

PIZZERIA LA TORRETTA, SUCCESSO DELLA SERATA DEGUSTAZIONE: LA FORZA DELL'ABBINAMENTO E NELL'ORIGINALITÀ



27 Aprile 2022

L'AQUILA - "Una grande soddisfazione per tutti noi". **Luca Cocciolone** e la sua compagna **Monica Lopez** commentano così la serata degustazione con cui, la scorsa settimana, hanno fatto conoscere ai loro clienti e, simbolicamente, a tutta la città le loro specialità.

Parliamo delle pizze vincitrici negli ultimi **Campionati Mondiali nell'ambito del Contest internazionale** "Pizza Art & Design". Cocciolone, forte dei quarant'anni di esperienza della pizzeria La Torretta, ha conquistato il primo posto iridato nella categoria 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: “DolceSofi”.

In tal senso, importante la collaborazione con il maestro gelatiere **Francesco Dioletta** (*nella foto sotto*) della gelateria aquilana “Duomo-Il Paradiso del Gelato”, unica gelateria in Abruzzo premiata con Tre conigli Rosso. Quest’ultimo ha realizzato gli abbinamenti stupendo i presenti anche grazie a una selezione fresca e originale.

Inoltre, Cociolone 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.

Altrettanto interessanti gli abbinamenti con i vini grazie alla collaborazione con lo staff della cantina vitivinicola Fantini: dalla Falanghina campana, al Cerasuolo, passando per il Negramaro di Puglia. Un’azienda detentrica di numerosi titoli come “miglior produttore negli ultimi anni”.

Un successo da ripetere. “Stiamo già pensando alla prossima stagione”, spiega Cociolone. “Pensiamo a dei gusti autunno-inverno con degli ingredienti stagionali da abbinare a dei vini appropriati”.

