

LA TORTA DEL LUPO... DI PRETORO, UN DOLCE PER RACCONTARE IL TERRITORIO

19 Aprile 2021



PRETORO - La passione per i fornelli! La voglia di uscire dagli schemi, di fare qualcosa di unico per valorizzare la sua terra. Eccoli gli ingredienti che **Paola Alimonti** ha messo nel suo originalissimo progetto, che poi ha tradotto in una ricetta e in un marchio registrato.

Nel cuore del borgo medioevale di Pretoro (Chieti) ai piedi della Maiella, nel 2009 Paola ha creato "La Torta del Lupo...di Pretoro", un dolce al cioccolato nero e vino rosso, imbevuto nel rhum e farcito di cioccolato gianduaia.

Tutto inizia nel 2005 quando Paola, all'epoca impiegata nell'azienda di famiglia di legname, decide di fare qualcosa di suo e di assecondare la sua passione. "Ho sempre avuto dimestichezza con i fornelli. All'inizio a dir la verità non tanto con i dolci - svela a *Virtù Quotidiane* - . Mi si è creata la possibilità di prendere in gestione un'attività del luogo, ma

non volevo fosse la classica pasticceria. Nel 2005 ho creato il mio laboratorio artigianale, Dolcezze del Parco, e lì ho cominciato a lavorare al mio sogno: creare un dolce tutto mio da legare al territorio”.

La ricerca e la sperimentazione di Paola, classe 1969, prosegue per due anni e si fa più intensa dal 2007. “All’inizio avevo pensato a un dolcetto secco, poi ho deciso di fare una torta vera e propria. È venuto fuori un dolce al Montepulciano che ho cominciato a far assaggiare in giro”. I giudizi positivi riscontrati spingono Paola ad andare avanti. Nel 2009 inventa ufficialmente La Torta del Lupo...di Pretoro. Il dolce ha una base tipo pan di Spagna al cioccolato nero. Il vino è nell’impasto. Una volta fatta la base si spennella con il rum e si farcisce con il cioccolato gianduia.

“È una torta morbida, molto bagnata, dal gusto deciso, che piace tanto agli uomini – spiega -. Ha una scadenza di quattro mesi, conservandola a una temperatura ambiente di 23-24 gradi. Sono un’autodidatta, ma mi sono avvalsa della consulenza di esperti, proprio per testare la bontà del prodotto e i giusti tempi per una conservazione che ne mantenesse intatta la qualità”.

Per identificare al meglio il dolce con il suo paese, Paola ha pensato al nome Torta del Lupo. “Mi sono chiesta quale fosse l’elemento ricorrente per Pretoro. Sicuramente la Maiella, perché siamo alle sue pendici, e il lupo, legato tra l’altro al miracolo di San Domenico. La vicenda racconta di un bambino rapito da un lupo mentre i genitori sono nel bosco a far legna. Le preghiere dei due genitori invocano l’intervento del Santo che convince il lupo a riportare a casa il piccolo. Inoltre – continua Alimonti – a Pretoro c’è la riserva faunistica del lupo appenninico, e questo animale gira molto nei boschi della Maiella. Quando ho individuato questo nome, ‘Torta del Lupo’, ho aggiunto tre puntini di sospensione proprio per evidenziare che, naturalmente, si riferisce a Pretoro”.

Convinta del suo marchio Paola, dal 2010, lo ha registrato all’ufficio brevetti. Ogni particolare è curato nei minimi dettagli. Il packaging, con i toni del marrone, ricorda il colore del lupo, della montagna, della terra e del dolce stesso. Questa torta è fatta a mano al 100 per cento, per cui sebbene il formato sia tra i 600 e i 700 grammi, ogni dolce varia dall’altro. Con l’intento di valorizzare il suo borgo, Paola, che produce tutto l’anno, con il clou sotto Natale, vende le torte nella sua bottega artigianale di Pretoro, nelle enoteche e nei negozi di prodotti tipici in giro per l’Abruzzo, ma anche in Lombardia e ha clienti persino all’estero. “Spero di far conoscere e vendere sempre di più questo prodotto, preservandone l’alta qualità”.

LE FOTO





















pubbliredazionale