

Gli “inesplorati” dell’Abruzzo: cinque indirizzi fuori dai radar della critica gastronomica

16 Dicembre 2025

di **Giancarlo Pierannunzi**



TERAMO – C’è un Abruzzo che cucina in silenzio, ma benissimo. Che lavora con costanza, ricerca e rispetto della materia prima. Che accoglie il cliente con grazia, cura e calore. Eppure, questo Abruzzo spesso non compare tra le pagine delle grandi guide gastronomiche. È una terra fatta di ristoranti solidi, coerenti, di alto profilo, che però sembrano restare sempre un passo indietro nel gioco della visibilità. Perché?

È una domanda che molti si pongono, anche tra i clienti più affezionati. Specie quando, seduti al tavolo di certe insegne, si ha la netta sensazione che ci sia tutto: tecnica, eleganza, servizio, selezione di vini, atmosfera. Ma nessun bollino. Nessuna icona. Nessuna menzione. E allora nasce un dubbio — gentile ma insistente — che si potrebbe riassumere con la celebre frase shakespeariana: essere o non essere, questo è il problema.

Oggi vi portiamo in cinque luoghi simbolo di questa “invisibilità d’eccellenza”: ristoranti abruzzesi che rappresentano, in modi diversi, una cucina e un’ospitalità di alto livello, ma che

ancora non hanno trovato spazio sulle guide più note. E chissà perché.

Elite Cucina di Mare



Tagliatella di seppia, porcini e tartufo di Élite

Elite Cucina di Mare, a Roseto degli Abruzzi (Teramo), è un piccolo gioiello che incanta per la sua proposta gastronomica originale, dove i sapori del mare si intrecciano con quelli della montagna in un dialogo elegante e sorprendente. Nato dall'esperienza maturata in diverse cucine italiane, il ristorante è guidato con passione da **Remo Di Pietro** e dal socio **Alessandro Panetta**, affiancati da uno staff giovane, entusiasta e pieno di talento.

In sala garbo e professionalità, ogni dettaglio curato con un'eleganza silenziosa che sa valorizzare ogni piatto, un servizio discreto e cordiale, cantina ricca di etichette selezionatissime provenienti da piccoli produttori italiani ed esteri.

Il locale offre anche camere accoglienti e una piscina, rendendosi ideale per chi cerca non solo una cena, ma un'esperienza di piacere completa, da vivere senza fretta. I menù degustazione raccontano le stagioni e la bellezza delle materie prime, in una cucina

moderna, sincera e profondamente autentica.

Chi ha avuto il piacere di provarlo parla di “un’esperienza memorabile”, dove la qualità del cibo si fonde con l’armonia dell’ambiente. Ha tutte le carte in regola per essere tra i migliori. Eppure, inspiegabilmente, resta fuori dai grandi “radar” gastronomici.

Forse perché preferisce il calore degli ospiti ai riflettori della critica? O forse perché lavora con il cuore, senza mai cercare applausi? Forse. Ma chi lo conosce, lo ricorda. E ci ritorna.

Osteria di Campagna - Casale delle Arti



Chitarra ripassata dell'Osteria di Campagna

A Selva Alta di Mosciano Sant'Angelo (Teramo), immersa nella quiete delle colline teramane, l'Osteria di Campagna-Casale delle Arti è un piccolo gioiello che racconta, con eleganza e passione, l'autenticità della cucina abruzzese. Un progetto ambizioso, nato dall'incontro tra lo chef **Francesco Auricchiella** - già premiato con la Forchetta del Gambero Rosso per il suo Bistrot 24 - e i titolari **Paoletto Nepa** e **Simone Schiavoni** (già noti per l'esperienza alla Masseria Tattoni dove avevano due Gamberi del Gambero Rosso). Insieme, hanno dato vita a

un luogo che unisce alta cucina, ospitalità e bellezza, a pochi minuti dall'uscita dell'A14, ma lontano dal rumore del mondo.

La cucina è un equilibrio armonioso tra tradizione e creatività, dove i sapori locali si rinnovano con eleganza, senza perdere la loro anima. Accanto a Francesco, in brigata, la giovane collaboratrice **Francesca Pierannunzio**, lavoratrice instancabile ed appassionata. Il menù segue il ritmo delle stagioni, mentre la cantina, curata con attenzione e gusto, offre una selezione di vini ampia e raffinata, in grado di accompagnare ogni piatto con l'abbinamento perfetto.

La struttura, ampia e accogliente, offre camere per il pernottamento e spazi ideali per cerimonie ed eventi speciali. Un luogo che sa di casa, ma con l'anima di un sogno. Un'oasi di quiete e sapore, dove tutto sembra al proprio posto.

Eppure, anche qui, il nome non compare nelle grandi classifiche gastronomiche. Forse perché certi luoghi non si raccontano con le parole, ma si portano nel cuore. Forse perché appartengono a chi li scopre e sceglie di tornarci. In silenzio, con gratitudine.

La Granseola



Chitarrina ai frutti di mare de La Granseola

Nel cuore di Teramo, a due passi dal Duomo, La Granseola è molto più di un ristorante: è un'istituzione, un rifugio del gusto dove il mare incontra la tradizione in un abbraccio autentico e senza tempo. Da quasi vent'anni, la famiglia Cordoni porta avanti con dedizione una cucina di pesce solida, schietta e ricca di sapore, lontana da mode passeggere e inutili orpelli.

Pasquale Cordoni, fondatore e anima del locale, uomo di rara visione e profonda competenza, è scomparso prematuramente un anno fa. Ma il suo spirito continua a vivere ogni giorno: nei gesti dei figli **Piero** e **Federica**, nell'arte culinaria di **Federico Peca** – lo chef cresciuto sotto la sua guida come un figlio – oggi affiancato da **Renato De Santis**. Insieme portano avanti, con rispetto e passione, la filosofia che Pasquale ha trasmesso loro: una cucina autentica, radicata nella qualità e nella verità del mare.

Il pescato fresco, i crudi di mare parlano la lingua della qualità, e i primi piatti con pasta fresca sono un inno all'equilibrio e alla semplicità. Il servizio è garbato, l'atmosfera calda e familiare, la cantina ricca di etichette note e di una selezione curata con amore e competenza.

È uno di quei ristoranti che tutti conoscono in città e fuori, dove si porta una persona cara per ringraziarla, dove si festeggia una laurea, l'acquisto di una casa o semplicemente per condividere un momento speciale. E chi viene da fuori, raramente lo dimentica.

Eppure, La Granseola continua a restare ai margini delle grandi narrazioni gastronomiche. Perché? Troppo radicata nel territorio? Troppo "locale" per sembrare alla moda? O forse semplicemente ignorata da chi dovrebbe saper guardare oltre i riflettori?

Livrea



Pappardellina al ragù bianco di pannocchie vongole e salicornia di Livrea

Dalla stessa anima del Bora Bora di Giulianova, per la prima volta entrato in una guida quest'anno anche se aperto dal 2019, nasce Livrea, un progetto che ne rappresenta l'evoluzione, un piccolo gioiello ad Alba Adriatica (Teramo), guidato con passione dallo chef **Martino Rastellini**, in società con **Pietro Cerquoni** e **Davide Balzano**, co-titolari del ristorante giuliese.

Qui la cucina di mare si fa più audace, moderna, raffinata, ma mai slegata dalle radici.

Affacciato su Viale Mazzini (nella storica sede dell'ex Arca), Livrea accoglie i suoi ospiti in un ambiente elegante e curato, dove ogni piatto nasce da una scelta precisa: valorizzare il territorio, anche attraverso i pesci "dimenticati" dell'Adriatico, spesso trascurati ma ricchi di sapore e storia.

La filosofia di Martino è fatta di equilibrio, tecnica e sensibilità: una cucina che sa emozionare, che racconta il mare con delicatezza e carattere, trasformando ogni portata in un piccolo viaggio, tra ricordo e scoperta.

Lo Scoiattolo Country House



Rintrocilo ragù bianco di scottona, porcini, ricotta montata e tartufo de Lo Scoiattolo

A Montorio al Vomano (Teramo), in una posizione tranquilla e panoramica, Lo Scoiattolo Country House è una realtà solida della ristorazione e dell'accoglienza teramana. Situata su un colle con vista aperta sul massiccio del Gran Sasso e, nelle giornate più limpide, fino al mare Adriatico, la struttura è nota anche per i suoi cieli straordinariamente tersi, tanto da essere premiata per la limpidezza e la bellezza del panorama notturno.

Gestita con cura da **Renato Topi**, da anni offre un'accoglienza genuina e familiare, dove l'attenzione per l'ospite si traduce in piccoli gesti e in un ambiente rilassato e curato.

Il cuore pulsante, è senza dubbio la cucina genuina che ha saputo trasformare i ricordi familiari in piatti sinceri e ben radicati nella tradizione abruzzese. Dagli antipasti rustici (come zuppe, trippa, coratella, pasta fatta a mano) ai primi della memoria come scrippelle m'busse, rintrocilo, chitarra con pallottine ed amatriciana, fino ai secondi di carne tipici delle stagioni di montagna, ogni proposta è pensata per valorizzare il territorio. Di recente, hanno introdotto anche gamberi di fiume e presto potrebbero arrivare le lumache, segno di una cucina in evoluzione, ma sempre fedele alla sua identità.

Un'esperienza che unisce buona cucina, un contesto naturale suggestivo e la possibilità di godere – nelle sere più limpide – anche dell'incanto del cielo stellato.

Nelle guide troviamo vecchie glorie non più tanto “gloriose” e new entry alle quali non è servita neanche mezza stagione per entrare nel gotha, ma per fortuna ci sono anche tanti grandi posti dalla grande cucina ed attenzione per i prodotti. Sicuramente non questi che avete appena letto.

Cinque ristoranti, cinque visioni diverse, un'unica costante: l'eccellenza. Tutti con una cucina ben fatta, un servizio attento, una cantina intelligente. Tutti fuori dai circuiti ufficiali.

E quindi viene da chiedersi: quali sono davvero i criteri con cui certi ristoranti entrano nelle guide e altri vengono esclusi? Chi decide, e in base a cosa? È una questione di comunicazione, di marketing, di relazioni? Di format? O semplicemente di fortuna?

Non è dato sapere. Ma chi ama la buona cucina dovrebbe ogni tanto uscire dai percorsi tracciati, e provare ad ascoltare la voce di questi “inesplorati”. Spesso raccontano il territorio meglio di tanti luoghi celebrati.

Perché alla fine, come scriveva Shakespeare: essere o non essere, questo è il problema. Ma per chi sa scegliere bene, la risposta è più semplice di quanto sembri.