

A Roma apre Arrowsticino, primo take-away di arrostiticini alla brace

11 Luglio 2024

di **Redazione**



ROMA – Gli arrostiticini si cucinano rigorosamente alla brace. Partendo da questo assunto nasce – nel cuore di Trastevere – Arrowsticino, il primo take-away con il più noto dei prodotti abruzzesi.

Olive all’ascolana, emblema della contaminazione culinaria del cosiddetto “Marcuzzo” (il confine tra Marche e Abruzzo), le immancabili salsicce alla brace di maialino nero, il formaggio fritto e naturalmente i famosi arrostiticini: il classico di pecora, lo special di fegato e quello di pollo per i palati più delicati.

Tutte pietanze servite su stecco per essere gustate durante una passeggiata per le vie del centro storico o comodamente seduti sulle panchine di una delle zone più suggestive di Roma.

“Abbiamo deciso di aprire il primo locale take-away nel cuore della Capitale con una fornacella alimentata a carbone e realizzata su misura, ovviamente, da un artigiano abruzzese. Stiamo parlando di una specie di barbecue, stretto e lungo, dove si possono – e si

dovrebbero – cucinare solo ed esclusivamente gli arrosticini. Insomma, è l'unico strumento per non rovinare questo prodotto durante la cottura e renderlo gustoso e fragrante", spiega **Ernesto Di Giovanni**, imprenditore e cofondatore di Arrowsticino.

L'allestimento del locale, il brand, le grafiche e ogni altro aspetto sono stati pensati e ideati per creare un franchising esportabile e replicabile non solo in altre città ma anche all'estero.

"Vogliamo raccontare l'Abruzzo e il nostro amore per gli arrosticini in una maniera pop, capace di coniugare tradizione culinaria e innovazione", aggiunge Di Giovanni.

Arrowsticino, il cui nome vuole essere un omaggio a uno noto sketch del comico **Maccio Capatonda**, non è uno street food bensì un laboratorio artigianale a Vicolo del Cinque n. 30/b, una delle vie più frequentate del quartiere Trastevere, all'angolo con la famosa Piazza Trilussa.

Insomma, una sfida tutta "Made in Abruzzo" per portare i sapori autentici e la cucina a regola d'arte di questa regione nella Capitale.