

14 Luglio 2017

GIULIANOVA - Anche quest'anno la guida Gambero Rosso ha segnalato tutte le pizzerie di eccellenza che sono 517 in tutta Italia. Tra queste ce ne sono anche 10 abruzzesi tra cui spicca la giuliese Spicchi d'Autore, per il secondo anno consecutivo. Secondo la guida i locali sono stati selezionati lungo la penisola con attraverso l'attenzione a farine, prodotti, impasti e lievitazioni.

Sicuramente è risultata vincente la scelta del titolare, **Nino Cartone**, di usare per le sue pizze solo ed esclusivamente ingredienti di origine abruzzese.

Impasti sempre più calibrati e salutari e farine di alta qualità, grazie anche alla consulenza di Valerio Valle, pluripremiato maestro pizzaiolo, hanno fatto il resto.

Originale anche la scelta di rendere omaggio alla terra d'Abruzzo dando alle sue pizze i nomi dei più belli luoghi abruzzesi, con l'obiettivo di creare nei clienti la curiosità di riscoprire le tradizionali bontà del territorio.

Forte nel titolare l'idea di trasformare la tradizionale pizza classica in un piatto gourmet dai sapori tipici d'Abruzzo, visto che tutti gli ingredienti sono di origine abruzzese.

Le farine per l'impasto vengono principalmente dal grano di Solina, varietà autoctona coltivata nelle aree del Parco nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga.

Tutte le verdure sono a chilometro zero, così come tutti gli ingredienti per la farcitura, diventando essi stessi ambasciatori delle eccellenze regionali, tra i tanti: pomodori di Città Sant'Angelo, crema di zafferano di Navelli, tartufo dei Monti della Laga. Il tutto accompagnato dalle pregiate birre artigianali del Birrifico agricolo Grignè della provincia di Teramo.