

I campioni del mondo di pizza sbarcano ad Azzate

Pubblicato: Mercoledì 11 Febbraio 2015



Ad Azzate, sotto i portici di via Piave, ha inaugurato Torretta Pizza: un nuovo angolo goloso dove gustare un'ottima pizza classica, al metro o in teglia preparata dalle sapienti mani dei titolari **Valerio Torre** e **Leone Coppola**, coadiuvati da uno staff di abili e giovani pizzaioli.

Alla Torretta la pizza viene preparata con farina tradizionale, ma anche con farina di kamut, integrale, ai 5 cereali o totalmente senza glutine per permettere a tutti di gustare questa eccellenza italiana. Valerio e Leone sono stati infatti Campioni del Mondo di pizza in teglia nel 2005 e di pizza classica nel 2013 e hanno portato spesso la loro esperienza all'estero: da Las Vegas a New York, dal Giappone alla Russia.

Ad Azzate i due pizzaioli propongono anche corsi amatoriali e professionali per insegnare a preparare pizze, pane, focacce e tanti altri prodotti. Con la presenza di docenti di eccellenza: come ad esempio Paolo Bucca, campione del mondo di pizza acrobatica. I titolari della Torretta sono sbarcati ad Azzate per riportare vivacità in centro e non per ostacolare i loro diretti concorrenti con i quali invece cercano un rapporto di collaborazione.

«Per noi è importante creare una sinergia con i concorrenti già presenti in Azzate – spiega **Leone Coppola** – Per promuovere iniziative di piazza comuni e far conoscere per esempio, ciò che noi tutti produciamo, vera eccellenza della cucina italiana». Alla Torretta si cerca così di trasmettere l'amore dei titolari per un settore che nonostante il grave periodo di crisi, è uno di quelli in cui vale ancora la pena investire i propri risparmi.

Torretta Pizza

Di Torre Valerio & C.

Pizza da asporto con consegna a domicilio

Via Piave 91, Azzate

Tel. 0332 458513

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it