

Andrea “Je Tizzone”: il segreto delle mie pizze? Impasto, idratazione, cottura e materia prima

1 Giugno 2024

di **Giorgia Roca**



SCURCOLA MARSICANA – Farine diverse e impasti altamente digeribili, che cambiano durante la settimana, giusta idratazione, cottura adeguata e materie prime di qualità sono i “segreti” del successo della pizza di Je Tizzone, la pizzeria-braceria sulla Tiburtina Valeria a Scurcola Marsicana (L’Aquila).

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, con i suoi fornitori instaura un rapporto che va ben oltre il semplice approvvigionamento come quello con il Molino Polselli: “Da qualche anno organizziamo insieme delle masterclass, sia per professionisti che semplici appassionati. Diffondo le mie conoscenze ma imparo anche, è uno scambio virtuoso”, racconta.

Pasta acida, lievito madre e pochissimo lievito di birra: è l’impasto che Andrea, dopo diverse sperimentazioni, ha perfezionato per il suo locale dove si può seguire un autentico percorso

di gusto grazie al quale, di settimana in settimana, ogni sera si possono scoprire gusti differenti di pizza.

“Utilizziamo diversi tipi di farine, grano arso, saraceno, il multicereali e la canapa: sono particolarità con cui cerchiamo di stimolare la curiosità dei clienti”, dice.

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