L’AQUILA: L’HOT DOG DI PEPPE SPECCHIOLI COMPIE TRENT’ANNI, “L’HO RESO ‘ITALIANO’ ED E’ STATO UN SUCCESSO”

9 Settembre 2020



L’AQUILA – Anno 1990.

All’Aquila, Peppe Specchioli ha appena appena rilevato la storica rosticceria Iannucci, in via Patini 15, a pochi metri da piazza Duomo, dove c’è lo storico mercato degli ambulanti.

Il capoluogo abruzzese, come tante città italiane fino a non molto tempo fa, è un pullulare di varia umanità fatta di commercianti, di artigiani, di lavoratori del pubblico impiego, di studenti di tutte le età.

Ed è il quel 1990, dunque trent’anni fa, che il giovanissimo Specchioli ‘importa’, senza aver, fino a quel momento, messo piede negli Usa, l’h0t dog americano, ma con l’intuizione, che si rivelerà geniale, di renderlo ‘leggero’, quindi di prepararlo all’italiana.

“L’idea mi venne in maniera del tutto naturale – commenta Specchioli ad *AbruzzoWeb* – da buon italiano che ama mangiare ‘pulito’ pensai che fosse il caso di rendere un ‘mito’ della cultura culinaria statunitense adattabile alla cultura del mangiare delle nostre parti, con ingredienti non ‘dozzinali’. E così è nato il ‘mio’ hot dog che ancora oggi propongo con successo alla mia clientela”.

“Il fatto che dopo trent’anni e dopo una lunga pausa di chiusura dovuta al terremoto del 2009 (la rosticceria di Specchioli ha

riaperto negli storici locali di via Patini 15 nell’ottobre dello scorso anno, ndr), all’Aquila vecchie e nuove generazioni apprezzino qualcosa nato quasi per caso, per me vuol dire tantissimo”, conclude.

© 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