

LEGUMI AQUILANI IN BARATTOLO, L'AZIENDA ARTIGIANALE OFFIDIUS ALLARGA LA PRODUZIONE

8 Dicembre 2021



L'AQUILA - Lenticchie, ceci, fagioli, cicerchie e piselli, sono i legumi che storicamente non sono mai mancati sui campi e nelle dispense delle famiglie abruzzesi. Alimenti semplici, umili e generosi che hanno sfamato la civiltà contadina di un tempo, oggi considerati veri e propri giacimenti di benessere.

Ecco perché l'azienda laboratorio Offidius, specializzata nella produzione di confetture e composte artigianali, arricchisce l'offerta con i legumi al naturale in vasetto, i classici acqua e sale, quelli ovviamente coltivati sulle terre della conca aquilana, dove la coltivazione dei legumi è una pratica antichissima.

“Partiamo per ora con lenticchie, ceci e fagioli, che prepariamo al naturale, in vasetti di vetro pronti all’uso. Contiamo ben presto di allargare ulteriormente la produzione con le eccellenze del territorio aquilano, a partire dal fagiolo bianco di Paganica”, dice a *Virtù Quotidiane* **Giorgio Ianni**, cuoco professionista, titolare dell’azienda a conduzione familiare.

Il desiderio più grande di Giorgio, del resto, era quello di riscoprire i sapori delle ricette antiche combinando tradizione e innovazione, da qui il nome Offidius.

Offidius era infatti il nome latino del piccolo borgo di origine vestina, situato alle pendici del colle Offidio, l’attuale frazione di Bazzano, alle porte dell’Aquila, dove per quasi quaranta anni il nonno materno, **Raffaele Ciocca**, ha diretto il negozio di alimentari del paese, oggi riconvertito a laboratorio artigianale.

I prodotti Offidius sono in commercio nelle gastronomie e rivendite specializzate. “Abbiamo scelto di non entrare nel mercato della grande distribuzione - ammette Giorgio - perché i nostri sono prodotti artigianali, di nicchia, per consumatori attenti e informati”.

“Anche la quantità è limitata, i nostri prodotti sono lavorati interamente a mano. La quantità di frutta utilizzata per le composte a volte arriva a trecento grammi per cento grammi di prodotto finito - dice orgoglioso - nella grande distribuzione invece la maggior parte delle confetture non arriva nemmeno al quaranta per cento di frutta per vasetto. Le ultime novità sono le confetture ai frutti di bosco e alle viciole”.

LE FOTO







pubbliredazionale