AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

RISTORAZIONE A L'AQUILA: LA FUOCÌNA DI EMILIANO CONCESSIONARIA IN ABRUZZO DEL WAGYU DI KOBE

23 Marzo 2024



L'AQUILA – La Fuocìna di Emiliano dell'Aquila, braceria specializzata in costate di manzo, entra a far parte del consorzio che consente la commercializzazione del wagyu di Kobe, la più blasonata a livello mondiale tra le carni di manzo, attualmente unico ristorante in attività in Abruzzo, e uno dei 35 in Italia.

L'annuncio ieri sera, nel corso di una serata conviviale offerta dai titolari Emiliano Benedetti e Brikena Hoxha, nel loro locale di via Borgo Rivera 25, a poche decine di metri dalla fontana monumentale delle 99 cannelle e dal Museo nazionale d'Abruzzo, alla presenza di Cristiano Nonis, di Wagyu company, società con sede a Milano, che si occupa di importazione di prodotti food di eccellenza giapponesi, e in particolare monopolista in Italia per alcuni degli allevamenti di bovini di razza pura da cui proviene la wagyu, una delle carni più prestigiose e costose al mondo. L'autentica Wagyu di Kobe, va precisato, proviene esclusivamente dalla prefettura di Hyogo, e deve passare per una rigorosa selezione e rispettare un ferreo disciplinare. Lo standard viene stabilito dal consorzio Kobe meat distribution promotion council, con la certificazione finale.

Ha spiegato dunque Cristiano Nonis: "la Fuocìna di Emiliano tratta già carni di una certa importanza, per qualità e valore, preparate secondo gli standard dell'alta cucina, e merita davvero di poter vantare nel suo menù questo prodotto, che si fregia della margherita, logo ufficiale del consorzio certificatore. Del resto, nostro compito come distributori ufficiali è quello di preservare il brand di una carne di una razza pura e unica al mondo, selezionata da oltre 500 anni dal suo ceppo originario, per la quale ogni anno viene effettuata anche una selezione dei vitellini migliori per incrementare la qualità

genetica. Animali che vengono allevati con estrema cura, alimentati esclusivamente con cereali naturali, abbeverati con acqua di sorgente”.

Tra i requisiti la purezza del pedigree, da almeno due generazioni, con animali nati e allevati nella prefettura di Hyogo, il non poter superare un determinato peso, la qualità della carne di classe 5 e la marmorizzazione di grado da 7 a 12. Il manzo di Kobe autentico presenta sempre un timbro chiamato “nojigiku”, fiore simbolo della prefettura di Hyogo.

Nella cena degustazione offerta dalla Fuocìna di Emiliano, sono stati serviti carpaccio di picanha stagionata, tartare al mango e carpaccio al bacio di wagyu, chitarrina al ragù bianco di wagyu, tataki di wagyu accompagnato da cicoria e patate, e per dolce monchi al the matcha.

“La nostra attività – spiega Benedetti – ha come obiettivo quello di offrire a L’Aquila, a beneficio di estimatori autoctoni e turisti, il meglio delle carni a livello mondiale, tutte rigorosamente certificate, provenienti da allevamenti sostenibili, con i giusti metodi di allevamento e di nutrizione. Già serviamo il black angus proveniente da Stati Uniti, Canada, Australia, Scozia, Irlanda e Spagna, oltre alla chianina toscana e alla rubia gallega della Galizia, solo per fare qualche esempio. Ora potremo fregiarci anche di poter servire, tra i pochi in Italia, il wagyu di Kobe certificato. Un prodotto straordinario, quasi leggendario, per sapore, consistenza, marezzatura. Una sfida, quella di valorizzare in cucina al meglio questo tesoro, che accettiamo con entusiasmo”.

© 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