

Gli arrosticini abruzzesi a Sanremo accendono il gusto della settimana della musica

26 Febbraio 2026



CASALANGUIDA - Sono già arrivati nella città dei fiori gli arrosticini d'Abruzzo della storica azienda Tornese S.r.l. di Casalanguida, in provincia di Chieti. Nel fine settimana saranno protagonisti di uno show cooking dedicato al prodotto simbolo della tradizione gastronomica abruzzese, con un momento di degustazione e approfondimento che porterà nel cuore della settimana più importante della musica italiana uno dei sapori più rappresentativi del territorio.

Ad ospitarli, in occasione della 76esima edizione del Festival della canzone italiana, il format "San Remo Doc musicadioriginecontrollata", ideato e guidato da **Danilo Daita**, nato per intrecciare racconto, musica e territorio durante la kermesse sanremese.

"Il nostro intento è portare l'Abruzzo in un contesto nazionale di grande prestigio - spiega

Paolo Tornese che per l'occasione è accompagnato dal suo collaboratore **Gianni De Marco** - vogliamo far conoscere a un pubblico ampio il nostro prodotto che è espressione autentica di tradizione, passione e competenza. La nostra partecipazione rappresenta un'opportunità concreta per divulgare ancora di più la bellezza del nostro territorio e delle sue eccellenze, non solo fuori regione ma anche all'estero, rafforzandone l'identità e il valore”.

Sono 2.000 gli arrosticini che in parte sono già in degustazione per offrire un primo assaggio agli ospiti di San Remo Doc; un'altra parte invece sarà presentata e raccontata durante lo show cooking, permettendo al pubblico di scoprirne ingredienti, lavorazioni e curiosità direttamente dalla voce di chi li realizza ogni giorno. La tipologia di arrosticino proposto è quello da 21 grammi, realizzato da una selezione accurata delle carni, una lavorazione attenta e tecnologie di conservazione avanzate che ne preservano qualità e gusto. Non a caso, gustoso, saporito e sfizioso sono gli aggettivi che l'azienda usa per descrivere l'arrosticino in grado di colpire il palato di chi lo assaggia. A completare il tutto, c'è l'importanza della cottura che dev'essere adeguata e finalizzata ad esaltare le qualità della carne, prima tra tutte la morbidezza, che è frutto di un'attenta selezione delle materie prime.

Paolo, insieme ai fratelli Davide e Stefano, rappresenta la terza generazione dei Tornese, la cui storia affonda le radici negli anni Trenta quando Domenico Tornese e sua moglie Elisa si dedicarono all'allevamento di animali. La lavorazione delle carni arrivò invece nel 1948, anno di fondazione dell'azienda che attualmente ha una capacità produttiva che supera i 230.000 arrosticini al giorno, destinati al mercato italiano ed estero.

“Crediamo profondamente nella serietà del nostro lavoro, nella passione che ogni giorno mettiamo in ciò che facciamo e nella determinazione che ci guida verso nuovi traguardi - conclude Paolo, che insieme alla sua famiglia e ai maggiori produttori di arrosticini abruzzesi è promotore del riconoscimento ufficiale Igp per il prodotto -. Portare i nostri arrosticini a Sanremo significa condividere un percorso fatto di qualità, impegno costante e visione. Sono orgoglioso di far apprezzare sempre più la nostra eccellenza a livello nazionale e internazionale”.