

Élite racconta il mare Adriatico attraverso sapori della tradizione, vini locali e cocktail

25 Febbraio 2024

di **Giancarlo Pierannunzi**



ROSETO DEGLI ABRUZZI – Il mare Adriatico interpretato magistralmente dallo staff di Élite per un viaggio gastronomico eccezionale, abbinato a cocktail sapientemente curati e realizzati da **Dario**, il responsabile di sala noto per la sua passione per i beverage di alta qualità e i vini del territorio.

Il percorso andato in scena venerdì sera, è iniziato con un sorprendente “Abruzzo Sour”, un cocktail di benvenuto a base di Gin 67100 dell’Aquila, cedro, bergamotto e camomilla,

arricchito con 4 gocce di olio extravergine di oliva dell'azienda agricola Marina Palusci, che ha fatto da perfetto accompagnamento alla prima portata, il crudo di gambero rosa con gelatina di genziana e lattughino di mare.

Tra gli antipasti, due piatti hanno particolarmente colpito i commensali. Le "Alici al purgatorio", alici deliscate, panate e fritte su un letto di sugo al pomodoro e peperone, servite con un uovo a 62 gradi, che hanno offerto un'esperienza gustativa rustica ma ben realizzata, e la "Seppia ripiena", farcita con pane aromatizzato alla bisque e tentacoli della seppia, successivamente scottata e caramellizzata in padella, regalando un'esplosione di sapori che ha entusiasmato i presenti, l'ottima notizia è che è appena entrata in carta.

Il culmine del pasto è stato raggiunto con la chitarra alle pallottine di mazzancolla al sugo di "razza che non c'è", succulenta salsa creata dallo chef **Remo Di Pietro** fin dall'apertura, ormai icona del locale. I "Bottoni ripieni di eccellente ristretto di brodetto" hanno deliziato i palati più raffinati, mentre il rombo con cime di rapa, cipolla bruciata e limone candito ha chiuso il pasto con gusto e raffinatezza.

Il dessert ha continuato a sorprendere con un cremosissimo ghiacciolo alla ratafia ed "Il nostro parrozzo", un semifreddo al parrozzo con cioccolato e crumble al cioccolato, abbinato al suggestivo "Rataspritz", spritz alla ratafia Toro.

Durante tutto il pasto, i vini selezionati hanno sapientemente accompagnato ogni portata: Wine of Anarchy di Francesco Cirelli, Cococciola 2022 di Podere della torre, Trebbiano Macerato 2021 di Tenuta Trium e Pecorino superiore 2019 dell'azienda agricola D'Alesio.

Élite e il suo giovane team si confermano così uno dei posti più interessanti della provincia di Teramo, dove l'arte culinaria si fonde con la passione per i sapori locali, regalando esperienze gastronomiche indimenticabili.

LE FOTO





















