

Remo Di Pietro e Alessandro Panetta: “La nostra sfida insolita ha radici profonde tra mare e monti. Come noi”

17 Gennaio 2024



ROSETO – “Ringraziamo *Virtù Quotidiane* per averci selezionato tra i candidati del sondaggio La Meta gastronomica imperdibile 2024, una bella occasione di visibilità. E ringraziamo quanti ci hanno dato fiducia, votandoci, significa che sono contenti del nostro lavoro”.

Remo Di Pietro insieme con l’amico fraterno e socio **Alessandro Panetta**, cuoco e panificatore rispettivamente, sono i titolari di “Elite Cucina di Mare”, ristorante con albergo aperto tutto l’anno sulla spiaggia di Roseto degli Abruzzi (Teramo).

Con 336 preferenze espresse dai lettori di *Vq*, Remo (30 anni originario di Poggio Umbricchio, frazione di Crognaleto) e Alessandro (29 enne originario di Cerchiara, frazione di Isola del Gran Sasso) si sono piazzati al terzo posto **tra i più votati del sondaggio**. I due giovani teramani sono sul podio con **Marco Giuliani** (“Lo Zio Barrett”, Bussi sul Tirino) vincitore con 6.314 voti , e **Alessandro Menaguale** (Pizzeria Konvivium, Montorio al Vomano) con 5.872 preferenze .

Con il cuore radicato nella fascia pedemontana del Gran Sasso teramano, e lo sguardo

sull'azzurro dell' Adriatico, Remo e Alessandro insieme hanno posto le basi per una proposta gastronomica singolare e di carattere, ispirata alle stagioni del mare pur cercando l'incontro con i sapori della "propria" terra di montagna, tartufi e funghi di bosco , orto, carni da allevamento non intensivo.

Da citare tra gli accostamenti più indovinati nel menu in corso, Boscaiola di Mare (tagliatella di seppia, latte di baccalà emulsionato all'aglio nero, porcini e tartufo nero), Ricciola e Maiale (ricciola arrotondata con lardo di suino nero abruzzese, spuma di cannellini, prosciutto in polvere e chips di zucca) o anche, sebbene non del tutto a km zero, Una capasanta in Abruzzo, che celebra insieme alla ricercata consistenza del bivalve nordatlantico (coquille St Jacques) diverse eccellenze abruzzesi come la ventricina teramana e il Pecorino di Farindola.

"Piatto quest'ultimo" dichiara chef Di Pietro, "a cui sono rimasto legato nel tempo in seguito ai miei trascorsi nelle cucine di importanti ristoranti dove ho affinato tecniche di lavoro e la mia curiosità personale".

"Amo cucinare sia carne che pesce" continua Remo, "ho voluto mettere radici in Abruzzo perchè è la terra che amo e che ben si presta alla mia idea, cucina di mare proposta con accostamenti insoliti che però rispecchiano la mia identità ancorata alla tradizione ma aperta a suggestioni dal mondo".

Una passione che anche nel suo caso arriva da lontano, racconta, "guardando la mamma, teramana di Bellante, e le nonne nei fine settimana d'estate a Poggio Umbricchio".

"Negli anni della scuola ero molto impegnato nello sport e mi pento di non aver scelto l'Alberghiero, ma dopo la maturità ho recuperato senza esitare, cercando tra le cucine dei ristoranti che avrebbero potuto darmi gli spunti che cercavo. Poi a 26 anni, spinto dal mio amico Alessandro, la grande sfida di lanciarmi in prima persona con il progetto Elite cucina di mare a Roseto".

Se per Remo sono già dieci gli anni di professione in cucina, Alessandro Panetta rappresenta la terza generazione di panificatori, Fratelli Panetta, con tre punti vendita a Teramo, San Nicolò a Tordinò e Castelnuovo Vomano, oltre alla gestione del Golden Cafè a Teramo città, molto frequentato soprattutto per gli aperitivi.

Dall'apporto delle due personalità nascono prodotti innovativi che rivisitano la tradizione. E' il caso del bocconotto montoriense presentato come dessert al piatto: frolla (impasto all'extravergine di oliva) lavorata a cialda anzichè chiusa a cestino, farcita con la tradizionale marmellata d'uva ("fatta da noi come tutto il resto, pane compreso" precisa lo chef Remo)

profumata con cannella, limone e mandorla”.

“Ogni eccellenza, dal Gran Sasso al mare Adriatico, potrebbe trovarsi nei nostri piatti. Scendendo a valle dall’entroterra portiamo con noi i tesori gastronomici della montagna, la sfida ogni volta è combinarli con gusto e originalità” concludono i due patron di Elite cucina di mare. E nelle parole del cuoco di Bellante già trapelano alcuni temi del nuovo menu che anticiperà la primavera.

Puntare sulla risorsa ittica dai porti vicini di San Benedetto del Tronto, Giulianova e poi Pescara sarà l’imperativo, assicura Remo, “sebbene la reperibilità di calamari e molluschi in genere vada progressivamente calando, il nostro mare è sempre più povero”.

“Per evitare di ricorrere alla gdo” aggiunge, “cercheremo di valorizzare specie più locali come il gambero rosa, ingiustamente snobbato perchè di difficile conservazione data la sua delicatezza, e le alici, un pesce poverissimo che dà tante soddisfazioni, come anche la triglia”.

