VirtùQuotidiane

L’olio è nel piatto e non accanto, perciò è più importante del vino. La “lezione” dalla Cena agricola con Bonci da Je Tizzone

15 Ottobre 2025

SCURCOLA MARSICANA – Il calice di vino è accanto al piatto, a differenza dell’olio che è dentro ad esso. Per questo l’extravergine di oliva acquista un potere straordinario, quello di esaltare o di rovinare una preparazione per cui la scelta di quale prodotto utilizzare diventa fondamentale. Più dell’abbinamento con il vino.

E questo è il tempo dell’olio nuovo, quello appena molito. Una degustazione comparativa tra un evo industriale e uno artigianale può rivelarsi istruttiva e illuminante. Come è avvenuto durante la nuova Cena agricola organizzata da **Andrea Di Stefano**, maestro dell’arte bianca e patron di Je Tizzone, pizzeria-braceria sulla via Tiburtina Valeria a Scurcola Marsicana

(L’Aquila), gomito a gomito in cucina con un ospite che d’eccezione non è più, tanto è di casa da queste parti: **Gabriele Bonci**, il pizzaiolo che ha rivoluzionato la concezione della romana in teglia.

Dopo quella dello scorso inverno che ha inaugurato la serie, e quella che ha salutato l’arrivo dell’estate, la cena di ieri sera non poteva non celebrare il prodotto simbolo di questa stagione, l’extravergine di oliva, appunto.

Serata dopo serata, le cene agricole – pensate per celebrare la filosofia che promuove pratiche sostenibili, eccellenze locali ed economia circolare con cui Bonci ha dato vita alle Brigate – si arricchiscono sempre di più di produttori locali che via via si aggiungono, fornitori di fiducia di Je Tizzone e dello stesso Bonci, che peraltro produce in prima persona i grani che utilizza per le sue pizze, coltivati in circa 70 ettari in provincia di Roma.

I formaggi dell'azienda Gargano

Così all'azienda agricola Colle dei principi che a Sarno (Salerno) produce pomodori e a Costantini Slow, che nel Teramano alleva allo stato semi brado il suino nero d'Abruzzo che poi trasforma in pregiati salumi e insaccati artigianali, alle farine di Molino Polselli e ai vini di Tenuta Antonini, stavolta si sono aggiunti i formaggi dell'azienda agricola dei fratelli Gargano, con la nuova generazione che a Villa San Sebastiano di Tagliacozzo ha realizzato un caseificio per trasformare il latte proveniente dall'allevamento di famiglia, e l'olio appena molito dell'azienda Marina Palusci, di Pianella (Pescara).

La degustazione di oli

Proprio una degustazione comparativa tra i prodotti di quest'ultima e un olio industriale ha aperto, la serata e gli occhi, ai tanti commensali che hanno avuto la possibilità di tastare – anche grazie alla guida esperta del frantoiano **Massimiliano D'Addario** – le differenze evidenti tra i due prodotti.

I salumi di suino nero d'Abruzzo – il lombo che Di Stefano prepara con una marinatura di quattro giorni prima di affumicarlo e cuocerlo a bassa temperatura, così come la noce di pezzata rossa che viene affumicata al whisky, il culatello, la coppa di testa, e due salsicce, una sotto strutto e una a punta di coltello creata proprio da Je Tizzone – nel ricco antipasto che ha aperto la serata.

I supplì di Bonci

A seguire un plateau di formaggi dei Gargano con un primosale, un fiordilatte e una caciotta stracchinata, una frittata con le uova di galline allevate a semi di canapa dell'azienda agricola biologica L'uovo e la canapa di Massa d'Albe, e insalata di coniglio leprino, razza del Viterbese selezionata per l'allevamento all'aperto.

Immancabile poi il supplì al telefono di Bonci, prima di passare alle pizze: una baciata con uova strapazzate e prosciutto cotto arrosto – che Di Stefano prepara con una lunga marinatura, spezie, cbt e arrostitura finale – e una semplice marinara che valorizzasse l'olio.

La pizza baciata

La marinara

Pizza in doppia cottura – prima in forno a legna e poi in friggitrice – con ricotta, pere al naturale e miele di coriandolo come dessert.

Lo staff con Bonci