AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

# L'AQUILA : LA FUOCINA DI EMILIANO APPRODA A BORGO RIVERA, "CONTRIBUIAMO A RINASCITA LUOGO DEL CUORE"

23 Dicembre 2023




L'AQUILA – La migliori e selezionatissime costate di manzo provenienti da tutto il mondo, dal wagyu del Giappone, al black angus da Stati Uniti, Canada, Australia, Scozia, Irlanda e Spagna, passando per la chianina toscana e la rubia gallega della Galizia, servite a poche decine di metri dalla fontana monumentale delle 99 cannelle e dal Museo nazionale d'Abruzzo.

Continua a Borgo Rivera a L'Aquila, al civico 25, l'avventura della Fuocìna di Emiliano, la prima braceria d'Italia specializzata in costate di manzo, che ha deciso di insediarsi in uno dei luoghi più affascinanti e antichi del capoluogo, per offrire un servizio d'eccellenza a tutti gli appassionati ed estimatori della carne, cittadini e turisti che siano.

Spiega Emiliano Benedetti, titolare dell'attività, il cui nome altro non è che la crasi di "fuoco" e "cucina", assieme alla moglie Brikena Hoxha:  "L'Aquila è una città intrisa di storia e cultura, e siamo certi che il nostro ristorante, contribuirà in modo significativo all'offerta gastronomica local, ma aperta al mondo. Borgo Rivera sarà oggetto in futuro prossimo di un grande piano di riqualificazione, e per noi è un onore e un modo per contribuire alla piena rinascita della città, aprendo le porte del nostro locale, tenendo accese le luci in questo luogo del cuore. Far sfrigolare le nostre braci, con sottofondo l'acqua pura che sgorga dalle 99 cannelle".

Nella filosofia gastronomica della Fuocìna di Emiliano, le carni proposte sono rigorosamente certificate igp e provenienti da allevamenti sostenibili, dal punto di vista del benessere animale, del metodo di allevamento e di nutrizione Aspetti che

hanno anche una importante incidenza sulla qualità della prodotto.

Oltre alle quaranta e oltre varietà di  costate, il menu della Fuocìna di Emiliano, aperta sia a pranzo che a cena, offre una ricca varietà di antipasti, primi e secondi piatti, tutti preparati alla brace, accompagnati da una selezionata carta dei vini di alta qualità.

“Particolare cura viene data ovviamente alla cottura della carne tiene a sottolineare Emiliano Benedetti -, che non prevede l’utilizzo di griglie a infrarossi, elettriche o a gas, bensì un forno a carbone carbone vegetale e classificato come non pericoloso per la salute, con cottura “diretta”, ovvero su brace di legna selezionata in base all’aroma e al profumo, a e poi “indiretta”, con passaggio al forno,  con zone di calore differenziate e  cottura lenta e uniforme per mantenere tutti i succhi all’interno della carne, infine la modalità “lunga cottura”, che consente ai sapori di svilupparsi lentamente e alle fibre della carne di ammorbidirsi, rendendo il cibo più tenero e gustoso, indicato in particolare per la preparazioni di stufati e brasati. per la nostra genovese rivisitata, con carne di angus”.

Questi diversi approcci alla cottura, conclude Emiliano Benedetti, “permettono di arrostire, affumicare e, allo stesso tempo, di abbrustolire i cibi senza esporli direttamente al calore della fiamma preservando così le tre caratteristiche imprescindibili per una cottura perfetta della carne: leggermente croccante fuori, tenerissima all’interno e dal sapore piacevolmente affumicato”.

© 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