

4 Ristoranti, Alessandro Borghese a Roseto degli Abruzzi. Lo chef: “Una perla tra mare, storia e natura”

14 Ottobre 2024



ROSETO DEGLI ABRUZZI – Torna in Abruzzo *4 Ristoranti*, il format di **Alessandro Borghese** che compie 10 anni e che premia in giro per l'Italia (ma nelle ultime stagioni anche fuori) i migliori ristoranti di una stessa area geografica.

Questa volta lo chef romano è arrivato a Roseto degli Abruzzi (Teramo) per individuare la migliore pizzeria contemporanea. I concorrenti restano come sempre top secret, l'unico che Vq è riuscito ad apprendere è Impastatori Pompetti, la pizzeria aperta nel 1984 e da anni nelle mani di **Francesco Pompetti**, chef e patron.

In ogni puntata 4 ristoratori si sfidano a colpi di gusto e piatti della categoria “special” per aggiudicarsi il titolo di miglior ristorante e ottenere l'agognato “dieci” dello chef.

Giunto a Roseto, Borghese ha voluto dedicare un post alle bellezze e alla storia della

cittadina. “Roseto degli Abruzzi, già conosciuta dai tempi dei romani”, scrive lo chef. “La storia lo racconta, come la pianta di ulivo e una botte. Roseto, ubicata sulla sommità della collina si presenta con le sue quattro porte sotto l’occhio vigile del castello di Montepagano. Una perla tra mare, storia e natura...con un mare blu da oltre 25 anni”.

È la seconda volta che *4 Ristoranti* torna in Abruzzo. La prima fu nel 2018 con una puntata dedicata a trabocchi e ristoranti sul mare, vinta da Penelope a Mare, all’epoca di proprietà di **Francesca Caldarelli** che **creò un vivace dibattito in rete**.

