VirtùQuotidiane

OFFIDIUS APRE LA BOTTEGA DELLE CONFETTURE E COMPOSTE ARTIGIANALI ALL'AQUILA

4 Novembre 2021

di Redazione



L'AQUILA – Un'autentica bottega delle delizie per mettere in vetrina e celebrare confetture, composte e frutta allo sciroppo artigianali di qualità che produce ormai da anni incontrando il favore dei palati più esigenti.

È quella che ha aperto oggi all'Aquila Offidius, azienda nata nel 2016 dall'iniziativa di **Giorgio Ianni**, 37 anni, cuoco professionista.

Il negozio, in via Ulisse Nurzia 26 (di fronte al Consorzio Agrario in località Pile), arriva dopo anni di impegno iniziati a Bazzano, dove dall'originaria bottega del nonno materno, **Raffaele Ciocca**, per quasi quaranta anni titolare del negozio di alimentari del paese, Giorgio ha iniziato a realizzare confetture e composte di qualità, nulla a che vedere con quelle in commercio nella grande distribuzione che in alcuni casi non arrivano nemmeno al quaranta per cento di frutta per vasetto.

Offidius era il nome latino del piccolo borgo di origine vestina, situato alle pendici del colle Offidio, l'attuale frazione di Bazzano, alle porte dell'Aquila.

Con il prezioso aiuto di sua madre, **Concettina Ciocca**, Giorgio realizza composte e confetture con frutta fresca italiana e abruzzese di prima scelta – rispettando dunque la stagionalità – succo di limone, zucchero bianco o di canna, e una particolare attenzione per tutte le fasi della produzione.

Tra le varietà di confettura, amarena, Montepulciano, fragola Sabrosa, fichi, prugna e vaniglia e la cotognata. Recentemente si sono aggiunte le novità visciole e frutti di bosco. Tra le composte, perfette da abbinare con i formaggi, quella peperone e peperoncino, mela e zafferano Dop dell'Aquila, zucca e zenzero.

Il nuovo punto vendita con annesso laboratorio è aperto da oggi, tutti i giorni dal lunedì al venerdì per l'intera giornata e il sabato solo di mattina. In vista del Natale possibilità di confezioni regalo, arricchite anche da altri prodotti selezionati tra le aziende agricole che forniscono la materia prima per la realizzazione di composte e confetture. Come, ad esempio, l'olio dell'azienda Tamara D'Agostino di Tocco da Casauria, i cui fichi vengono utilizzati per le produzioni di Offidius, e il vino di Terzini fornitore di uva Montepulciano.

LE FOTO

pubbliredazionale