AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

CENONE A MILLE EURO: BENEDETTI, “NON È OFFESA A MISERIA, UNA VOLTA L’ANNO CI SI PUÒ TOGLIERE SFIZIO”

30 Dicembre 2022



L’AQUILA – “Questo cenone a mille euro è un insulto alla miseria? Se uno lavora, guadagna e può spendere, non ci vedo niente di male. Diversamente, dovrebbero chiudere anche la Ferrari e tutta l’industria del lusso del made in Italy, e allora ci sarebbe ancor più disoccupazione e più povertà. E poi in fondo anche chi non è ricco, se ad esempio ha smesso di fumare, risparmiando soldi durante l’anno, un bello sfizio a Capodanno se lo può anche lui togliere. Tutti hanno un hobby, una passione, per cui sono disposti a fare pazzie. Tra questi c’è il mangiare bene, andare alla ricerca, senza badare a spese, dei migliori prodotti del mondo”.

Non è sfiorato da dubbi, alla ineludibile domanda di Abruzzoweb, Emiliano Benedetti, titolare del locale la Fuocìna di Emiliano steakhouse di San Gregorio, frazione del capoluogo, lungo la statale 17, salito alla ribalta delle cronache, e provocando una ridda di polemiche, per il cenone di capodanno a ben 1.000 euro a persona. Intanto conferma Benedetti, la proposta sta avendo successo: su 30 posti più della metà sono già prenotati, un po’ da tutta Italia, meno dall’Abruzzo dunque il sold out dovrebbe essere certo. Anche perché, “abbiamo ricevuto centinaia di richieste, e stiamo valutando di aggiungere posti, ma dobbiamo prima avere la certezza di reperire le materie prime”.

La insolita ed esosa proposta ha suscitato un fiume di commenti sui social aquilani, con il crearsi di due schieramenti. C’è infatti chi ritiene che proporre un menu a 1ooo euro è un offesa alla miseria, in una Paese con tanti problemi, in una regione dove si registra, dati Istat per il terzo trimestre di quest’anno, ad un aumento record di disoccupati, e dove alle mense dei poveri crescono giorno dopo giorno le file. E ancora viene considerata “una esagerazione”, una “cafonata”, un esempio del declino gourmet della ristorazione, anche cittadina, sempre più classista e che si rivolge alle élite dei ricchi, alla sempre più ristretta minoranza dei oligarchi della rendita e dei profitti da capogiro

Per altri invece ognuno è libero di offrire il menu al prezzo che vuole, e ognuno è libero di spendere i suoi soldi come meglio crede, e certi moralismi sono del tutto fuori luogo. Ed anzi, proposte come queste portano persone con grande capacità di spesa sul territorio, a beneficio dell'intera economia, diversificando l'offerta turistica. Che poi è la posizione, liberale, dello stesso gestore.

Ad abbassare e svilire però il livello del dibattito, i soliti "la vostra è tutta invidia", "siete come la volpe che non riesce ad arrivare all'uva". Lunghe disquisizioni poi sul menu, intorno all'effettivo valore di 1.000 euro, se paragonato ai cenoni degli chef stellati: ad esempio nella Galleria Vittorio Emanuele II a Milano il menù di Carlo Cracco costa 450 euro a persona, vini e bevande escluse. All'Osteria Francescana di Modena, Massimo Bottura propone un percorso culinario da 1000 euro a persona, con vini inclusi. Antonino Cannavacciuolo nella sua Villa Crespi, offre a 350 euro una cena a base di antipasti, primi, secondi e dolci. Non mancherà l'immancabile zampone con brodo di lenticchie e scampo in tempura e il menù prevede anche la suprema di piccione, fegato grasso al gruè di cacao, salsa Banyuls. Offre poi un pacchetto da 1.348 euro che comprende il soggiorno per tre notti, colazione in camera e un massaggio di trenta minuti.

Il menu della Fuocìna , su questo tutti concordano, stelle Michelin o meno, offre però prodotti davvero top della gamma, e che è davvero raro reperire. Composto, lo ricordiamo, da carpaccio con ribeye di Wagyu, tartufo bianco fresco e fiocchi di foglie d'oro, prosciutto Pata Negra, caviale di Beluga in purezza, risotto Carnaroli Gran riserva ai fiori di pea con salsa di aragoste e tartare di gamberi di Mazara del Vallo, tagliolini al burro echirè e tartufo bianco, e ancora con un tris di filetto Wagyu, Fassona e Mangalica, il tutto annaffiato da calici di Dom Perignon, Valentini trebbiano, Bolgheri Sassicaia doc e Chateau d'Yquem. Anche i dolci sono di indubbia eccellenza.

"Lo ripeto ancora – spiega dunque Benedetti – il prezzo è quello che deve essere, se andiamo a vedere il costo altissimo delle materie prime che utilizzeremo, soprattutto in questa stagione, e vi assicuro che che non ci sarà tutto questo guadagno da parte nostra. Abbiamo voluto fare un esperimento , mettendo in conto anche le critiche: siamo noi per primi grandi appassionati di cucina e di eccellenze gastronomiche, le stesse che offriamo ogni giorno. Abbiamo così voluto metterle tutte insieme, in in un unico menu, per celebrare la fine dell'anno e l'inizio di quello nuovo".

Molti aquilani si sono limitati a obiettatale che sono quattro bicchieri di vino sono un po' pochini, visto il costo della cena ed essendo capodanno. E c'è chi ha osservato che non ci sono nel menu eccellenze abruzzesi.

"Il tartufo bianco – spiega però Benedetti – è abruzzese, come pure il vino Valentini. Certo, le carni abruzzesi sono eccezionali, ma non lo dico io che il top del top arriva da altre parti del mondo, e noi questo volevamo offrire al cenone".

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli