

GIULIANOVA, DOVE LA PIZZA GOURMET INCONTRA L'ABRUZZO

Giulianova, 23 Febbraio 2017



Chiamatela d'autore, gastronomica o semplicemente gourmet: la nuova pizza italiana affonda le sue radici in impasti sempre più calibrati e salutari e farine di alta qualità. Spicchi d'Autore, pizzeria di recentissima apertura sul Lungomare Rodi a Giulianova (Teramo), ne è la dimostrazione.

Nino Cartone, titolare e nel mondo della ricettività da oltre 40 anni, racconta di essersi avvalso della consulenza di Valerio Valle, pluripremiato maestro pizzaiolo, recentemente insignito del primo premio al Campionato Europeo Pizza Senza Frontiere di Rimini.

Lo stesso ha deciso di rendere omaggio alla sua terra creando pizze dal nome di luoghi abruzzesi con l'obiettivo di creare nei clienti la curiosità di riscoprire le tradizionali bontà del territorio: pizza Basciano, pizza Castel del Monte e pizza Campotosto sono alcune delle pizze in menù.

Il locale, segnalato sulla Guida Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso 2017, nasce dall'idea di trasformare la tradizionale pizza classica in un piatto Gourmet dai sapori tipici d'Abruzzo: a partire dai grani utilizzati, 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 Km. 0, 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.