



La Fuocina di Emiliano dell'Aquila nel Consorzio wagyu di Kobe per l'esclusiva carne

23 Marzo 2024 

L'AQUILA – Carpaccio di picanha stagionata, tartare al mango e carpaccio al bacio per iniziare, chitarrina al ragù bianco come primo piatto, cui è seguito un tataky con salse e cicoria e patate, per poi concludere con un dolce monchi al the matcha. Questo il menù della cena degustazione proposta ieri dal ristorante aquilano La Fuocina di Emiliano, il cui protagonista indiscusso è stato il manzo giapponese chiamato wagyu di Kobe.

Una serata conviviale con ospiti selezionati dai titolari **Emiliano Benedetti** e **Brikena Hoxha** nel locale di via Borgo Rivera n.25 all'Aquila, alla presenza di **Cristiano Nonis**, brand ambassador di Wagyu company, società con sede a Milano che si occupa dell'importazione di prodotti alimentari di eccellenza giapponesi e specializzata su alcuni allevamenti di bovini di razza pura da cui proviene la wagyu, una delle carni più prestigiose e costose al mondo.

Nello specifico, l'autentica Wagyu di Kobe proviene esclusivamente dalla prefettura di Hyogo, deve superare una rigorosa selezione e rispettare un ferreo disciplinare, per raggiungere lo standard stabilito dal consorzio Kobe meat distribution promotion council tramite certificazione finale.

E da quest'anno la braceria aquilana specializzata in costate di manzo è entrata ufficialmente a far parte del consorzio che consente la commercializzazione di wagyu di Kobe, andando ad aggiungersi ai 35 ristoranti autorizzati in tutta Italia.

“Il nostro obiettivo”, ha raccontato Emiliano Benedetti, “è mantenere un alto livello di qualità con carni rigorosamente certificate, provenienti da allevamenti sostenibili e che seguono i giusti metodi di allevamento e nutrizione, per offrire al cliente un piatto diverso dal solito, visto che spesso ci viene richiesto direttamente di assaggiare questo tipo di carne, lasciando da parte i prodotti tipici e persino il menù fisso che abbiamo ideato. 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”.

Il manzo di Kobe autentico presenta sempre un timbro chiamato “nojigiku”, fiore simbolo della prefettura di Hyogo e i requisiti necessari sono 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.



“La cottura di questo tipo di carne è semplice, prevedendo una piastra fry top, più complicato è creare l’abbinamento giusto. Il ragù che abbiamo preparato per questa sera ha avuto una preparazione più lunga degli altri piatti, ed è composto dal suo fondo bruno e da note agrumate che abbiamo voluto inserire per stemperare il grasso caratteristico di questa carne”, ha detto lo chef **Antonello Camardese**.

“La Fuocina 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”, ha detto Nonis. “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”.

LE FOTO

