

## “GIOVINA”, LE SALSICCE A FILIERA CORTISSIMA INCONTRANO IL PEPERONE DOLCE DI ALTINO

24 Giugno 2021



L'AQUILA - Appena due mesi di attività ed è già un successo “Giovina. L'arrosticino d'Abruzzo”, laboratorio di trasformazione carni e punto vendita che ha aperto all'inizio di maggio garantendo una filiera cortissima della materia prima grazie a un innovativo progetto patrocinato dall'Associazione regionale allevatori (Ara).

E agli arrostiticini, simbolo culinario dell'Abruzzo ben oltre i confini regionali, affianca ora le salsicce, anche in questo caso rigorosamente con carne di suini di allevamenti locali prodotte in due versioni: la tradizionale e quella con il peperone dolce di Altino, Presidio Slow Food.

Prodotte con la sola aggiunta di sale e pepe, senza conservanti, coloranti e lattosio, le salsicce di Giovina strizzano così l'occhio anche agli intolleranti, che sono oramai costretti a rinunciare agli insaccati proprio per la presenza di questa sostanza che viene utilizzata dalla grande industria come esaltatore di sapidità, come conservante o per rendere più morbida la consistenza.

“La nostra filosofia ci impone di selezionare carni di massima qualità”, affermano **Renata** e

**Claudia Di Marzio** (nella foto sotto), socie titolari di Giovina, “e per le salsicce abbiamo scelto un’azienda che alleva i maiali come una volta, in modo naturale, con la massima attenzione al benessere dell’animale, a partire dall’alimentazione che è costituita da soli cereali, fino all’ambiente in cui vengono allevati”.

“Per diversificare l’offerta abbiamo scelto di produrne una tipologia con il peperone dolce ed è stato un vero successo”, ammettono, “perché per l’Aquilano è un’assoluta novità”.

“La scelta implica naturalmente dei costi, perché non è un prodotto industriale, ma la differenza si ritrova tutta nella salsiccia e abbiamo già clienti fidelizzati e c’è chi è stato conquistato dalle nostre salsicce!”, aggiungono.

Come per le salsicce, anche per gli arrosticini la scelta di Giovina è orientata agli allevatori abruzzesi, in particolare verso aziende che producono direttamente l’alimentazione per gli animali attraverso la trasformazione dei cereali.

Il laboratorio e punto vendita è nel nucleo industriale di Sassa, nei pressi dell’incrocio tra la statale 17 e l’ingresso al Progetto C.a.s.e.. Per informazioni e prenotazioni si può contattare il numero 347-3814499.

## LE FOTO







*pubbliredazionale*