

Chef Francesco Auricchiella, fine dell'esperienza di Bistrot24. Il 2025 porta una nuova avventura al Casale delle Arti

31 Dicembre 2024

di **Giancarlo Pierannunzi**



ROSETO DEGLI ABRUZZI – Non bisogna mai smettere di sognare. Anche quando i tempi sembrano lunghi, è la tenacia, unita alla volontà, a fare la differenza. Per **Francesco Auricchiella**, chef di talento e spirito visionario, il sogno si è realizzato nel Bistrot 24, un ristorante intimo da ventiquattro coperti nel cuore di Roseto degli Abruzzi (Teramo). Dopo oltre cinque anni di successi e riconoscimenti, il 31 dicembre 2024 segna un nuovo capitolo: Auricchiella chiude il suo amato locale per abbracciare un progetto ambizioso, la rinascita

dell'Osteria di Campagna, ex Masseria Tattoni, nella splendida cornice del Casale delle Arti a Selva Alta di Mosciano Sant'Angelo.

Il Bistrot 24, inaugurato il 15 aprile 2019, è stato un luogo dove il cibo non era solo nutrimento, ma un viaggio per l'anima. Circondati da una selezione accurata di vini principalmente nazionali e anche diverse chicche estere, gli ospiti trovavano in ogni piatto una sintesi di semplicità e raffinatezza. Negli anni, il locale ha collezionato prestigiosi riconoscimenti: dalla presenza nella Guida di Repubblica dal 2020 al 2024, alla forchetta del Gambero Rosso, fino alle menzioni su Guida dell'Espresso, Accademia della Cucina Italiana e Identità Golose. Un palmarès che testimonia la capacità di sfidare le convenzioni e attirare clienti da tutta la regione e oltre.

“Ho realizzato ciò che volevo: un locale intimo, con buon vino, buon cibo e un'atmosfera semplice ma curata,” racconta Auricchiella. “Ma sentivo il bisogno di nuovi stimoli. L'incontro con **Paolo Nepa** e **Simone Schiavoni** mi ha dato la forza per fare un passo importante: unire le forze per creare una realtà unica, capace di ospitare grandi eventi senza perdere l'intimità e l'attenzione al dettaglio”.

L'Osteria di Campagna, conosciuta in precedenza come Masseria Tattoni, ha recentemente compiuto un salto di qualità **trasferendosi nella struttura del Casale delle Arti**, a pochi passi dall'uscita dell'autostrada A14. Con questo cambio di sede, l'osteria non solo ha ampliato i suoi spazi, ma anche l'offerta, mantenendo salda la tradizione culinaria teramana e l'utilizzo di ingredienti locali di qualità.

“Il mercato della ristorazione è in continua evoluzione, e noi vogliamo stare al passo,” spiega Paolo Nepa, co-titolare dell'attività. “Con i nuovi spazi, possiamo accogliere più ospiti mantenendo un'esperienza intima e curata. È un equilibrio che ci consente di offrire eventi impeccabili senza rinunciare alla nostra identità”.

La proposta dell'Osteria si articola in tre macro aree: pranzi settimanali per chi lavora, cene e weekend dedicati alla convivialità e un'attenzione particolare agli eventi speciali come matrimoni e cerimonie. “Abbiamo pensato a un menù pranzo che cambia ogni settimana, mantenendo alta la qualità dei prodotti per distinguerci,” aggiunge Nepa.

Il Casale delle Arti diventa così il cuore di una nuova esperienza gastronomica. I piatti della tradizione teramana, dal baccalà alle creazioni per grandi eventi, si sposano con un'attenta selezione di vini, studiata per esaltare ogni proposta. La nuova sede offre anche camere per soggiorni, trasformando ogni visita in un'esperienza completa.

Con la creatività in cucina di Francesco Auricchiella, che dal 29 gennaio prenderà servizio al Casale delle arti, e l'esperienza di Nepa e Schiavoni nella gestione della sala, l'Osteria di Campagna si candida a diventare un punto di riferimento per la provincia di Teramo. "Un'unione di competenze che rende l'offerta accattivante e completa, unica nel suo genere", conclude Auricchiella.

Tra tradizione e innovazione, l'Osteria di Campagna al Casale delle Arti non è solo un ristorante: è un luogo dove il tempo si ferma per celebrare sapori autentici e momenti indimenticabili.