



Il “paniere” di Je Tizzone, Andrea: i miei prodotti solo di prima qualità scelti tra le aziende locali

4 Maggio 2024 

SCURCOLA MARSICANA – Dai salumi dell’azienda Costantini Slow – suino nero allevato allo stato brado, lombo, salsicce, salame al montepulciano, capocollo e spalla – alla mortadella di Campotosto di Nonna Ina, una microproduzione artigianale portata avanti da **Ugo Paolini**, fino alla mortadella di cinghiale e al black angus affumicato. E poi i formaggi, i celebri pecorino, di Castel del Monte e di Farindola, i prodotti scannesi del compianto **Gregorio Rotolo** e il grana di pecora.

È un paniere ricco di prodotti, tutti o quasi selezionati tra le aziende abruzzesi, quello di Je Tizzone, pizzeria-braceria sulla Tiburtina Valeria a Scurcola Marsicana (L’Aquila).

Un insieme di materie prime di alta qualità che **Andrea Di Stefano**, maestro dell’arte bianca e della panificazione e amante della buona carne che dopo oltre vent’anni di esperienza ha deciso di intraprendere un’attività tutta sua, porta quotidianamente in tavola per i ricchi antipasti o utilizza per il condimento delle pizze, per le quali propone ogni giorno un impasto diverso.

Per i formaggi, così come per le guarnizioni delle pizze, Andrea a confetture e mostarde ha preferito il mosto cotto, autentico prodotto della tradizione abruzzese: “Conferisce a ogni piatto un tocco in più”, rivela, “si abbina benissimo coi formaggi, ma anche con le carni. È una vera chicca che non altera i sapori del piatto!”.

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