



In un mondo leggero e croccante: i 40 anni del Tronco di Monopoli

Una pizza «made in Puglia» di successo con numerosi ingredienti del territorio

È in un mondo leggero e croccante che ci introduce **Il Tronco**, storica pizzeria di Monopoli in provincia di Bari che, giunta alla terza generazione con **Michele Lococciolo** e la compagna **Antonella Sansonetti** in sala, si avvia a festeggiare, proprio quest'anno, i 40 anni di attività.



La famiglia Lococciolo (Foto © Il Tronco)

Pizzeria Il Tronco di Monopoli, una storia lunga 40 anni

A questo importante anniversario, la pizzeria ci arriva con un **prodotto da sempre ben riconoscibile** – quel suo disco, appunto, **sottile e croccante** – dimostrando al tempo stesso di non temere l'evoluzione, anzi. Sua, del Tronco, difatti, è la scelta di **confrontarsi oggi con la pizza contemporanea nelle diverse declinazioni**, senza mai rinunciare a dire la propria in questo mondo quantomai affollato.

La storia nell'apparente semplicità – dal momento che dietro a questi pochi punti riassuntivi si nasconde un lavoro continuo e paziente – è presto detta: nonna Domenica "indovina" l'impasto giusto (quello tradizionale, diretto) «*con dose generosa di olio d'oliva extravergine pugliese, ricco di sapore e croccante quasi fosse un tarallo*» come amano ricordare; poi è il turno di papà Piero a inventare un topping, di pari successo, per cui ancora oggi Il Tronco viene scelto da una (numerosissima) clientela: la *Carpaccio* è una pizza a base margherita con carpaccio di girello di manzo italiano, radicchio, rucola, grana padano, olio Evo e che diventa sin da subito il biglietto da visita della casa. Di qui in poi, in un virtuoso dialogo tra passato e presente, s'innesta il lavoro di Michele che non teme d'aprirsi e confrontarsi con suggestioni che giungono anche da lontano.



Da sn, Piero e Michele Lococciolo (Foto © Il Tronco).

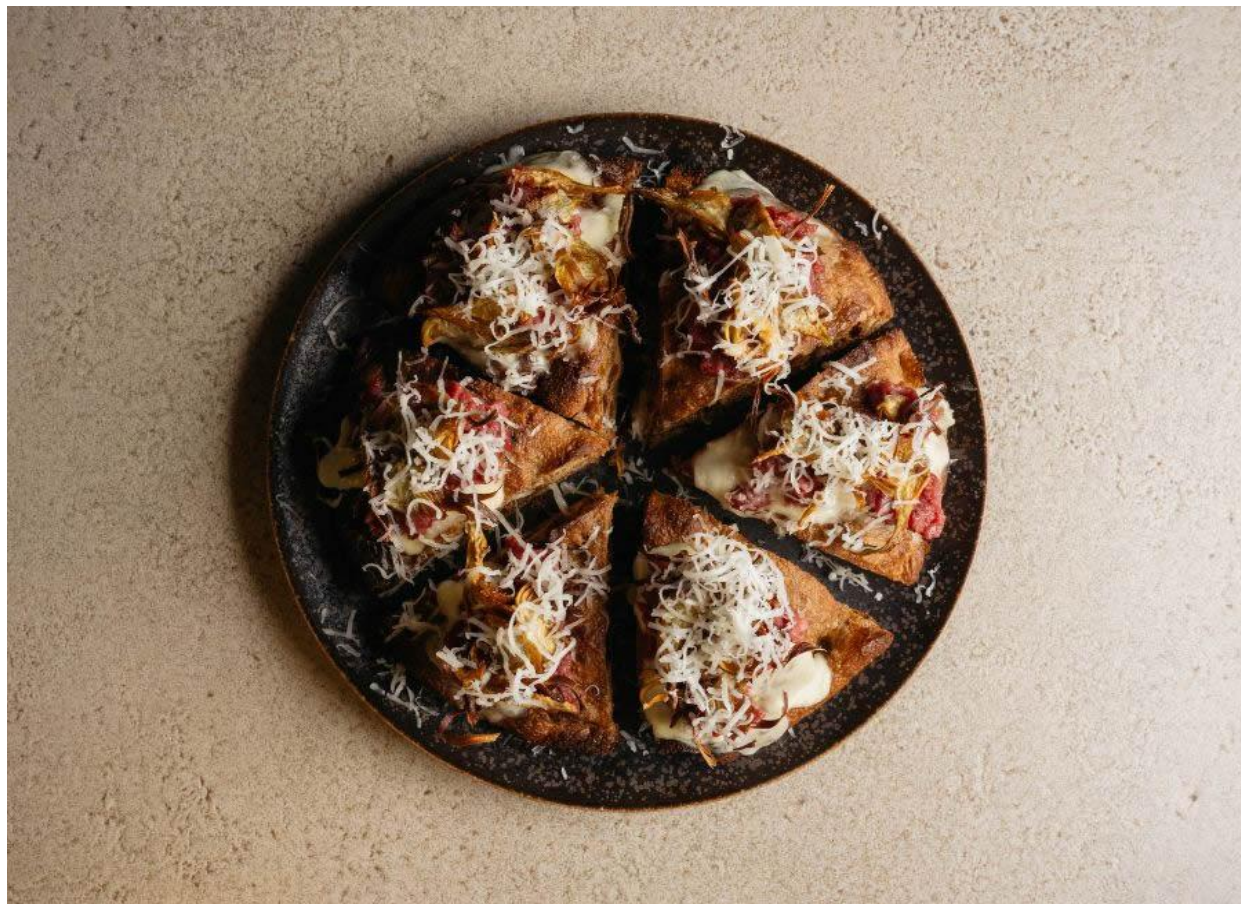
Le moderne proposte di Michele Lococciolo

E Michele lo fa, ad esempio, proponendo a mo' di aperitivo (ma non solo) quei *Cubotti di focaccia croccante* (molto buono quello con il capocollo di Martina Franca, stracciatella di Andria e melanzane sott'olio) che rimandano alla pizza in teglia alla romana; quindi sperimenta con successo una rivisitazione della pizza Napoletana, come in quella con *crema di zucca, pancetta, cardoncelli, caciocavallo fuso e tartufo nero*, pizza che verrà cotta dapprima nel forno a legna, quindi passata in quello elettrico così da garantire quella croccantezza (tanto nel cornicione che al centro del disco) che è il sigillo di ogni pizza del Tronco.



Cubotti di focaccia con capocollo, stracciatella e melanzane sott'olio (Foto © Il Tronco).

Tra quelle con gli impasti speciali, segnaliamo la *pizza al padellino a base di riso integrale e orzo* tra cui una sontuosa con tartare di manzo, carciofi croccanti e canestrato pugliese.



Pizza al padellino a base di riso integrale e orzo (Foto © Il Tronco).

Se il team della comunicazione (assai spigliato) ha individuato nel morso croccante il tratto distintivo di questa pizza “made in Puglia”, nondimeno è dalla ricerca costante di approvvigionamenti di qualità – anzitutto del territorio – che oggi ma anche domani si giocherà la più importante partita per emergere in un panorama così competitivo come quello delle grandi pizzerie italiane. E il Tronco già lo sta facendo scegliendo alcuni prodotti di eccellenza come, oltre a quelli ricordati, i **pomodori «nickel free»** di Lapietra e la loro eccellente passata.

Pizzeria Il Tronco

Contrada l'Assunta 123 b, Monopoli (BA)

Telefono: 080 412 3394 | www.digitavolo.com/iltronco

Data di creazione

24/01/2024

Autore

giovanni-caldara