



Offidius, dopo confetture e composte arrivano i paté artigianali

24 Luglio 2023 

L'AQUILA – Una selezione di paté in barattolo si va ad aggiungere alla produzione artigianale di Offidius, piccola azienda a conduzione familiare di **Giorgio Ianni** con il supporto di sua madre **Concettina Ciocca**.

Oltre a marmellate, composte, frutta sciroppata e caramellata, e legumi pronti per essere consumati, da oggi anche talli d'aglio interi e in crema, paté di carciofi, funghi, e cime di rapa. Gran parte delle materie prime provengono dall'Abruzzo, rispondendo alla filosofia dell'attività che intende valorizzare il territorio di appartenenza da generazioni, da quando il nonno **Raffaele Ciocca** dirigeva un negozio di generi alimentari a Bazzano (L'Aquila).

I nuovi prodotti lavorati nel laboratorio e punto vendita di via Ulisse Nurzia 26 all'Aquila, si prestano per condire primi piatti di pasta, risotti, insalate di pasta fredda e bruschette con la semplice aggiunta di un po' di acqua di cottura essendo creme molto concentrate e senza conservanti né antiossidanti.

La linea, anticipata da questi gusti, sarà ampliata da nuovi ingredienti e presentata al pubblico che dimostra di apprezzare la genuinità, la cura e la manualità della qualità artigianale. Inoltre, sono numerose le confezioni, anche per idee regalo in occasione delle festività, che vengono spedite per raggiungere clienti del nord Italia e portare in tavola un sapore abruzzese.

“Ogni anno cerchiamo di sviluppare nuovi prodotti e ampliare l'offerta, puntando sempre alla qualità. L'approvazione delle persone che riscontriamo ci ripaga di tutti i sacrifici”, dicono Giorgio *(nella foto di copertina con una collaboratrice)* e sua madre.

LE FOTO

