

## LA TORTA DEL LUPO DI PRETORO SI RINNOVA E ARRIVA LA VERSIONE AL PISTACCHIO

22 Settembre 2021



PRETORO – Aria di novità per il progetto della Torta del Lupo...di Pretoro, la golosa ricetta di **Paola Alimonti** pensata per raccontare il territorio ai piedi della Majella.

Nel suo laboratorio artigianale, Dolcesse del Parco, creato nel 2005 e dove ha visto la luce il dolce divenuto ormai simbolo di Pretoro, la pasticciera ha deciso di rinnovare la ricetta, per proporre a Natale prossimo due versioni della sua Torta del Lupo.

Al fianco della collaudata e apprezzata torta fatta con una base tipo pan di Spagna al cioccolato nero con vino Montepulciano, utilizzato nell'impasto, spennellata con il rum e farcita di cioccolato gianduia, Paola proporrà una versione al pistacchio.

“Ho voluto lavorare a una nuova ricetta – racconta Alimonti a *Virtù Quotidiane* – per dimostrare che questa torta è versatile e può essere dinamica”.

E così la ricetta si rinnova dopo 12 anni dalla presentazione ufficiale della Torta del Lupo di Pretoro, un dolce fatto a mano al 100 per cento e dedicato ai simboli di Pretoro. La Majella e poi il lupo, legato anche al miracolo di San Domenico, invocato dalle preghiere dei genitori di un bimbo rapito da un lupo, e che convince l'animale selvatico a riportare a casa il piccolo. E sempre a Pretoro c'è la riserva faunistica del lupo appenninico.

La farcitura al cioccolato si unirà quindi a una crema al pistacchio nella versione 2.0 della torta che sotto Natale sarà ufficialmente in commercio. “In abbinamento alla Torta del Lupo – dice ancora Alimonti – ho fatto produrre da un liquorificio abruzzese due liquori personalizzati. Il primo ‘Lupo Amaro’ è un liquore a base di erbe della Maiella, fresco un po’ dolce e un po’ amaro. Il secondo ‘L’Amor di Lupo’ è a base di cioccolato, l’ingrediente principale della torta e che può essere utilizzato anche come ingrediente per dolci o per guarnire i gelati”.

## **LE FOTO**













*pubbliredazionale*