

Bistrot 24 a Roseto degli Abruzzi: un'esperienza dedicata al baccalà e alla raffinata cucina di Francesco Auricchiella

8 Dicembre 2023



ROSETO DEGLI ABRUZZI - Da Bistrot 24 a Roseto degli Abruzzi (Teramo) lo chef **Francesco Auricchiella** ha trasformato una cena in un viaggio culinario dedicato al baccalà e arricchito da una selezione di vini abruzzesi e internazionali.

Auricchiella, devoto alla cucina tradizionale, incanta con la sua abilità nel preparare piatti a base di baccalà, un amore che si percepisce in ogni boccone. L'inizio del percorso culinario è segnato da un Carpaccio di baccalà e puntarelle, un'apertura di gusto che anticipa le delizie a venire. Il Crostone di polenta arrostita, mantecato di baccalà e cipolle in agrodolce, sposato al Cremant Brut Rose' de Limoux Salasar, costituisce un'armoniosa fusione di sapori, lo trovate

tutti i giorni in carta. Il Tortello di baccalà con crema di patate e peperone rosso di Altino in polvere, accompagnato dal Riesling 2022 “By The glass Villa Huesgen”, si rivela un secondo primo eccezionale.

Il percorso culmina con lo Spaghetto aglio olio baccalà e pane croccante, abbracciato dallo stesso Riesling, suggerendo la versatilità del piatto, perfetto per ogni occasione, persino per una spaghetтата di mezzanotte con amici oppure ogni giorno al Bistrot 24, anche lui in carta.

Il Baccafish and chips, accompagnato dal Cerasuolo d’Abruzzo 2022 “Rosa-ae” Torre dei Beati, conclude magistralmente la cena, regalando un’esperienza gustativa indimenticabile.

La chiusura dolce vede il Panettone d’Altura di Merlini, servito caldo e accompagnato dal gelato al torrone dello chef. Questo binomio irresistibile è esaltato dalla Malvasia liquorosa Casano, suggellando la serata con un tocco di dolcezza.

Il Bistrot 24 si rivela un paradiso per gli amanti del baccalà, offrendo un percorso gastronomico completo dall’antipasto al secondo sempre in carte. Un invito irresistibile a esplorare questa oasi culinaria. Roseto degli Abruzzi, confermandosi come una delle migliori destinazioni del gusto abruzzese, continua a deliziare i palati più raffinati.

LE FOTO















