

ALL'AQUILA NASCE "GIOVINA", ARROSTICINI A FILIERA CORTISSIMA DAI PASCOLI D'ABRUZZO

1 Maggio 2021



L'AQUILA - Le pecore dei pascoli del Gran Sasso e i suini allevati in Abruzzo da un'azienda che produce direttamente l'alimentazione per gli animali attraverso la trasformazione dei cereali.

Nasce all'insegna della filiera corta e controllata "GiOvina. L'arrosticino d'Abruzzo", che apre all'Aquila venerdì prossimo, 7 maggio. Laboratorio e punto vendita nel nucleo industriale di Sassa, nei pressi dell'incrocio tra la statale 17 e l'ingresso al Progetto C.a.s.e., dove oltre agli arrostiticini verranno prodotti salsicce fresche, bistecchine di pecora e tanto altro.

"Perché GiOvina? Volevamo dare un nome di donna legato alla razza ovina e che fosse in sintonia con la latteria Da Carolina e Gina, alla quale d'altra parte si ispira nel privilegiare la filiera cortissima e certificata, nella predilezione delle produzioni locali", dice **Renata Di Marzio**, 25enne dell'Aquila che insieme a **Claudia Di Marzio** ha dato vita a questa nuova azienda che si fregia del patrocinio dell'Associazione regionale allevatori (Ara), riuscendo così a garantire una filiera cortissima delle carni.

“È un’idea che coltivo da molto per offrire un prodotto sano e genuino, ho passato del tempo a Villa Celiera, patria dell’autentico arrosticino abruzzese, da **Delio Ginestra**, dell’omonima macelleria che esiste dal 1946” racconta Renata, “per apprendere tutti i segreti del prodotto”.

“Dopo la guerra, i genitori di Delio cominciarono a vendere gli arrosticini nelle fiere e nelle feste di paese. Il negozio fu aperto qualche anno più tardi, ma oltre alla vendita delle carni fresche macellate portarono avanti parallelamente, l’attività ambulante dell’arrosticino cotto”, ricorda Renata.

“Dall’esperienza fatta da Delio è nata anche l’idea di fare alcune specialità che nella nostra zona sono molto rare rispetto ad altre parti d’Abruzzo”, aggiunge la giovane e coraggiosa imprenditrice, “l’amico **Michele Morelli** è stato il trait d’union con l’Ara, dopo che lui stesso è stato precursore con la latteria Da Carolina e Gina della filiera cortissima grazie alla collaborazione diretta con gli allevatori”.

Il moderno laboratorio dispone, tra le altre cose, di insaccatrice, abbattitore, apparecchio sottovuoto e forno di ultima generazione per lunghe cotture.

“GiOvina”, che apre i battenti il 7 maggio con vendita sia al dettaglio che all’ingrosso anche grazie alla consulenza di **Vittorio Miconi**, commercialista specializzato in finanziamenti senza il cui supporto – precisano Renata e Claudia – non si sarebbe potuto concretizzare il progetto, si è affidata peraltro a una serie di professionalità locali per l’allestimento del laboratorio e del punto vendita: la società aquilana **JollyGraph** per le insegne esterne e interne, la ditta Steant per arredamento ed attrezzature tecnologiche, la falegnameria Santino Ricci di Poggio Santa Maria e Cialente Marmi per gli allestimenti.

Per informazioni e prenotazioni si può contattare il numero 347-3814499.

LE FOTO











pubbliredazionale