

Gabriele Bonci e i produttori abruzzesi insieme da Je Tizzone per avvicinare il pubblico alla tavola

26 Maggio 2025



SCURCOLA MARSICANA – Il calendario delle cene-evento del ristorante-pizzeria Je Tizzone di Scurcola Marsicana (L'Aquila) si arricchisce con un'altra serata dal titolo "Sapori e profumi d'estate", per conoscere più da vicino le realtà che producono le specialità inserite in degustazione. Il prossimo appuntamento è per giovedì 12 giugno e sarà dedicato anche questa volta ai sapori più autentici dell'Abruzzo.

La cena, aperta al pubblico, avverrà al termine di una masterclass sulla pizza con il maestro dell'arte bianca **Gabriele Bonci**, che sarà presente insieme all'azienda agricola locale dei F.lli Morzilli e all'associazione teatrale Teatranti tra tanti di Massa d'Albe, che accompagnerà la serata.

Come da rito, al centro della cena agricola del ristorante di **Andrea Di Stefano** ci saranno i prodotti stagionali e piccole dimostrazioni in diretta di alcuni passaggi della filiera di produzione: dalle materie prime al prodotto finito, come per la creazione delle salsicce di Morzilli per la serata che si attende.

Ma non solo, ad aggiungere ulteriori sapori ci penseranno anche i salumi di suino nero d'Abruzzo dell'azienda Costantini slow di Civitella del Tronto (Teramo) e i formaggi dell'azienda Gargano di Tagliacozzo (L'Aquila). Partner per i vini, invece, sarà la Tenuta Antonini di Ancarano (Teramo).

La degustazione sarà composta da antipasti di salumi e formaggi, per proseguire con piatti caldi, un omaggio ai fritti, poi non potranno mancare le pizze in tre gusti differenti 3 pizze, e concluderà con un dolce.

“È un progetto nato da un'amicizia e dall'idea di esaltare i prodotti agricoli e avere il contatto diretto con i produttori per farli conoscere al pubblico. Lo porteremo avanti con altri appuntamenti sempre più legati alla stagionalità. Con Gabriele Bonci, tra l'altro, abbiamo avviato altri eventi, come la masterclass dell'8 e 9 settembre sulla pizza in teglia con i pizzaioli garganici presso il Moretti forni point a Termoli”, spiega Andrea Di Stefano.

Il costo di partecipazione alla cena è di 70,00 euro con possibilità di acquisto in promozione a 50,00 euro se si prenota entro il 31 maggio, chiamando il 349-5516442.



je tizzone
IL GUSTO DELLA TRADIZIONE

CENA Agricola

"Sapori e profumi d'estate"

BRACERIA PIZZERIA
"JE TIZZONE"

12 Giugno 2025 ore 20,30

GABRIELE BONCI
ANDREA DI STEFANO

"è la terra che nutre l'uomo,
non l'industria"

PER INFO E PRENOTAZIONI

 **3495516442**
www.jetizzone.it

    **costantini**slow 

pubbliredazionale