

Giovani pizzaioli che non temono la crisi, la nuova sfida di Valerio Valle tocca Atri

Giulianova, 30 Novembre 2017

Giovani pizzaioli che non temono la crisi, la nuova sfida di Valerio Valle tocca Atri



È con questo presupposto che Valerio Valle, pizzaiolo trentaseienne molto conosciuto alle cronache gastronomiche e pluripremiato a concorsi nazionali e internazionali, apre la sua terza sede italiana.

Dopo la pizzeria al taglio Compagnia della Pizza di Giulianova, e [F.lli Valle la patria della pizza alla pala] a Roseto degli Abruzzi, Valerio Valle si lancia in una nuova sfida, quella del suo primo ristorante-pizzeria, che vedrà protagonista la classica pizza tonda, ma questa volta sottile e senza cornicione.

Il luogo scelto è Atri, "volevo una location importante che esprimesse il valore del territorio" dice Valerio, "che si associasse alla mia voglia di valorizzare i prodotti della tradizione abruzzese ed esprimesse la bellezza della nostra terra, questa Oasi mi è sembrata il posto ideale". L'apertura è prevista il 6 dicembre 2017, in Contrada Santa Lucia 3A a circa 4 km dal centro di Atri, di fronte alla Riserva Naturale del WWF I Calanchi.



Il nuovo Ristorante Pizzeria Valle ha un obiettivo preciso, quello di portare la qualità delle moderne pizze gourmet, in una pizza apparentemente più semplice, che ricorda un po' le pizze più diffuse negli anni 90-2000, ma rivisitata attraverso nuove tecniche d'impasto che migliorano estremamente la digeribilità della pizza, abbinata a farciture con solo ingredienti ricercati, di qualità, freschi e di stagione, ma non eccedendo, perché come di ribadisce Valerio [la pizza deve rimanere un piatto popolare].

Sarà quindi una pizza volutamente sottile, senza cornicione, con un piccolo bordo croccante, ma con una lievitazione naturale di 72 ore e un mix di farine macinate a pietra, tra le quali quella ottenuta dal Grano solina dell'Appennino Abruzzese, Presidio Slow Food. Poi (poco) sale integrale di Trapani e olio extravergine di oliva abruzzese, ad accompagnare i tanti ingredienti regionali selezionati per le pizze in carta, come la Liquirizia di Atri e il Pecorino Canestrato di Castel del Monte o il salame al Montepulciano .

Anche i piatti della cucina rispecchieranno la varietà del nostro territorio, grazie alla mano della lady chef Sonia Ferretti, segretaria dell'Associazione Cuochi di Teramo e esperta di cucina tradizionale e amante della ristorazione vegan. Valerio Valle, da più di vent'anni dedito alla ricerca, alla lievitazioni, alla stagionalità e agli abbinamenti ambiziosi sulle sue pizze, ha in mente un prodotto che sia fruibile a tutti, ecco perchè anche i gusti classici non mancheranno.

Facebook: <https://www.facebook.com/ristorantepizzeriavalle/?fref=ts>

Internet: www.valeriovalle.it

Mail: vallevalerio@hotmail.it

