

# Il vero Kobe in Abruzzo, solo da “Era Ora Braceria”

scritto da Jenny Viant Gómez | 10/10/2022



## **Al locale di Vasto il riconoscimento del consorzio giapponese Kobe Beef**

La Wagyu di Kobe è la **carne più pregiata e costosa al mondo**, garantita e certificata dall'apposito ente nipponico. In Abruzzo può essere gustata solo nel ristorante **Era Ora Braceria** a Vasto, in provincia di Chieti.

Tredici ristoranti in Italia possono fregiarsi di questo riconoscimento e dell'uso dell'ambito marchio che implica **garanzia di filiera e valorizzazione del prodotto**, visti i costi vertiginosi della carne e la singolare modalità di allevamento del bestiame, di cui leggeremo in seguito.

### **Il consorzio “Kobe Beef”**

Per entrare nel **consorzio Kobe Beef** c'è una rigida selezione che prevede delle referenze fornite da terzi e la verifica dell'idoneità del richiedente. Vengono valutati anche i criteri di adeguatezza territoriale e si stabilisce il quantitativo annuo di chili che possono essere acquistati e venduti. **Era**

**Ora di Vasto** rientra tra i 13 ristoranti accreditati in tutt'Italia.

## La carne Wagyu di Kobe

Il termine [Wagyu](#) significa manzo giapponese. Il **Wagyu di Kobe** (Tajima), la razza che prende il nome dall'omonima prefettura, necessita di essere raccontata ai consumatori per capire l'origine della qualità e di conseguenza il suo prezzo che attualmente, in Europa, raggiunge i 600 euro al kilo e oltre.

La razza e il metodo di allevamento rendono queste carni prestigiose. La particolarità del manzo Kobe sta appunto nell'allevamento dei bovini ai quali è evitato qualsiasi tipo di stress, vengono addirittura massaggiati fino a ottenere una carne ricca di grasso intramuscolare che crea la famosa "**marezzatura**".

È possibile valutarla solo dopo il sezionamento attraverso la **scala BMS** (Beef Marbling Score). Va da 0 a 12 e per il Kobe parte da 6. A titolo esemplificativo, basti pensare che la Chianina raggiunge al massimo 2 nella scala. Si valuta anche il tipo di alimentazione dell'animale e l'età, non sotto 25 mesi e non sopra i 36 mesi.

## I metodi di cottura

Il primo procedimento utilizzato per cuocere il manzo Kobe, è il **Tataki** cioè "scottato". La carne viene prima stemperata per ottenere una cottura perfetta al centro e la crosticina esterna; una volta pronta si accompagna con delle salse come la Ponzu, un condimento di soia a bassa temperatura con aggiunta di Saké.

In alternativa, si può cuocere su **piastra Tepanyaki** e tagliata a cubetti dopo la cottura, poi riposizionata e fatta saltare con le verdure nel grasso della carne, che è il valore aggiunto.

## Era Ora Braceria: menù e abbinamenti

Per valorizzare la carne, da Era Ora Braceria si è svolta una degustazione composta da prodotti di altissima qualità: **Joselito** e **5J Patanegra**, Tataki di Kobe su foglia di shiso fresca e salsa di Ponzu agrumata e Kobe con salsa al sesamo dorato cucinato su Tepanyaki.

Per il vino, sono stati serviti in ordine: lo Champagne Odyssée 319 Blanc de Blanc Grand Cru, il Bandol Rosé Aoc Val d'Arenc, e in chiusura il Margaux AOC 2016 La Couronne Marquis De Terme. Il dolce invece è stato accompagnato dallo Yuzu.

A selezionare i vini, il lancianese **Nicola Roni**, ambasciatore dello Champagne, sommelier Ais e tra i più grandi esperti in Italia delle bollicine d'Oltrape. A raccontare le caratteristiche di questa carne, **Cristiano Nonis**, brand ambassador di [Wagyu Company](#) e sommelier del Sakè e Aspi.

«Ho scelto questi vini - ha spiegato Nicola Roni - perché delle carni così importanti, con condimenti molto ricercati, richiedono vini di grande complessità. Ho voluto creare degli abbinamenti che conferissero armonia, eleganza e finezza».

Presenti all'iniziativa, il sindaco di Vasto insieme ad altri esponenti politici. Degna di nota la presenza dello lo chef stellato **Nicola Fossaceca** del ristorante Al Metrò di San Salvo (Ch), 1 stella Michelin.

## **La storia di Era Ora Braceria**

**Ettore Bitritto** fonda **Era Ora Braceria** nel 2017; accanto a lui ci sono **Chiara Taraborrelli**, compagna nella vita e nel lavoro, e una squadra consolidata che continua ad affiancare i titolari fin dalla fondazione.

Bitritto, grazie all'esperienza maturata in Spagna in questo settore, si occupa della selezione delle carni ordinando solo tagli provenienti da Giappone, Finlandia, Australia e altri paesi nei quali si produce il meglio a livello mondiale. Oggi è anche coinvolto in un progetto unico al mondo condotto dal governo spagnolo e da Discarlux e che prevede che 13 razze autoctone ed estere vivano insieme e allevate con il metodo Galiziano nella zona di Fisterra.

### **Era Ora Braceria & Arrostiticini**

Via Circonvallazione Istoniense, 202 - Vasto (CH)

[Sito web](#)