

GRAZIANO DI NISIO

Mastro Macellaio | Operatore della filiera carni

GDN

INFO PERSONALI

Nato il
31 marzo 1969, Chieti

Città
Chieti (CH), Abruzzo

COMPETENZE CHIAVE

- Macellazione e sezionatura carni
- Gestione punto vendita
- Filiera bovina, suina, ovina e avicola
- Valorizzazione prodotti locali
- Relazioni con enti e consorzi
- Public speaking & eventi

INTERESSI

- Storia
- Cinema
- Geopolitica
- Musica
- Scienze e tecnologia

FORMAZIONE MILITARE

Servizio di leva – Corpo degli Alpini
Anno 1988

PROFILO PROFESSIONALE

Mastro macellaio con oltre 40 anni di esperienza diretta nella gestione di macelleria, nell'allevamento e nella filiera delle carni bovine, suine, ovine e avicole. Pioniere nella valorizzazione delle produzioni locali abruzzesi, con un percorso che unisce competenza artigianale, impegno associativo e rappresentanza istituzionale.

ESPERIENZE PROFESSIONALI

1984 – Presente

Titolare & Mastro Macellaio

Beccheria Di Nisio – Chieti

- Attività di famiglia fondata dal padre nel 1962, di cui Graziano raccoglie il testimone con il passaggio formale dell'attività nel 1999, portando avanti la tradizione artigianale di famiglia.
- Gestione completa del punto vendita: acquisto, sezionatura, vendita e customer care.
- Prima macelleria di Chieti ad aderire al Consorzio IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale (2001).
- Esperienza diretta nell'allevamento e vendita di carni bovine, suine, ovine e avicole.

2008

Relatore

Identità Golose – Milano

- Intervento sulla valorizzazione del cinghiale selvatico abruzzese come eccellenza gastronomica locale.

Anni 2000

Membro del GAL Maiella Verde

Filiera della carne – Abruzzo

- Partecipazione attiva al Gruppo di Azione Locale per lo sviluppo della filiera carni abruzzese.

RICONOSCIMENTI & COLLABORAZIONI ISTITUZIONALI

2001

Prima macelleria di Chieti aderente al Consorzio IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

2000s

Riferimento dell'Associazione Allevatori Abruzzese per la valorizzazione delle filiere locali: questo riconoscimento porta l'attività ad ospitare la delegazione del Ministero dell'Agricoltura bosniaca e a collaborare con la Facoltà di Agraria di Teramo nel progetto con il Ministero dell'Agricoltura della Moldavia.

-

L'attività è segnalata nelle guide gastronomiche de La Repubblica e ne Il Golosario, tra le eccellenze della macelleria artigianale italiana.

IMPEGNO CIVILE & CULTURALE

1993/94

Fondatore del Circolo ARCI Cabiria a Chieti.

Dal 2010

Partecipazione attiva al Buskers Festival, alla Settimana Mozartiana e alle prime 2 edizioni del Choco Festival di Chieti.

2020

Durante l'emergenza COVID aderisce all'iniziativa 'La Spesa Sospesa', mettendo a disposizione della comunità, grazie alla generosità dei propri clienti, prodotti della beccheria per sostenere le persone e le famiglie in difficoltà.

Luogo e data:

Mi Di 12-04-26

Graziano Di Nisio

Firma:

Graziano Di Nisio