

MONTORIO AL VOMANO. ALESSANDRO MENAGUALE TRIONFA AI CAMPIONATI DI PIZZA



Alessandro_menaguale-pizzaiolo





Il 35enne si è imposto nelle categorie pizza in pala, gourmet, regionale vincendo anche il premio Triathlon. Quattro coppe e tanta soddisfazione

Il Pizzaiolo di Montorio Alessandro Menagualeha sbaragliato gli avversari e si è laureato campione regionale del Campionato italiano "Pizza in tour". Rappresenterà l'Abruzzo nella finale nazionale.

Un artista della pizza che unisce estro, passione, tradizione, qualità e lavoro nella sua pizzeria KonviviUMche dà un tocco di originalità al centro storico di Montorio

Quattro vittorie: tre sulle categorie pizza gourmet, regionale e alla pala più il premio speciale Triathlon. Così il pizzaiolo montoriense Alessandro Menaguale si è laureato super campione regionale di pizza. Con le sue creazioni nelle quali unisce estro, passione, originalità, la tradizione ereditata da quattro generazioni di fornai, le materie prime di qualità, i sapori del territorio e l'instancabile lavoro quotidiano ha sbaragliato gli avversari provenienti da tutto l'Abruzzo nella tappa regionale del Campionato italiano "Pizza in Tour" a Scerne di Pineto. Il 35 enne si è imposto come primo classificato nelle categorie pizza gourmet e regionale, secondo in quella alla pala e ha ricevuto il premio Triathlon che somma i punteggi delle tre categorie. Ad ammaliare il gusto dei giudici la pizza "Zuc-cotto 2.0" composta da crema di zucchine, prosciutto cotto arrosto, fonduta di pecorino di Castel del Monte e granella di taralli e la "Profumi di primavera 2.0" composta da crema di asparagi, bufala, guanciale croccante, carote fritte e parmigiano grattugiato.

Una grande soddisfazione per il ragazzo che nella sua pizzeria di Montorio "KonviviUM" accoglie i clienti offrendo qualità, cortesia e gli autentici sapori abruzzesi che si fondono con le più ricercate materie prime. Un'esperienza umana e professionale indimenticabile per Menaguale che migliora, così, il risultato dell'anno precedente di due vittorie e si prepara alla finale nazionale che si svolgerà a Firenze i prossimi 25 e 26 luglio. Un trionfo che dedica alla propria famiglia e ai propri clienti con il sogno di vincere la finale nazionale e portare nell'Olimpo della pizza il suo nome, ma anche quello di Montorio e dell'Abruzzo tutto.