

Con Dolci Aveja la ciambella di San Biagio si ricopre di cioccolato fondente e granella di nocciole

30 Gennaio 2025



L'AQUILA – La tradizione si ingelosisce da Dolci Aveja. La storica famiglia che da quasi cinquant'anni produce dolci e liquori, allietando il palato degli aquilani e non solo, ha deciso di affiancare alla classica versione della Ciambella di San Biagio, un'altra variante, disponibile in pochissimi pezzi. La storia mista a leggenda narra che la ciambella venne fatta dai sopravvissuti del terremoto dell'Aquila del 2 febbraio del 1703, e ora ogni anno si prepara in quello stesso periodo.

Dolci Aveja ha da sempre proposto il dolce, apportando qualche piccola modifica: ha eliminato la caramella rossa sopra, "che è portatrice di ingredienti che non sono compatibili

con le scelte produttive che facciamo sempre, senza conservanti né coloranti, ma utilizzando esclusivamente prodotti salutari”, racconta **Claudio Calvisi**. “Abbiamo riproposto anche quest’anno la versione della ciambella senza lattosio, perché anche gli intolleranti devono poter ripercorrere una tradizione della nostra città”.

Ma la vera novità del 2025 è la variante che vede sulla ciambella una colata di cioccolato fondente con una spolverata di granella di nocciole sopra”. Questa versione è a tiratura limitatissima, disponibile esclusivamente nei negozi e sul sito web di Dolci Aveja. “Siamo convinti che sia giusto rimanere ancorati alla tradizione”, continua Claudio, “ma lo è altrettanto innovare avvicinando anche un pubblico nuovo che ingolosito dalla novità può scegliere di gustare poi la versione tradizionale. Questo dolce è legato a un avvenimento tragico della nostra città, e vogliamo che venga conservato, come ricordo di quello che quell’accadimento ha rappresentato”.

Per Dolci Aveja produrre è sempre andato di pari passo con il racconto delle tradizioni per farle rimanere vive. “È un dovere per la nostra famiglia, e per un’azienda che è radicata sul territorio e che va al di là del mero business”, specifica il produttore. Ecco perché ogni anno, la famiglia di produttori insegna la ricetta della ciambella ai più piccoli. Quest’anno sono stati i bambini dell’asilo nido della Dottrina Cristiana a vivere una giornata con le mani in pasta.







pubbliredazionale