

Nella storica Macelleria Ginestra di Villa Celiera, patria degli arrostiticini e di salumi artigianali di rara qualità

18 Febbraio 2026



VILLA CELIERA – A Villa Celiera (Pescara), cinquecento anime alle pendici del Gran Sasso, **Delio Ginestra** oltre ai celebri arrostiticini, di cui questo paesino sembra custodire le origini, produce salumi e insaccati artigianali di rara qualità.

Prima licenza per la vendita ambulante di arrostiticini, la Macelleria Ginestra ha aperto nel 1946 e compie quest'anno 80 anni di ininterrotta attività. Ma proprio il 2026 potrebbe essere l'ultimo, considerando che non ci sono eredi visto che i figli di Delio hanno preso altre strade.

A disossare le carni nel laboratorio, anche la suocera, **Venilia**, che ha la stessa età della Macelleria.

Niente distribuzione. I prodotti li si trova solo in Macelleria, ma Delio una volta a settimana fa il giro della provincia consegnando anche a domicilio.

“Mio nonno aveva lavorato già ma senza licenza, ufficialmente siamo sul mercato dall’aprile 1946”, racconta. “Questa è considerata la patria dell’arrosticino, abbiamo avuto dei periodi sicuramente più floridi ma si lavora tanto ancora oggi. In paese siamo quattro produttori e da qui parte una buona fetta di arrostitini che si consumano in Abruzzo, la nostra è una produzione artigianale, li facciamo rigorosamente a mano, quindi non riusciamo a fare grandi quantitativi”.

“Una donna allenata riesce a infilzarne 1.000-1.200 al giorno”, dice Delio, spiegando come quella parte del lavoro sia appannaggio quasi esclusivo delle signore. “Noi disossiamo, prepariamo i pezzi e li infiliamo a mano uno ad uno, togliendo le parti più dure con cui facciamo la pecora alla callara”.

“Il segreto dei nostri prodotti? Lavoriamo carni fresche entro 24 ore dalla macellazione e stagioniamo in modo naturale, condiamo con solo sale e pepe”, chiosa lo storico macellaio.

La Macelleria Ginestra fornisce i prodotti anche a Trieste Pizza per farcire le celebri pizzette tonde al padellino, a partire dalla salsiccia al naturale, il guanciale e il salame di ventricina piccante. Dagli anni Cinquanta, la “pizzetta di Trieste” ha accompagnato generazioni di pescaresi e dall’omonimo Lido sul lungomare Matteotti che le ha dato il nome, è stata esportata in Abruzzo, nel resto d’Italia e anche all’estero facendosi conoscere e apprezzare proprio grazie alla qualità delle materie prime.



