

Tra Cbt, marinature e speziature, la braceria Je Tizzone è il nuovo tempio della carne dell'Abruzzo

24 Aprile 2026

di Redazione



SCURCOLA MARSICANA – Sei diversi tagli di bovino aprono le danze alla cena agricola conviviale, un'unica tavolata in cui conoscersi e fare amicizia. Ma la cosa più sorprendente è nei salumi, che **Andrea Di Stefano**, partendo dalla selezione di una materia prima sceltissima, prepara in modo artigianale, stagionandoli in vari modi.

La pizzeria-braceria Je Tizzone, sulla via Tiburtina Valeria a Scurcola Marsicana (L'Aquila), è ormai una tappa immancabile per gli amanti della carne.



Nella prima portata ci sono noce di scottona abruzzese affumicata e cotta a bassa temperatura, picanha galiziana stagionata con erbe di montagna, culatello di suino nero abruzzese cotto arrosto, salsiccia di suino nero abruzzese speziata e tagliata in punta di coltello, battuta di Rubia Gallega, coratella con il carciofo e una focaccia con ventricina teramana. Accanto la trippa frita: più unica che rara.



La trippa fritta

A seguire, un sandwich - fatto in casa come tutte le panificazioni, d'altra parte Andrea Di Stefano prima di essere un grande appassionato di carni è un maestro dell'arte bianca - con girello di manzo affumicato preparato con il metodo Baltimora, cavolo viola, sesamo, aceto di mele, olio e sale, e una maionese realizzata con il sugo della cottura della carne che rende tutto sublime. Nello stesso piatto, un brisket, cioè la punta del petto del bovino, stagionato con erbe di montagna,



Il sandwich con girello di manzo

Che si ritroverà nella portata successiva, cotto a bassa temperatura per 8 ore con le speziature tipiche della cucina americana.



Il brisket

Gran finale con una scottona abruzzese, frutto dell'incrocio tra le razze charolaise e marchigiana. Qui la cottura è tradizionale ma il sapore straordinario.

Protagonisti della serata, **Danilo Mucciante** e **Mario Pallante**, pastori di Castel del Monte (L'Aquila) che hanno preparato il formaggio dal vivo utilizzando le antiche tecniche tradizionali della caseificazione, raccontando uno spaccato della pastorizia abruzzese che sopravvive ai tempi moderni.



Danilo Mucciante, Andrea Di Stefano e Mario Pallante