

# PIZZERIA LA TORRETTA, UNA SERATA DEGUSTAZIONE PER CELEBRARE 40 ANNI DI STORIA

*di Fabio Iuliano*



16 Aprile 2022

L'AQUILA - Quarant'anni di attività hanno trasformato un piccolo bar fuori dalle mura cittadine, sorto in un'area dove c'era poco e nulla, in una delle pizzerie dal menù più interessante, le cui creazioni sono state premiate in concorsi internazionali. Quarant'anni da compiere nel mese di maggio, quando arriverà anche **Sofia**, la bimba attesa dal titolare **Luca**

**Cocciolone**, 52anni, e dalla sua compagna **Monica Lopez**, 29. Sarà la secondogenita del pizzaiolo, dopo **Asia** ormai una ragazza.

Una crescita costante, in tutti questi anni, che però non ha mai alterato la vocazione familiare della pizzeria La Torretta, sin dall'impronta dei genitori di Luca, **Paolo e Annamaria** oggi ottantenni. Anche a loro che, insieme al fratello **Umberto** scomparso prematuramente, hanno segnato i primi passi di una storia che fa della pizzeria la più longeva in città, sarà dedicata la serata degustazione di giovedì 21 in cui la città potrà assaggiare per la prima volta le specialità di casa premiate a livello internazionale nell'ambito del Campionato mondiale Pizza Art (Contest internazionale Art & Design). Cocciolone ha conquistato il primo posto al mondiale di pizza dessert (riproducendo una pizza avente le stesse sensazioni organolettiche del famoso cocktail mojito, con la novità di aver accolto il gelato sulla pizza, in questo caso "dolce alcolica). Una creazione dal nome che è tutto un programma: "DolceSofi", in onore della bimba in arrivo.

Inoltre, Cocciolone ha conquistato il secondo posto alla finalissima iridata con una pizza speciale dedicata al capoluogo d'Abruzzo: "L'Aquila nel cuore".

Tra gli ingredienti predominanti, ricotta di pecora, zafferano dop e ventricina. Una selezione, dunque, intesa come tributo alla produzione locale. Con lo stesso spirito, viene organizzata la serata degustazioni che vede la collaborazione e la partecipazione del maestro gelatiere **Francesco Dioletta**, della gelateria aquilana "Duomo-Il Paradiso del Gelato", unica gelateria in Abruzzo premiata con Tre conigli Gambero Rosso, che presenterà un gelato aperitivo e altri da abbinare alle pizze. La serata degustazione di giovedì 21 si presenta dunque unica nel suo genere, in cui la pizza prende a braccetto il gusto particolare del gelato.

Protagonista, inoltre, lo staff della cantina vitivinicola Fantini chiamato a proporre degli abbinamenti di qualità. Fantini Wine Store L'Aquila con sede a via Strinella, 26/28 è uno store monomarca dell'azienda Fantini Wines di Ortona (Chieti) eletta "la più grande boutique winery d'Italia". Un'azienda detentrica di numerosi titoli come "miglior produttore negli ultimi anni".

“Per me anche quella di proporre il vino giusto”, spiega Cocciolone, “rappresenta una sfida importante. Peraltro sono formato e ho esperienza come sommelier”.

Dal 1982, anno di fondazione, ad oggi la pizzeria ha ottenuto diversi altri riconoscimenti nazionali e internazionali, classificandosi al primo posto al Campionato europeo di Pizza nel 2011 e piazzando due terzi posti al Campionato mondiale di Pizza. Una partita tutta giocata sulle caratteristiche organolettiche della sua pizza di qualità. Il menù è costituito dalle pizze classiche con una sezione speciale dedicata alle pizze premiate nel corso degli anni, in Italia e nel mondo.

Però Cocciolone non ha mai voluto rinunciare alla semplicità dell’atmosfera casalinga pur attraversando epoche del tutto diverse, in un passato che sembra una terra straniera. La pizzeria partì in un’epoca in cui circolava maggiore ricchezza tra le famiglie, in cui L’Aquila rappresentava un’isola felice e sicura. Luca era poco più di un bambino.

“Nel quartiere c’era poco o nulla”, ricorda, “e noi fuori dagli orari di lavoro andavamo a giocare indisturbati poco più sopra, lì dove ora c’è il Conservatorio”. Poi il terremoto, qualche settimana per riorganizzarsi e la ripartenza pressoché immediata con le bombole del gas. Perché per i nuovi “allacci” ci sarebbe voluto troppo tempo. Infine la pandemia e le pizze da asporto durante i periodi di maggiori restrizioni. Con la nuova stagione alle porte, ora è il tempo di nuove sfide.

Informazioni e prenotazioni per giovedì 21: 335-5266669 o 388-1252895.