

Food & Agroalimentare - *Food, Roseto degli Abruzzi (Te): il Ristorante Pepe incontra I Due Cippi di Saturnia, miglior ristorante di carne in Italia*

Teramo - 26 mag 2026 (Prima Notizia 24) **Giovedì 28 maggio cena speciale con il Meat Master Lorenzo Aniello. Un menu a quattro mani per raccontare le carni d'eccellenza di tutto il mondo.**

Il litorale teramano si prepara a trasformarsi nel fulcro della ristorazione carnivora internazionale grazie a un appuntamento d'eccellenza che unisce la costa adriatica alle colline toscane. Giovedì 28 maggio, le sale del ristorante Pepe di Roseto degli Abruzzi faranno da cornice a un evento straordinario che vedrà la partecipazione di Lorenzo Aniello, Meat Master dello storico ristorante I Due Cippi di Saturnia. La realtà maremmana è oggi riconosciuta come una delle destinazioni culinarie più autorevoli del pianeta, posizionandosi saldamente al quarto posto della severa classifica mondiale 101 Best Steak Restaurants. L'iniziativa, che ha fatto registrare il tutto esaurito a poche ore dall'annuncio, celebra l'unione di due filosofie imprenditoriali e gastronomiche identiche, fondate sulla trasparenza della filiera, lo studio rigoroso delle frollature e la sacralità della materia prima lavorata sul fuoco vivo. Per il Ristorante Pepe, questa collaborazione rappresenta la consacrazione di un posizionamento di mercato costruito negli anni con dedizione, valorizzando gli allevamenti del territorio abruzzese e investendo sulla conoscenza profonda dei tagli anatomici. L'arrivo di Aniello a Roseto innescherà un vero e proprio dialogo tecnico e culturale tra maestranze, dove il fuoco e il tempo diventeranno gli elementi narrativi di un'esperienza culinaria totale. Il percorso gastronomico ideato a quattro mani per gli ospiti si aprirà con la raffinatezza della millefoglie di Chianina abbinata al gambero rosso firmata da I Due Cippi, seguita dalla loro animella alla brace accompagnata da carote in escabeche e carciofo. Il ristorante Pepe risponderà portando in tavola il prezioso prosciutto di Wagyu stagionato per ben diciotto mesi e un goloso maritozzo salato farcito con fondente di manzo e maionese aromatizzata alla senape. La sezione dei primi e dei secondi piatti vedrà il Ristorante Pepe protagonista con uno gnocco verde alle erbe spontanee impreziosito da bue nero galiziano e funghi porcini, che cederà poi il passo al piatto forte della serata preparato dai maestri toscani dei Due Cippi, ovvero la monumentale bistecca di vacca vecchia d'alpeggio, servita in combinazione con un'insalata al dressing di aceto e lampone curata dalla cucina di casa Pepe. La conclusione sarà affidata alla tradizione della Maremma, con il celebre tortino di mele completato da gelato mantecato della tradizione dei Due Cippi. L'altissimo interesse suscitato dal comunicato dell'Ufficio Stampa Meccanismi conferma la forte crescita della domanda per eventi di nicchia legati alla ristorazione tematica d'alto profilo.

di Giovanna Guidi Martedì 26 Maggio 2026