

“Topinambur e Parmigiano di pecora (sulla pizza)? In Abruzzo semplicemente non esistono”

12 Marzo 2026

di Redazione



di ANDREA DI STEFANO*

SCURCOLA MARSICANA – Bisogna studiare i territori prima di utilizzare i loro prodotti e, soprattutto, prima di parlarne.

L'eccellenza del Fucino è la Patata Igp e non il topinambur, che in Italia viene principalmente utilizzato in Piemonte per la bagna cauda. Non appartiene alla nostra cultura culinaria e non è un'eccellenza del nostro territorio.

La porchetta? Ci sono aziende abruzzesi che fanno prodotti di eccellenza, è vero, ma quella Igp è solo quella di Ariccia!

In ogni caso, passi il topinambur, passi anche la porchetta, ma quello che non può passare è l'utilizzo del Parmigiano di Pecora. Un prodotto che molto semplicemente non esiste, perché quello che più ci assomiglia è il Grana, fatto con latte di pecora da un ottimo selezionatore e affinatore abruzzese. Ma non è Parmigiano che, come dice il nome, si produce in un'area ben circoscritta e ha il nome giustamente tutelato da un Consorzio, per cui è anche sconsigliabile utilizzarlo. E che, a differenza del Grana, identifica un prodotto commerciale ben definito e non una tipologia di formaggio.

Bisogna sempre informarsi bene prima di scrivere gli ingredienti che, presumibilmente, si utilizzano in cucina, per un piatto o su una pizza!

****maestro dell'arte bianca, pizzeria-braceria Je Tizzone***