

Dolce e caffè: la torta di Davide Calvarese di Vanilla, il “pasticcere per caso” e la miscela 100% Arabica di 99 Caffè

22 Luglio 2023



TERAMO - 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 quarta puntata è da Vanilla, nel centro storico di Teramo, con il pasticcere **Davide Calvarese** che ha preparato una torta moderna - bavarese con caffè, croccante di amaretto e ganache al cioccolato bianco - 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