CENONE DI CAPODANNO A MILLE EURO A PERSONA, FA DISCUTERE PROPOSTA STEAKHOUSE AQUILANA

27 Dicembre 2022

Capodanno 2023

ANTIPASTI

Carpaccio con ribeye di Wagyu, tartufo bianco fresco
e fiocchi di foglie d'oro
Prosciutto bellota 100% Iberico Pata Negra
Caviale di Beluga in purezza

PRIMI

Tagliolini al burro échiré e tartufo bianco
Risotto Gran Riserva Carnaroli ai fiori di pea in salsa di aragoste e
tartare di gamberi Marzara del Vallo

SECONDI E CONTORNO

Tris di filetti Wagyu, Fassona e Mangalica
con cappella di fungo porcino grigliato

DOLCI

Crêpe Suzette
Mochi gelato tea matcha

IN ABBINAMENTO 4 CALICI

Dom Pérignon
Valentini Trebbiano
Bolgheri Sassicaia DOC
Château d'Yquem

EURO 1.000

LA FUOCÌNA DI EMILIANO
S.S. 17 km 45.500
San Gregorio (AQ)
379.166.2224

L’AQUILA – Un menu per il cenone di capodanno da mille euro a persona. Senz’altro con materie prime selezionatissime e d’eccezione, che spaziano dal carpaccio con ribeye di Wagyu, tartufo bianco e fresco e fiocchi di foglie d’oro al prosciutto Pata Negra e al caviale di Beluga in purezza, proseguendo con risotto Carnaroli gran riserva ai fiori di pea con salsa di aragoste e tartare di gamberi di Mazara del Vallo e 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.

Quello che però sta provocando scalpore sui social aquilani è il prezzo chiesto per questo cenone dalla Fuocìna di Emiliano steakhouse di San Gregorio, frazione del capoluogo, lungo la statale 17: ben 1.000 euro a persona. Un prezzo mai visto, effettivamente, nemmeno nei ristoranti più di alto livello e per di più stellati nel comprensorio aquilano.

Tanto che qualcuno ha ironizzato, commentando sul profilo facebook della Fuocìna di Emiliano: “Ooooooooohh stai a San Gregorio, no a Cortina, ma daje su!”, “Quatrà, me sa che se so sbagliati, hanno stampato nu zero de cchiù”, “È per dieci persone il prezzo, vero?”. E ancora: “ho un forte dubbio…se a Capodanno andrò da Casadonna Reale di Niko Romito, all’Osteria Francescana di Massimo Bottura o alla Fuocìna di Emiliano a San Gregorio…oppure aggiungendo altri 450 euro ai 1.000 euro potrei andare alla Pergola da Heinz Beck a Roma…”.

Il prezzo è invece quello giusto, assicura, contattato da Abruzzoweb, Emiliano Benedetti, titolare del locale assieme alla moglie Brikena Hoxha, e che si avvale dello chef Antonello Camardese, aquilano.

“Ma per carità, le critiche ci stanno, figuriamoci, ma occorrerebbe anche sapere di cosa si parla: l’idea è stata quella di offrire per capodanno non il solito menu, ma proporre una cena con il top delle materie prime che già utilizziamo – spiega Benedetti -, per una serata esclusiva e dedicata a chi sa apprezzarle. Materie prime che hanno un costo inevitabilmente molto elevato. Per fare qualche esempio: il tartufo bianco sta in questo periodo a 5mila euro al chilo, e dipende ovviamente dalla pezzatura, il Wagyu giapponese è tra le carni più costose al mondo, a circa 500 euro al chilo, e nemmeno il filetto di Mangalica, che ci arriva dall’Ungheria, il corrispettivo del Kobe per la carne di maiale, certo non ce lo regalano. Il Sassicaia, va ricordato, è uno dei migliori vini al mondo, una bottiglia sta intorno anch’essa ai 500 euro, il Dom Perignon è il re dello champagne”.

E rivela: “siamo quasi al completo, e le prenotazioni sono fioccate dopo poche ore dal lancio della proposta, il 24 dicembre, e anche ora riceviamo telefonate in continuazione per chiedere informazioni, arrivate soprattutto da fuori regione, avremo ad esempio clienti dal Lazio, dall’Umbria e dalla Lombardia”. Il pagamento, per completezza d’informazione, è anticipato e senza rimborso.

© 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