



Con Je Tizzone all'origine della filiera: da Morzilli le carni italiane o estere hanno stessa qualità e garanzia

29 Febbraio 2024 

SCURCOLA MARSICANA – Carni internazionali per assecondare il gusto dei clienti soprattutto più giovani, ma innanzitutto locali e da filiera cortissima e controllata. Je Tizzone, la pizzeria-braceria sulla Tiburtina Valeria a Scurcola Marsicana (L'Aquila), è un approdo sicuro per gli amanti della carne alla brace.

Insieme ad **Andrea Di Stefano**, che l'ha aperta nel 2020 riuscendo a conquistare il successo nel giro di pochi anni nonostante partito nel periodo buio dei lockdown, siamo andati da Morzilli Carni, che sempre a Scurcola da generazioni alleva e macella carni di prima qualità, suo principale fornitore.

“La nostra storia inizia negli anni trenta, nel corso del tempo l'azienda è mutata ma ci siamo sempre occupati di allevamento e lavorazione carni”, raccontano **Stefano e Secondo Morzilli**, “il nostro tratto distintivo sono qualità e servizio, seguiamo il processo dall'inizio alla fine”.

Specializzata nei bovini, Morzilli Carni lavora anche suini e ovini: “Ci occupiamo del finissaggio del bovino, ovvero della fase finale dell'alimentazione del vitello prima della macellazione – spiegano – dove si va a migliorare la qualità della carne, rendendola più tenera”.

“Non solo carni nazionali ma anche estere, lavoriamo con Spagna, Germania e Portogallo”, aggiungono i fratelli Morzilli, “conduciamo una ricerca appropriata anche in base all'esigenza dei singoli ristoratori, che sono i nostri principali clienti”.

“La carne che arriva dall'estero è sicura tanto quanto quella italiana”, garantiscono, “perché trattiamo solo con allevamenti certificati e in ogni caso effettuiamo un'attenta selezione su ogni tipo di capo che entra nel nostro allevamento e poi andiamo a lavorare”.

Braceria-pizzeria a gestione familiare che sa come essere calda e gentile e, al contempo, attenta a ogni minimo dettaglio, dalla scelta rigorosa delle materie prime fino all'arredamento, da Je Tizzone tutto sa di Abruzzo. Dalla ventricina del Vastese al pecorino di Farindola passando per il maiale nero d'Abruzzo fino alla cantina, in cui si trovano diverse interessanti referenze per nulla scontate.



pubbliredazionale