

Andrea “Je Tizzone”: “Un inizio difficile, ma adesso la nostra qualità sta pagando!”

23 Gennaio 2024

di Redazione



SCURCOLA MARSICANA – Un’avventura che non è iniziata sotto la miglior stella – nel 2020, tre giorni prima del lockdown – ma che poi ha saputo riprendersi e affermarsi con successo, nella Marsica ma non solo considerando che i clienti arrivano anche da fuori provincia. Je Tizzone, sulla Tiburtina Valeria a Scurcola Marsicana (L’Aquila), è il sogno realizzato di **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.

“È stato un inizio difficile, ma già dal 2021 abbiamo avuto grandi soddisfazioni”, racconta spiegando il lavoro che porta avanti assieme al suo staff, a partire dal suocero **Amerigo Galassi** che lo ha sostenuto sin da subito: “Il nome è nato dalla legna che utilizziamo sia per il forno in cui cuociamo la pizza sia per le carni. Abbiamo puntato da subito sulla qualità dei prodotti, instaurando un rapporto diretto coi produttori per valorizzare le materie prime abruzzesi”.

Una 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. Dalla ventricina del Vastese al pecorino di Farindola passando per il maiale nero d'Abruzzo, da Je Tizzone tutto sa di Abruzzo. Compresa la cantina, in cui si trovano diverse interessanti referenze per nulla scontate.

pubbliredazionale