

La Fuocina di Emiliano nella selezione di Forbes Italia tra i migliori indirizzi della brace in Italia

26 Giugno 2026



L'AQUILA — La Fuocina di Emiliano, steakhouse aquilana specializzata nella cottura della costata alla brace, è stata selezionata da Forbes Italia tra i dieci migliori indirizzi italiani della cucina alla griglia. Il riconoscimento arriva con l'articolo "Le grill c'est chic", pubblicato nel numero di giugno 2026 della rivista, nella sezione Forbes Life, a firma di Federico Silvio Bellanca.

Si tratta dell'unica realtà abruzzese inserita nella selezione nazionale, che raccoglie alcuni dei nomi più riconosciuti del panorama italiano della carne alla brace, tra cui Regina Bistecca a Firenze, Andreina di **Errico Recanati** nelle Marche e Carnissage in Costa Smeralda.

Nell'articolo, Forbes descrive il metodo di lavoro del locale aquilano, fondato sul controllo tecnico della cottura: il monitoraggio costante della temperatura interna della carne, l'alternanza tra fase diretta e indiretta della brace, la costruzione della crosta e la cura del

riposo finale. Un approccio che la rivista sintetizza nell'idea che la cottura della carne non vada lasciata all'approssimazione, ma trattata come un processo controllato.

“Per noi è un riconoscimento che premia anni di studio e di lavoro sulla materia prima e sulla tecnica. Vedere il nome della Fuocina accanto a realtà così importanti, partendo da L'Aquila, è motivo di grande orgoglio — per noi e per il territorio” dice **Emiliano Benedetti**, titolare de La Fuocina di Emiliano.

Specializzata nella costata cotta sul carbone, La Fuocina di Emiliano si trova a L'Aquila, in Via Borgo Rivera 25. Il riconoscimento di Forbes Italia si aggiunge alle valutazioni di eccellenza già ottenute dal locale sulle principali piattaforme di settore.