



PIZZERIA LA TORRETTA CONSEGNA A DOMICILIO, “TRA LE NOVITÀ LA BASE PRECOTTA E ABBATTUTA DA FARCIRE A CASA”

15 Aprile 2020 

L'AQUILA – Anche “La Torretta” attiva la consegna delle pizze a domicilio. In tempi di Coronavirus e chiusura forzata delle attività commerciali, la pizzeria forse più longeva dell'Aquila, attiva dal 1982, con prestigiosi riconoscimenti nazionali e internazionali, decide di portare la pizza di qualità nelle case degli aquilani.

Il primo posto al Campionato europeo di Pizza nel 2011 e due terzi posti al Campionato mondiale di Pizza, sono solo alcuni dei riconoscimenti più prestigiosi ottenuti dal pizzaiolo aquilano **Luca Coccione** che gioca tutto sulle caratteristiche organolettiche della sua pizza di qualità.

“Abbiamo deciso di introdurre la consegna a domicilio per fronteggiare il periodo di emergenza – dice Luca a *Virtù Quotidiane* -. Siamo aquilani e per questo abituati a resistere. Supereremo anche questa”.

Le consegne della pizzeria La Torretta, nella storica sede dell'omonimo quartiere alle porte della città da quasi quarant'anni, si effettuano in tutto il territorio comunale, nei giorni che vanno dal giovedì alla domenica, “ma se riceviamo ordinazioni numerose ci attiviamo anche per i giorni della settimana rimanenti”.

Gli ordini si effettuano chiamando i numeri 335-5266669 oppure 388-1252895, preferibilmente dalle 18,30 alle 21,30 e “se si ordina ancora prima è meglio – ammette il titolare – anche per consentire una migliore gestione delle consegne che affidiamo ai nostri collaboratori”.

Il menù è costituito dalle pizze classiche con una sezione speciale dedicata alle pizze premiate nel corso degli anni, in Italia e nel mondo. Come la Zi Frà, premiata a Budapest, un cavallo di battaglia molto apprezzato dai clienti, con mozzarella, radicchio, gorgonzola e salsiccia.

“Stiamo pensando di introdurre nel menù una nuova pizza per ogni settimana – rivela – , anche in base alle richieste particolari dei nostri clienti che sono sempre uno stimolo ben accolto al nostro lavoro”.

Ma non è tutto. La novità più interessante introdotta dal maestro pizzaiolo è la pizza “Zero”



ovvero possibilità di ordinare una base di pizza semplice, bianca oppure condita, precotta, abbattuta e confezionata, che i clienti possono conservare in frigo, o addirittura congelare, per poi ultimarne la cottura e la farcitura a piacimento.

“Il prodotto finale è sorprendente dal punto di vista organolettico, sembra appena sfornata”, assicura il pizzaiolo che invita i più curiosi a contattarlo per chiedere ulteriori informazioni. Tra l’altro il prezzo della base già pronta si aggira intorno alla metà di una pizza normale.

Un prodotto nuovo e funzionale per chi intende fare dispensa o scorta di pizza, che verrà consegnato in omaggio ai clienti che faranno un ordine nei giorni di giovedì 22 aprile e venerdì 23 aprile della prossima settimana.

pubbliredazionale