



OFFIDIUS, DALL'ANTICO BORGO VESTINO LA TRADIZIONE DI CONFETTURE E COMPOSTE DI QUALITÀ

2 Dicembre 2019 

L'AQUILA – Il suo desiderio più grande era quello di riscoprire gli antichi sapori delle ricette di un tempo combinando tradizione e innovazione, ecco perché sceglie il nome Offidius per la sua azienda di confetture e composte artigianali.

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.

È qui che **Giorgio Ianni**, 35 anni, cuoco professionista, ricava dall'originaria bottega del nonno materno, **Raffaele Ciocca**, per quasi quaranta anni titolare del negozio di alimentari del paese, il laboratorio artigiano dove vengono sapientemente realizzate 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.

Dopo la scuola di cucina del Gambero Rosso di Roma, Giorgio arricchisce il suo bagaglio professionale arrivando a collaborare nel ristorante dello chef **Giulio Terrinoni**, una stella Michelin.

Un'esperienza importante che suscita in lui la voglia di dare vita ad un progetto personale, in linea con la sua innata vocazione di mettersi all'opera tra i fornelli. Nasce così Offidius, azienda artigiana a conduzione familiare, dove lo chef trascorre gran parte della giornata con il prezioso aiuto di sua madre, la signora **Concettina Ciocca**.

“Ho rispolverato vecchie ricette appartenute ai miei nonni, quelle dell'epoca quando la preparazione delle confetture avveniva in casa con pochi ingredienti semplici e genuini, frutta di stagione, zucchero e limone”, racconta a *Virtù Quotidiane* il titolare di Offidius che per le sue golose preparazioni utilizza gli stessi ingredienti.

Le composte e confetture di Offidius, infatti, sono preparate in modo assolutamente artigianale, come quelle fatte in casa, con frutta fresca italiana e abruzzese di prima scelta, succo di limone, zucchero bianco o di canna, e una particolare attenzione per tutte le fasi della produzione.

Tra le novità più golose la confettura di prugne e vaniglia “fatta con la bacca di vaniglia Bourbon”, tiene a precisare Giorgio, così come le fragole della cultivar Sabrosa, “una varietà



di qualità superiore, polposa e molto aromatica, commercializzata con il marchio Candonga, un marchio di eccellenza costituito da soli produttori della Basilicata”.

I fichi sono quelli prodotti a Tocco da Casauria, nel pescarese, estremamente profumati e saporiti, disponibili sia in confettura che glassati interi e anche in agrodolce: “Per le nostre confetture abbiamo scelto di prendere la produzione settembrina, ancora più gustosa rispetto ai frutti della prima uscita stagionale”, dice.

Tra le composte, solo per citarne alcune, perfette da abbinare con i formaggi, quella al gusto peperone e peperoncino, “entrambi lavorati freschi per garantire la nota dolce del peperone all’inizio della degustazione e poi il retrogusto piccante dettato dal peperoncino”, e poi la composta di mela e zafferano, quello Dop dell’Aquila naturalmente, zucca e zenzero, la cotognata aquilana e tanto altro.

I prodotti Offidius sono in commercio nelle gastronomie e rivendite specializzate. “Abbiamo scelto di non entrare nel mercato della grande distribuzione – ammette Giorgio – perché i nostri sono prodotti artigianali, di nicchia, per consumatori attenti e informati”.

“Anche la quantità è limitata, i nostri prodotti sono lavorati interamente a mano, dalla selezione della frutta all’invasettamento. La quantità di frutta utilizzata a volte arriva a trecento grammi per cento grammi di prodotto finito, come nel caso della confettura concentrata all’uva Montepulciano”, dice con orgoglio Giorgio che in quattro anni di strada ne ha fatta, partecipando anche a fiere e festival di settore, come il Gola Gola Festival di Parma, Terra Madre di Torino, la manifestazione che celebra lo Zafferano Dop a San Pio delle Camere. Inoltre, i prodotti Offidius sono stati esposti nel salone di Eataly di Roma.

“Curiamo ogni aspetto dei nostri prodotti, oltre al contenuto per noi è importante anche l’immagine – dice Giorgio – , per questo abbiamo rinnovato il sito internet offidius.it e le etichette”.



pubbliredazionale