

## NELLA STEAKHOUSE DEL CAPODANNO PER FACOLTOSI: “MILLE EURO A PERSONA? NEANCHE TANTI PER QUESTO MENÙ”

28 Dicembre 2022



L'AQUILA - “Grazie per aver chiamato. Mi dispiace, la sala è al completo. Non possiamo più accettare nuove prenotazioni”.

Con una mano imbecca la piccola **Lilia**, sistemata sul seggiolino a capotavola. Con l'altra si affretta a rispondere alle telefonate di interessati, curiosi e potenziali clienti. Un continuo per **Brikena Hoxha**, moglie del titolare **Emiliano Benedetti**, titolare della Fuocina Steakhouse di San Gregorio, alle porte dell'Aquila. Un continuo da quando la coppia, la sera della Vigilia di Natale, ha deciso di pubblicizzare un menù del cenone di San Silvestro dal costo di mille euro a persona. Una cifra piuttosto insolita da queste parti. Commenti, condivisioni, segnalazioni e

articoli hanno riempito i canali social, tanto da creare un interesse intorno a questa proposta.

“Era un po’ quello che cercavamo”, spiega Benedetti che oggi ha aggiunto un posto a tavola per *Virtù Quotidiane* per commentare insieme questa trovata di fine anno il cui scopo, nessuno lo ha negato, è anche un po’ quello di far parlare di un locale che fino a qualche anno fa era un semplice punto di passaggio lungo la Statale 17, niente a che vedere con un ristorante meta abituale del circuito gourmet.

“Non lo siamo neanche adesso”, sottolinea, “anche se dal 2019 abbiamo puntato tutto sulla qualità dei nostri prodotti e sulla nostra specialità: la cottura della carne con un particolare forno a carbone, potendo contare su una grande varietà di carni da tutto il mondo”.

Parte di questa varietà rientra nel menù di Capodanno composto da ribeye di Wagyu, tartufo bianco e fresco e flocchi di foglie d’oro al prosciutto Pata Negra e al caviale di Beluga in purezza, proseguendo con risotto Gran Riserva Carnaroli ai fiori di *pea* con salsa di aragoste e tartare di gamberi e tagliolini al burro *échiré* e tartufo bianco, e ancora con un tris di filetto Wagyu, Fassona e Mangalica con funghi porcini grigliati, il tutto accompagnato da calici di Dom Perignon, Valentini trebbiano, Bolgheri Sassicaia doc e Chateau d’Yquem.



“Precisiamo subito”, sottolinea il titolare, “che l’idea non è nata perché abbiamo una location che si presta a fare un veglione e neanche perché vogliamo paragonarci a ristoranti condotti da chef stellati Michelin e nemmeno per fare fare grandi numeri”.

Di fatto, al momento si parla di una base di una decina di persone che hanno confermato, lasciando una carta di credito a garanzia della prenotazione.

“I sicuri sono almeno dieci, abbiamo una tavolata da sei e altre tavolate da due persone che ho intenzione di disporre nella sala in modo da garantire privacy e servizio di qualità ai rispettivi gruppi. Ciascuno di questi ha facoltà di aggiungere delle persone se lo riterrà opportuno ma al momento non mi sento di prendere ulteriori prenotazioni perché per me è importante garantire qualità del servizio e reperibilità dei prodotti”.

Una scelta anche relativa al menù. “Abbiamo scelto il top degli ingredienti che, peraltro, fa parte delle nostre selezioni abituali. Tirando le somme”, dichiara Benedetti, “siamo arrivati a mille euro. Ovviamente questo non è un menù rivolto a chi cerca una serata per divertirsi, ma è rivolto a chi sceglie un ambiente tranquillo e riservato a posti limitatissimi, gustandosi delle portate che forse nessuno, nemmeno gli stellati hanno proposto”.

Mentre parla, Benedetti scorre divertito la sua homepage *Facebook* piena di notifiche e segnalazioni relative alla sua offerta di San Silvestro.

“Nessuno scandalo”, sottolinea, “capiamo e accettiamo tutte le critiche ma registriamo al contempo i complimenti di tanta gente anche importante che, tra l’altro, non abbiamo potuto accontentare accogliendola il 31. Il nostro obiettivo era proprio quello di andare a intercettare quel target di persone in linea con la nostra proposta e capire la risposta. È stato veramente bello avere immediatamente un riscontro concreto, ma la vera sorpresa non è stato il numero dei prenotati perché sinceramente anche solo una persona sarebbe stata per noi un successo, ma le continue richieste di informazioni. Peraltro, la prima coppia a prenotare è fatta di persone clienti di queste parti dagli stipendi normalissimi, mentre gli altri arrivano dall’Umbria e dalla Lombardia. Dall’inizio della nostra gestione, nel 2019, abbiamo trasformato questo luogo, prima punto di riferimento per operai e camionisti, in un locale di qualità. Per questo motivo”, conclude, “mille euro a persona sono il minimo che potevamo chiedere. Avessimo avuto a disposizione un’altra location avremmo potuto anche osare di più. Uno come Cracco avrebbe chiesto almeno il doppio”.

Nella steakhouse lavora il cuoco **Antonello Camardese**, coadiuvato da un pizzaiolo, un addetto alle carni e un lavapiatti. In sala ci sono tre persone, a partire da **Marco Tudico**, cameriere navigato che ha alle spalle anni di esperienza in ristoranti rinomati come il Baco da Seta. Benedetti ha anche un altro figlio, **Giulio**, di 4 anni e mezzo.

