



PIZZERIE, LUCA COCCIOLONE PORTA LE CREAZIONI DELLA TORRETTA SUL TETTO DEL MONDO

5 Aprile 2022 

L'AQUILA – Non solo il gusto. Non solo l'omaggio agli ingredienti e alle fantasie locali. Non solo il rimando continuo alle peculiarità del territorio. Anche gli stili e le forme negli ultimi riconoscimenti tributati alla pizzeria La Torretta dell'Aquila, nell'ambito del Campionato mondiale Pizza Art (Contest internazionale Art & Design) che, nei primi mesi del 2022, ha assegnato riconoscimenti internazionali.

L'ispirazione arriva dal maestro **Giovanni Landi** che ha avviato una serie di corsi volti a diffondere metodi per accrescere e stupire la clientela attraverso esposizioni di "pizze artistiche", anche da intendersi come omaggi a persone, eventi, loghi o opere.

Di qui, il concorso che ha messo in evidenza le qualità del pizzaiolo aquilano **Luca Cocciolone**, bravo a trascinare la sua pizzeria verso la conquista di riconoscimenti italiani, continentali e, infine, sulla competizione iridata.

Cocciolone ha conquistato il primo posto al mondiale di pizza dessert, con una particolare selezione agrodolce che ha accolto frutti di bosco, gelato e millefoglie.



La pizza dessert

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 che ha saputo conquistare la giuria.

"Siamo orgogliosi di questo risultato raggiunto", dice Cocciolone, "si tratta di premi che danno valore al nostro lavoro e che rappresentano un'attestazione importante alle pizzerie del nostro territorio". Intanto, la pizzeria Torretta si prepara a ospitare una serata degustazione con le pizze vincitrici.

Non si tratta certo dei primi riconoscimenti in tal senso. Nel 2011, Cocciolone ottenne un primo posto al Campionato europeo di Pizza nel 2011 e due terzi posti al Campionato mondiale di Pizza, contest analoghi a quello attuale. Altri premi sono arrivati nel 2013.



Parliamo, del resto, di una delle pizzerie più longeve in città, attiva dal 1982 nella storica sede dell'omonimo quartiere alle porte della centro storico.

Negli anni, Cocciolone ha portato avanti studi e ricerche per migliorare le caratteristiche organolettiche della sua pizza.

