

Pasticceria LA TORRE

Via Nazionale 233, Torre del Greco (NA)

Pasticceri da generazioni

 *Tradizione e Artigianalità* 

Senza ombra di dubbio la **SCOPERTA** del Natale 2020, a partire dal suo Panettone classico, soffice, leggero, impalpabile, ricco di deliziosi canditi e morbida uvetta per continuare con il cavallo di battaglia, la pasticceria tradizionale campana.

Nata 40 anni fa dalla passione del Signor Sorrentino, è oggi una realtà di provincia che annovererei tra le migliori pasticcerie della zona, consigliatissima per fare un po' di turismo di prossimità, un turismo dolce.

Dopo quarant'anni, la Pasticceria La Torre, ha mantenuto la tradizione della pasticceria artigianale a conduzione familiare. Il laboratorio, gestito dal padre fondatore e dai due figli, sforna giornalmente prodotti dagli antichi sapori tipici regionali, oltre che le migliori specialità dolciarie, garantendo sempre la freschezza e la fragranza di tutta la produzione, peculiarità rara in questi tempi,

Tra le specialità non possono mancare i famosi **mostaccioli**, **roccocò** e **susamielli**, un must della cucina partenopea delle feste. Deliziosi biscotti alle mandorle che con il loro profumo tipico di spezie e arancia, ottimi ammorbiditi nel vermut, nello spumante, nel vino bianco o nel marsala 🍷🍷

Eccezionali gli **"Imbottiti al Cioccolato"** La Torre col loro goloso ripieno a base di cotognata, mandorle, nocciole e pan di Spagna aromatizzato al rum, il tutto racchiuso da un guscio di cioccolato extra fondente.

Da provare il **Capriccio al limone**, ricetta simbolo della pasticceria La Torre 🍋

Come non citare il **Casatiello Dolce**. Immagine della Pasqua, assieme alla più famosa Pastiera napoletana. La ricetta della famiglia Sorrentino parla di storie lontane, di tradizioni, ricordi e profumi: preparato rigorosamente con lievito madre, "il criscito", delicatamente profumato da agrumi, cannella e spezie, ricoperto da una candida glassa tempestata da diavolini colorati. Un MUST.

Cito ancora l'INNOVATIVA **Colomba** alla canapa, un lievito di loro invenzione, dall'impasto soffice, leggero e profumato, a base di farina di canapa, caffè, infuso di anice stellato, caramello, zucchero moscovado e gemme di cioccolato caramellato.

Non da meno gli altri dolci della tradizione: la magistrale sfogliatella, riccia classica o nelle golose varianti con crema al pistacchio o nocciola – sfogliatella frolla anch'essa disponibile nelle accattivanti versioni con cioccolato o limone, e ancora le ricche zeppole, i babà farciti, i croccanti struffoli, la torta caprese, la pastiera e molto più.

Concluderei questa recensione con una breve frase del grande autore Oscar Wilde che rappresenta perfettamente la realtà La Torre:
"Ho dei gusti semplicissimi, mi accontento sempre del meglio"

Buona degustazione!



Milano, 15/02/2021
www.xcarmen.com