

A Roseto il dialogo tra mare e vigneti: da Élite la cucina di Remo Di Pietro incontra i vini di Gianni Sinesi

3 Luglio 2026

di Redazione



ROSETO DEGLI ABRUZZI – C'è un Abruzzo che non ha bisogno di effetti speciali per raccontarsi. Gli bastano un calice, un piatto e dei professionisti che hanno scelto di fare della ricerca sul territorio la propria cifra stilistica.

È quello andato in scena da Élite Cucina di Mare, a Roseto degli Abruzzi (Teramo), in collaborazione con **Giancarlo Pierannunzi**, collaboratore di *Virtù Quotidiane* ed esperto di enogastronomia. Qui lo chef **Remo Di Pietro** ha ospitato **Gianni Sinesi** per una cena

degustazione dedicata al progetto enologico Impressioni, in un percorso che ha unito il racconto del vino a quello della cucina contemporanea abruzzese.

La sala gremita ha confermato quanto il pubblico sia sempre più interessato a esperienze capaci di andare oltre il semplice abbinamento cibo-vino. Quella proposta da Élite è stata infatti una narrazione costruita intorno all'identità dell'Abruzzo, dove il mare Adriatico dialoga continuamente con l'entroterra e ogni portata trova nel vino un naturale completamento.

Per Gianni Sinesi non si tratta soltanto di produrre vino. Dopo oltre vent'anni trascorsi ai massimi livelli della sommellerie italiana – esperienza che lo ha visto protagonista alla guida della prestigiosa cantina del Reale di **Niko Romito**, una delle più importanti d'Europa – ha deciso di cambiare prospettiva. Da interprete dei grandi vini è diventato vignaiolo, dando vita al progetto Impressioni.

Una scelta che nasce dalla volontà di trasformare l'esperienza maturata in sala in una produzione essenziale e profondamente legata al territorio. Le sue etichette non inseguono la muscolarità o gli eccessi estrattivi, ma privilegiano eleganza, precisione e bevibilità. Vini capaci di raccontare il carattere dei vitigni autoctoni attraverso una vinificazione rispettosa della materia prima e interventi ridotti al minimo.

Ad accoglierli c'era la cucina di Remo Di Pietro, chef che, insieme al socio **Alessandro Panetta**, ha dato vita negli ultimi anni a Élite, una delle realtà gastronomiche più interessanti della costa abruzzese. La sua è una cucina che parte dal mare ma non si limita al pesce. È una cucina identitaria, che guarda all'Adriatico senza dimenticare l'Appennino, dove ingredienti come funghi, tartufi, erbe spontanee e ortaggi dialogano con il pescato locale in un equilibrio mai scontato.

Il filo conduttore è quello della stagionalità e della valorizzazione della materia prima. Tecniche contemporanee, cotture precise e sapori netti diventano strumenti per esaltare il prodotto senza alterarne la natura. Una filosofia che rifugge gli esercizi di stile fini a sé stessi e che punta invece a costruire piatti leggibili, eleganti e profondamente riconoscibili.



La tagliatella di seppia

Il percorso si è aperto con uno dei piatti simbolo di Élite, la Tagliatella di seppia, preparata con seppia cotta a bassa temperatura, sul fondo porcini, crema all'aglio nero fermentato, maionese al latte di baccalà e scaglie di tartufo nero, sostituito da quello bianco durante la stagione dedicata.

Ad accompagnarlo è stata la bollicina di Impressioni, unica eccezione rispetto alla produzione abruzzese di Sinesi.

Lo spumante nasce infatti da una selezione effettuata in Emilia-Romagna, dove il sommelier ha individuato una realtà capace di interpretare la sua idea di metodo classico.

L'assemblaggio di Pinot Nero e Chardonnay in parti uguali regala uno spumante di grande finezza, caratterizzato da una bollicina elegante, freschezza e una sorprendente complessità che rende difficile individuarne la provenienza in una degustazione alla cieca.



Scampo fico e limone

Molto convincente anche il dialogo tra Scampo, fico e limone e l'Impressioni bianco, un Trebbiano d'Abruzzo che interpreta il vitigno in chiave moderna, privilegiando tensione e sapidità.

Un abbinamento giocato sull'equilibrio tra la dolcezza naturale del crostaceo, la nota fruttata del fico e la freschezza agrumata del limone che ha trovato il suo equilibrio con la bevuta secca e pulita.

La cucina di Di Pietro ha poi proposto Ricciola, porcini e katsuobushi, piatto che sintetizza bene il suo modo di cucinare: tecnica contemporanea, suggestioni internazionali e ingredienti locali capaci di convivere senza perdere identità.



Bottoni di rombo, patate, peperoni e olive

Con i Bottoni di rombo, patate, peperoni e olive è arrivato forse l'abbinamento più curioso e arduo della serata. Sinesi ha scelto infatti il suo Impressioni rosso, Montepulciano d'Abruzzo interpretato in una versione agile, elegante e dalla trama tannica smussata.

Un rosso pensato per essere gastronomico, leggermente raffreddato, capace di accompagnare anche preparazioni di mare quando struttura e acidità del piatto lo consentono.



Tataki di tonno

Molto apprezzato dal pubblico anche il Tataki di tonno marinato con chips di rapa rossa e maionese orientale, servito insieme all'Impressioni rosato.

Da questo Cerasuolo d'Abruzzo emerge forse più chiaramente la filosofia produttiva di Sinesi. Un rosato che rinuncia alla ricerca del colore intenso per concentrarsi sull'eleganza, sulla finezza e sulla facilità di beva, nonostante il colore sia piuttosto riconoscibile.

“Ho cercato prima il gusto e poi il colore”, ha raccontato il produttore durante la serata, sintetizzando l'approccio con cui è nato. Il risultato è un vino da appena 12,5 gradi alcolici, fresco, dinamico e caratterizzato da uno stile che richiama alcuni grandi rosé francesi più che l'interpretazione tradizionale del Cerasuolo abruzzese.

A chiudere il percorso una Fantasia estiva, finale leggero e coerente con una cena costruita sull'equilibrio più che sulla ricerca dell'effetto.

L'impressione, al termine della serata, è che l'incontro tra Gianni Sinesi e Remo Di Pietro abbia trovato un terreno comune ben preciso: la volontà di raccontare l'Abruzzo attraverso la qualità delle sue produzioni, senza stereotipi e senza forzature. Da una parte un vignaiolo che arriva dalla sommellerie e interpreta il vino con sensibilità gastronomica; dall'altra uno chef che utilizza il mare come punto di partenza per costruire una cucina territoriale contemporanea.

Un dialogo riuscito, nel quale ogni piatto e ogni calice hanno contribuito a raccontare un territorio che continua a evolversi senza perdere il legame con le proprie radici.