

## Un'allieva di Massari apre una cioccolateria nella piazza principale della Capitale della Cultura 2026

10 Gennaio 2025



L'AQUILA - Nuove vetrine si accendono nella centralissima Piazza Duomo all'Aquila, al civico 14, locale su tre piani caratterizzato dalle bifore con vista mozzafiato sulla facciata barocca delle Anime Sante, e che dal 25 dicembre è tornato a nuova vita con Velt Cafè, caffetteria, pasticceria e cioccolateria.

L'insegna approda all'Aquila grazie alla determinazione della titolare **Livia Tommasino** che, a soli 25 anni, **guida già da tre anni Velt cioccolateria in via Oderisi da Gubbio n.246, in zona Marconi a Roma**. Specializzata in stampa 3d del cioccolato, questa cioccolateria romana ha ottenuto riconoscimenti dalle guide Gambero Rosso e La Pecora Nera, e tra i primissimi

cioccolati proposti e apprezzati dal pubblico ci sono quelli al caramello salato e il bianco monorigine, fin quando poi la caratteristica stampa 3d ha conquistato aziende, boutique e hotel di alto livello per la personalizzazione dei propri gadget.

Nei locali all'angolo con via Patini, che fino al terremoto del 2009 ospitavano il Gran Caffè dell'Aquila, l'inaugurazione è in programma domenica prossima, 12 gennaio dalle ore 12,00 quando saranno offerte box con un cioccolatino allo zafferano e gelatina alla ciliegia e uno al caffè 100% arabica lavazza, abbinati ad una piccola bottiglia di liquore al cioccolato.

“Con questo tipo di stampa possiamo spaziare su qualsiasi forma e qualunque logo da creare partendo da una semplice tavoletta di cioccolato”, spiega Livia Tommasino. “Sono davvero molto appassionata di questa materia prima e mi interessava l'idea di personalizzare, ho voluto quindi combinare le due cose e mettermi in gioco”.

La passione per il cioccolato la accompagna dagli anni in cui frequentava l'Istituto alberghiero Vincenzo Gioberti di Roma e non l'ha mai abbandonata, tanto che ha scelto di proseguire la formazione presso il prestigioso Centro Arte Scienza e Tecnologia degli Alimenti (Cast), fondato dal maestro **Iginio Massari** e **Vittorio Santoro** nel 1997, e concludere con uno stage in una cioccolateria a Torino prima di decidere di intraprendere un'avventura tutta sua.

Ma torniamo all'Aquila, dove il clima invernale favorisce le pause al caldo meglio se golose, e allora non stupisce se dal menu venga prevalentemente scelta la cioccolata calda, rigorosamente di produzione propria; molto apprezzata anche la piccola pasticceria tra cui spiccano, ad esempio, i mignon di cioccolato al latte con all'interno gelatina al lampone su una base di cioccoriso, ricoperto con cioccolato al lampone e nocciola.

Mentre il caffè utilizzato è Terra di Lavazza, una linea pregiata di arabica biologica raccolta a mano, che si può anche acquistare ed essere richiesto in moka per la consumazione al tavolo.

“Questi primi dieci giorni sono andati molto bene, la risposta è stata positiva probabilmente perché mancava un posto come questo e abbiamo aspettative alte, anche perché il locale lo stiamo ultimando l'ambizione è quella di replicare i riconoscimenti ottenuti dalla cioccolateria di Roma - confessa la pasticciera - , siamo arrivati all'Aquila quando cercavamo la location giusta per un secondo punto vendita, invogliati da conoscenti del posto che ci hanno messo la pulce nell'orecchio e, quando abbiamo trovato questo bellissimo locale, abbiamo pensato di abbinare la cioccolateria alla pasticceria”.

Il nome Velt è un omaggio al supporto che Livia ha ricevuto sin dall'inizio dalla sua famiglia,

racchiudendo le iniziali dei nomi del papà **Vito**, della mamma **Emilia**, comprese le proprie.

Il cioccolato utilizzato è di una realtà aziendale che guarda alla sostenibilità e al rispetto ambientale per creare una gastronomia responsabile, che viene scelto tra un bianco vanigliato, un cioccolato al latte monorigine del Madagascar e fondenti monorigine o grand cru, a seconda del prodotto da realizzare.

Inoltre, da Velt ogni mese è dedicato ad un cioccolatino differente, la cui produzione è di base a Roma. Il locale aquilano, gestito direttamente dalla Tommasino con l'aiuto del suo staff è aperto dalle 8,30 alle 20,00 tutti i giorni ad eccezione del martedì, e presto avrà anche un dehor esterno.

## LE FOTO

































*pubbliredazionale*