



Orsola La Torraca

La Torraca

Armonia perfetta tra
tradizione, artigianalità e
raffinatezza

DI ALESSANDRA CARLONI

PROFESSIONISTI AL TOP

Oggi vi presentiamo degli artisti del gusto: la famiglia La Torraca. Cosimo La Torraca, appena diciottenne, decise di realizzare il suo sogno, quello di aprire una pasticceria. Più precisamente un obiettivo: produrre un gelato senza rivali. Dedicandosi con entusiasmo e tenacia al progetto, Cosimo ha creato negli anni un piccolo impero, un'azienda a conduzione familiare che oggi è un riferimento nel campo della pasticceria a livello nazionale e fiore all'occhiello della produzione artigianale campana.

Partendo da una selezione di ingredienti di alta qualità, mixati in un attento procedimento artigianale, i dolci di La Torraca rappresentano "un viaggio nei sensi", dove tutto l'amore profuso nella preparazione si riversa nella bellezza e nella bontà del prodotto.

Negli ultimi due decenni l'azienda è cresciuta notevolmente con un conseguente incremento dei ritmi di produzione, ma non ha mai distolto l'attenzione dall'obiettivo primario: garantire ai clienti un prodotto genuino e un servizio di eccellenza. L'artigianalità delle fasi di produzione è un valore guida per l'azienda, la quale si serve di pochi, moderni macchinari a supporto. Natura e tecnologia, tradizione e innovazione, vanno a braccetto alla ricerca di un equilibrio ideale tra gusto e qualità.

Le materie prime vengono prescelte con attenzione, sono certificate e i processi di lavorazione non lasciano nulla al caso. Orsola, appartiene alla seconda generazione della famiglia La Torraca, si sta per laureare in Economia e con entusiasmo condiviso da un team bellissimo, mi racconta come la "ricetta per il successo" sia proprio questa: il lavoro di squadra di una famiglia che alleva un sogno che non finisce mai la sua corsa, che cresce e si rinnova di anno in anno. Sempre Orsola ci rac-



Partendo da una selezione di ingredienti di alta qualità, mixati in un attento procedimento artigianale, i dolci di La Torraca rappresentano "un viaggio nei sensi", dove tutto l'amore profuso nella preparazione si riversa nella bellezza e nella bontà del prodotto. Orsola ci racconta della loro specialità: il gelato al latte di bufala, realizzato con latte fresco di Bufala della Campania proveniente dalle zone del Cilento, delle loro ultime creazioni, i lievitati, panettoni e colombe, originali e prelibati, specialmente quelli in limited edition.

conta della loro specialità: il gelato al latte di bufala, realizzato con latte fresco di Bufala della Campania proveniente dalle zone del Cilento, ed in particolare dalla Piana del Sele, tra Eboli e Paestum, delle loro ultime creazioni, i lievitati, panettoni e colombe,

originali e prelibati, specialmente quelli in limited edition. Oggi La Torraca è un punto di riferimento nel campo della pasticceria e della gelateria, un esempio di armonia perfetta tra tradizione, artigianalità e raffinatezza. ■