazione speciale”, conclude Maresca.

Velt Cafè è aperto dal martedì alla domenica dalle 8,00 alle 21,00 con una proposta suddivisa tra colazioni, pranzi veloci e aperitivi serali.



