

Je Tizzone, a Scurcola Marsicana un nome un programma: carni alla brace e pizza di qualità

11 Dicembre 2023



SCURCOLA MARSICANA - Il nome lo racconta chiaramente, a Je tizzone - sulla Tiburtina Valeria a Scurcola Marsicana (L'Aquila) - a farla da padrone è la brace del forno a legna. Il tizzone infatti, pezzo di legno ardente così tanto presente nella tradizione culinaria marsicana, ma più in generale abruzzese, cuoce alla perfezione pizza e carne, le due specialità che contraddistinguono il locale.

Una braceria-pizzeria, dunque, che nasce dalle due passioni di **Andrea Di Stefano**, maestro dell'arte bianca e della panificazione da oltre vent'anni e amante della buona carne. Insieme al cognato, **Alessandro Galassi**, gestisce l'attività col supporto del suocero **Amerigo Galassi**, che si occupa dell'accoglienza e dell'amministrazione. Una 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.

“La scelta delle materie prime, tutte abruzzesi”, racconta Andrea, “passa attraverso la selezione di allevamenti non intensivi e allo stato brado, e questo ci permette di lavorare

carni di altissima qualità, che grazie al processo di frollatura negli appositi maturatori acquisisce morbidezza e un sapore unico”.

Tutti i prodotti sono tesi a promuovere il territorio: ventricina vastese e teramana, pecorino di Castel del Monte e di Farindola, salumi di suino nero d’Abruzzo, carni di Morzilli di Scurcola Marsicana. E poi il pane e la pizza, l’altra faccia della medaglia: Andrea si occupa personalmente dell’impasto a lunga maturazione, con farina cento per cento italiana, che viene realizzato con grano lavorato in purezza, senza additivi e senza conservanti.

Nel locale Andrea ha tenuto e tiene anche corsi professionalizzanti per pizzaioli, e le sue pizze, sia le classiche sia quelle più particolari, seguono la stagionalità dei prodotti, tutti di qualità eccellente, e sono bilanciate negli abbinamenti degli ingredienti. C’è persino una pizza con la carne. E durante la settimana, per non annoiare i clienti abituali e stupire i nuovi, si possono trovare impasti alternativi, uno per ogni giorno: dalla canapa al grano saraceno, dal multicereale al grano arso, che è uno dei pochissimi ingredienti che provengono da fuori regione. Si tratta di un grano di origine pugliese, nato dai contadini che, una volta finita la mietitura, nel momento in cui si bruciava tutto, recuperavano per non sprecarle quelle poche spighe che, seppur bruciate, erano salve e mangiabili.

“Tutto quello che offriamo al cliente è di nostra produzione”, aggiunge Andrea, “non c’è nulla di già preparato, cuciniamo tutto nel momento in cui ci viene chiesto, con prodotti genuini e freschi”.

Anche i vini sono abruzzesi: etichette accuratamente scelte che spesso sono di nicchia e che si sposano perfettamente tanto alla carne quanto alla pizza. Lo stesso discorso vale per le birre, abruzzesi e artigianali, dalla RustHell alla Birra del Parco.

A vista le bottiglie di vino pregiato, accanto alla carne nei frigoriferi, così come a vista è la cucina, per un discorso di trasparenza, serietà e igiene a cui Andrea e i suoi soci tengono particolarmente. Tutto il locale, in vetro, legno e acciaio, è accogliente e moderno allo stesso tempo: gli elementi d’arredo sono tutti artigianali, pensati appositamente per il locale e dunque chiaramente non replicabili, e tutto quel che c’è di legno, in particolare il “tavolo conviviale”, è stato realizzato dagli stessi soci.

Sul soffitto pannelli fonoassorbenti, che evitano riverberi e spiacevoli rimbombi durante la cena, e grande attenzione al territorio anche nei nomi delle sale, Velino e Sirente, in base all’orientamento verso i monti iconici del territorio marsicano. Le sale sono gestite da **Alexandru Paulic**. In cucina, oltre ad Andrea, **Mattia Zarroli**, **Catia Scacco**, **Barbara Coccetti** e **Vittoria Bomok**. Je tizzone è il posto giusto in cui godere di ottimo cibo in

un'atmosfera autentica e piacevole e in cui tornare ogni volta, sicuri di trovare qualità e gentilezza.

LE FOTO

















