

Una tavolata conviviale e una verticale di carne italiana e americana alla braceria abruzzese “Je Tizzone”

16 Marzo 2026



SCURCOLA MARSICANA – Il culto della carne celebrato insieme in una tavolata unica e conviviale, è il programma di degustazione “Il conviviale del brigante” che la braceria Je Tizzone di **Andrea Di Stefano** a Scurcola Marsicana (L’Aquila) ha messo a punto e vuole offrire dal 19 marzo per tutti i giovedì alle 20,30.

Sarà una vera e propria verticale per andare a conoscere forme, tagli selezionati e cotture diverse delle varietà di carni in cui da anni il ristorante è specializzato, con un’attenzione particolare alla provenienza, in primis, alla lavorazione e all’accostamento di sapori.

“Il conviviale del brigante è una proposta culinaria particolare che abbiamo ideato per far vivere ai commensali un’esperienza un po’ diversa dal solito, per assaporare gusti nuovi che non si limitino alla sola bistecca fiorentina, come di solito accade, ma unendo più tipologie di carni con differenti metodologie di cottura. La convivialità sarà al centro delle serate proprio perché è l’elemento caratterizzante della cucina italiana, eletta a patrimonio dell’Unesco”, dice Andrea Di Stefano.

Prodotti realizzati artigianalmente direttamente da Di Stefano, dalla battuta al coltello, al carpaccio di girello, fino ad arrivare alla picanha affumicata e stagionata, e al lombo di suino nero d'Abruzzo cotto a bassa temperatura, che saranno proposti come antipasti.

Si entrerà poi nel vivo della cena con la punta di petto di manzo, cosiddetto brisket, marinato e cotto all'americana, e con la picanha marinata e cotta a bassa temperatura.



Regine indiscusse del menù saranno la bistecca fiorentina, e un particolare taglio di costata di manzo americana, detto cowboy steak.

Si concluderà con il dessert composto da una battuta al coltello di carne di manzo con lampone e nocciole caramellate, accompagnato dalla genziana, come liquore di fine pasto identitario del territorio.

Per partecipare è richiesta la prenotazione al numero 349-5516442 oppure collegandosi al sito www.jetizzone.it.



pubbliredazionale