

“GIOVINA”, PER L’AUTUNNO ECCO IL MAIALE A FILIERA CORTISSIMA ANCHE DA LAVORARE A CASA

30 Settembre 2021



L'AQUILA – Cambiano clima e ritmi di vita, mutano le abitudini e i tempi della giornata. Così “GiOvina. L’arrosticino d’Abruzzo”, laboratorio di trasformazione carni e punto vendita che ha aperto all’inizio di maggio all’Aquila modifica la propria offerta, strizzando l’occhio all’autunno e preparandosi all’inverno.

Ed ecco che agli arrosticini, simbolo culinario dell’Abruzzo ben oltre i confini regionali, e alle salsicce prodotte in due versioni – la tradizionale e quella con il peperone dolce di Altino, Presidio Slow Food – si affiancano ora altri tagli del maiale.

Dalle succulente ribs – la costata intera, taglio povero ma molto saporito ideale per un condimento di salsa barbecue – alle costine, passando per la pancetta e le bistecche. Oltre naturalmente alle salsicce, proposte anche di fegato e sia fresche che secche.

“Con la fine dell’estate sono pochissimi quelli che continuano ad accendere il fuoco magari all’aperto per un’arrostata tra amici”, affermano **Renata e Claudia Di Marzio**, socie titolari di GiOvina, “per questo abbiamo diversificato l’offerta, che si arricchirà ancora nelle prossime

settimane”.

Il laboratorio, infatti, proporrà anche l'agnello, in tutte le sue parti, anche disossate, compresa la rinomata coratella, cioè le parti delle interiora con cui, soprattutto a Pasqua, si realizza uno dei piatti più tipici dell'entroterra abruzzese.

Per chi, poi, ancora porta avanti la tradizione di fare il maiale in casa, GiOvina fornisce l'animale intero o sporzionato da lavorare per realizzare prosciutto, salsicce, lonze e altro ancora, in quelle tipiche occasioni conviviale che in molti paesi resistono ai tempi moderni.

Grazie a un innovativo progetto patrocinato dall'Associazione regionale allevatori (Ara), GiOvina garantisce una filiera cortissima della materia prima, fornendosi esclusivamente da allevatori locali. E la selezione avviene in modo scrupoloso, scegliendo solo aziende che allevano con metodi tradizionali e naturali in cui il benessere dell'animale è al centro, a partire dall'alimentazione.

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