

TAMEOS ARROSTICINI E PANINI, RIPARTE LA BRACERIA ABRUZZESE DI SASSA SCALO

5 Maggio 2021



L'AQUILA - I fuochi non si sono mai spenti, ma ora Tameos-Arrosticini e Panini torna ad accogliere nell'area esterna del locale. La braceria 100 per cento abruzzese, nata nel 2014 nella frazione di Sassa (L'Aquila), da qualche giorno ha allestito l'area esterna con luci, tavolini e gazebo.

L'avventura di **Gabriele Mancini** e della sua famiglia comincia nel 2014. "Poco dopo il terremoto ho creato un sito e-commerce dedicato a prodotti tipici abruzzesi, *SaporiAbruzzesi.com*, nel quale giorno dopo giorno, ancora oggi, individuo e seleziono le migliori aziende locali - racconta a *Virtù Quotidiane* -. Sette anni fa abbiamo pensato di aprire anche un locale specializzato in arrosticini fatti a mano e hamburger".

Il buon riscontro ottenuto fin dai primi passi porta Gabriele non soltanto ad ampliare il locale, nato in principio per il solo asporto, trasferendosi nell'attuale sede di fronte l'ex bowling di

Sassa Scalo, in via Roma, ma anche a creare il laboratorio di produzione artigianale “Brace è Bene”.

È così che Gabriele di mattina si dedica alla lavorazione di tutte le carni che poi la sera serve ai clienti nella braceria Tameos, marchio che deriva dall’acronimo di “tasty meat on stick”, ossia “gustosa carne allo spiedo”.

Tameos si è sempre posto l’obiettivo di promuovere i prodotti gastronomici abruzzesi e di rappresentare un’alternativa tutta local alle catene di fast food. “Abbiamo pensato innanzitutto agli arrosticini, fatti a mano, che nell’aquilano nel 2014 non erano così diffusi, a differenza invece della costa”, spiega Mancini.

Oggi da Tameos gli arrosticini sono di cinque gusti: pecora, pollo, fegato, angus, salsiccia, e pure vegetariani alle verdure. Il secondo prodotto di punta sono gli hamburger “a cui affianchiamo una particolare patatina con la buccia e con una forma a onda, più adatta per le salse, che proponiamo nella variante cacio e pepe, con tartufo o alla paprika ad esempio”, racconta. Poi ci sono bruschette, salumi, formaggi, vini abruzzesi, birre artigianali. “Tutti prodotti di qualità superiore”, rivendica.

Con l’esplosione della pandemia, Tameos ha accelerato sulle consegne a domicilio, un’idea che era nell’aria da un po’, ma su cui ha spinto con le chiusure imposte, a partire dal lockdown. Ora che il servizio serale è ripartito anche negli spazi esterni del locale, Tameos prosegue comunque con le consegne e l’asporto.

Per informazioni e prenotazioni 353-4254951 o www.tameos.com.

LE FOTO













pubbliredazionale