Braciamiancora elegge le migliori SteakHouse italiane, Lombardia in testa

steak-house-4fd9529b

Braciamiancora, il più importante network dedicato al mondo della carne, **ha stilato la classifica delle migliori 21 SteakHouse d'Italia.**

"Il mondo della ristorazione carnivora, che in Italia è seguito da tantissimi appassionati, non aveva ancora la sua classifica delle Eccellenze. Ci abbiamo pensato noi a stilare l'elenco delle migliori 21 SteakHouse italiane", spiega **Michele Ruschioni**, giornalista e fondatore di Braciamiancora, network verticale sul mondo della carne, presente su tutti i social con oltre 1 milione di follower. *"Abbiamo deciso di rendere pubblici i parametri con i quali abbiamo stilato la classifica, cosa questa inusuale quando si fanno delle classifiche tra ristoranti. Tra gli elementi principali c'è la filosofia che spinge un locale a scegliere una referenza di carne piuttosto un'altra, abbiamo cercato poi* ***idee innovative nell'interpretare il menu carnivoro*** *che trovassero il plauso del pubblico.*

Una particolare ***attenzione*** *è stata poi rivolta ai* ***dispositivi di cottura usati****, alla qualità del carbone o della legna scelti per fare la brace, e alle capacità degli chef di eseguire delle cotture perfette, alla ricchezza della cantina. Un* ***focus preciso*** *è stato poi rivolto* ***ai coltelli*** *con i quali i clienti possono tagliare le loro amate bistecche. Per i carnivori il coltello ha una importanza fondamentale"*.

"L'Italia si conferma una nazione dove, da Nord a Sud, il concept delle SteakHouse viene molto apprezzato. Lo notiamo nel nostro girovagare continuo. La crisi, l'impennata dei costi delle materie prime e le bollette alle stelle non hanno frenato nel pubblico italiano la voglia di mangiare una succulenta bistecca", racconta ancora Ruschioni.

La miglior Steakhouse d'Italia secondo Braciamiancora è **La Braseria ad Osio Sotto**, in provincia di Bergamo, dove lo chef Patron Luca Brasi ha raggiunto livelli altissimi. Sul podio anche il ristorante I due Cippi di Saturnia, in provincia di Grosseto e il ristorante Bifrò di Torino.

La Lombardia con 6 SteakHouse premiate è la **regione con il maggior numero di ristoranti premiati.** Bene anche la Campania e il Lazio con 3. La sorpresa arriva dalla piccola isola siciliana di Panarea, al largo delle coste di Messina, dove il ristorante da Antonio Il Macellaio si piazza al decimo posto.

"Insieme al mio staff abbiamo supervisionato oltre 300 steakhouse e macinato oltre 3mila km su e giù per l'Italia, per noi - spiega Ruschioni – *può definirsi SteakHouse quel ristorante che può proporre bistecche XL, quindi superiori al chilo, di due o più razze diverse. Se poi la cottura avviene su brace di legna ancora meglio".*

La top 21

La Braseria – Osio Sotto (Bergamo)
I Due Cippi – Saturnia (Grosseto)
Bifrò – Torino
Trattoria dall'Oste - Firenze
Braceria Bifulco - Ottaviano (Napoli)
La Dispensa di San Felice (San Felice del Benaco - Brescia)
Ristorante via di Guinceri – Livorno
Il Braciere di Eraclea – Eraclea (Venezia)
Antica Trattoria del Reno – Bologna
Da Antonio il Macellaio – Panarea (Messina)
Griglieria Varrone – Milano
Asina Luna – Peschiera Borromeo (Milano)
Donato il Macellaio (Salerno)
Beef Bazaar – Roma
Braceria Era Ora – Vasto (Chieti)
Dupon Meat House – Monterotondo (Roma)
Da Lina 1905 – Stimigliano (Rieti)
Zio Barrett – Bussi sul Tirino (Pescara)
Osteria Da.Ma – Brebbia (Varese)
Artigiano in Salice – Voghera (Pavia)
Dogana Golosa – Caserta