Ai "DUE CIPPI" la Regina è la Chianina

I DUE CIPPI da Michele 1976

DI FRANCO RIGHI

Storico locale nella maremma toscana dove da 40 anni si gustano le pregiate carni di Chianina e altre 10 razze bovine da carne provenienti da tutto il mondo e selezionate da Lorenzo, erede insieme al fratello Alessandro della tradizione gastronomica lasciata dal padre Michele Aniello.

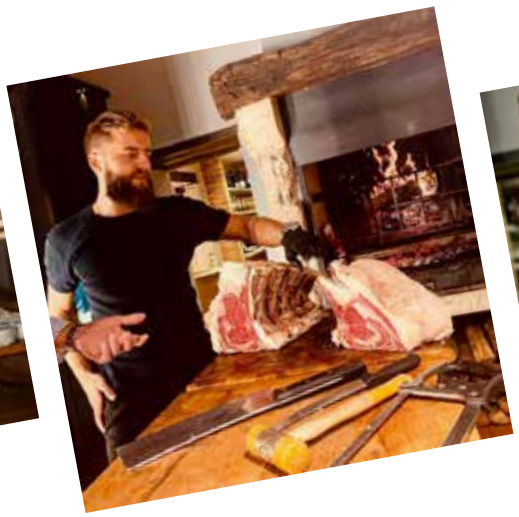
Lorenzo Aniello e le sue pregiate carni "Dry Aged"; "Wiskey Aged" e "Butter Aged"

Saturnia (Grosseto). Nell'Ottobre del 1976, un giovane imprenditore romano di nome Michele Aniello, giunto a Saturnia per l'amore della moglie Bianca, aprì per scommessa il primo ristorante di livello nella terra dei Butteri: il Ristorante I Due Cippi da Michele.
Caratterizzato da una cucina tipica, ma molto attenta alla materia prima, si è contraddistinto negli anni perché il 'patron' cucinava a vista nel suo caminetto di pietra antica una scelta di carni già vasta per l'epoca. Nei primi anni '80, costruì una cella in cui appendeva i lombi che venivano frollati per 20-25 giorni. Grazie a questa innovazione, la clientela si affeziona sempre di più alla sua bistecca di Chianina. Nel 2015, Michele passa il testimone ai figli Alessandro e Lorenzo, che rivoluzionano il locale dandogli una nuova identità che più li rispecchia.
È proprio il secondo che si specializza nella proposta della carne, selezionando personalmente più di 10 razze bovine provenienti da allevamenti in tutto il mondo, che hanno come obiettivo primario il benessere dell'animale.
Nelle celle che dominano la prima sala del ristorante, si possono ammirare lombate in frollatura, dai 70

Ristorante I Due Cippi a Saturnia di Grosseto. La squadra di Chefs che prepara le proposte nel Menù.

La selezione dei Vini nelle Cantine del Ristorante I DUE CIPPI

ai 200 giorni, per un totale di 1,5 tonnellate di carne.
A Lorenzo piace sperimentare frollature come la 'dry aged', 'whisky aged' e la 'butter aged', abbinandole a diversi tagli per garantire ai suoi clienti delle vere e proprie esperienze culinarie indimenticabili. Lorenzo ed il suo aiutante cuociono le carni a vista, in un grande camino a brace di legna con due postazioni, rifinendo i piatti su un bancone in ferro e legno stile basco.
La clientela, un tempo abituata a mangiare tradizionale, oggi si reca, anche da lontano, ai 'Due Cippi' per assaggiare le proposte di Lorenzo che, oltre alle bistecche, porta a tavola lumache alla brace, piccione in tre cotture, lingua, quaglia… una vera e propria griglia di alto livello! ■



LA FAMIGLIA

Non è facile parlare di Michele, riassumere in poche righe il significato e l'essenza di una vita dedicata al lavoro e alla famiglia.
Da molti è stato definito come un "pioniere del gusto": ed un pioniere lo è stato davvero, con la sua idea di investire nella Maremma e di trasformarla in un vero e proprio brand.
Alle intuizioni e ai sacrifici del suo fondatore si deve il successo del Ristorante I Due Cippi da Michele: grande attenzione alla qualità dei piatti, valorizzazione del territorio e un forte spirito imprenditoriale gli hanno permesso di conquistare le guide di settore e avviare la commercializzazione dei prodotti "doc".
Oggi molto è cambiato al ristorante: le idee, i valori, la professionalità e l'esperienza di Michele però continuano ad essere la guida sicura dei figli Alessandro e Lorenzo. Perché guardare al futuro significa anche portare avanti la tradizione, senza dimenticare la propria storia.

Da sx, Lorenzo e Alessandro Aniello davanti alle vetrine dove avviene la maturazione delle carni "Dry Aged"

CON LORENZO E ALESSANDRO SI GUARDA AL FUTURO

Fin da bambino la ristorazione è parte del suo mondo. Sulle orme di papà Michele si appassiona alla cucina, fino a scoprire il suo grande amore: la carne. La brace non è solo parte del suo lavoro ma un vero e proprio rito, da curare in ogni dettaglio. Dalla selezione dei migliori tagli alla preparazione della griglia, fino ad arrivare alla cottura perfetta: Lorenzo non scherza quando dice che la bistecca è il suo animale preferito.

Il suo regno è l'enoteca. Negli anni è riuscito a coltivare la propria passione personale: muovendo i primi passi nella piccola enoteca del ristorante di famiglia, l'ha trasformata in un vero e proprio paradiso per gli amanti del vino.
Con una scelta tra più di mille etichette italiane e internazionali, l'abbinamento perfetto è garantito ad ogni pasto.