

## Bistrot 24, un'alternativa di terra sul mare di Roseto degli Abruzzi

24 Maggio 2023

di Redazione



ROSETO DEGLI ABRUZZI - Un'isola che non ti aspetti in una cittadina di mare, che ti catapulta dolcemente nella campagna abruzzese e che mai contempleresti a pochi passi dalla spiaggia. Non è un caso infatti che **Francesco Auricchiella** per il suo Bistrot 24 abbia scelto il centro di Roseto degli Abruzzi (Teramo) e non il lungomare: lo ha fatto per avere l'opportunità di lavorare tutto l'anno, è vero, ma in fondo l'offerta del suo piccolo e accogliente ristorante sembra più a suo agio lontano dalla frenesia e dalla stagionalità dei lidi.

Classe '82, teramano, ha scelto la cittadina rivierasca per amore, dopo esperienze in giro per l'Italia - tra cui uno stellato fiorentino - e in Germania e qualche stagione sulla costa abruzzese. Non inizia tra i fornelli, ma si avvicina alla cucina strada facendo, complice un percorso scolastico accidentato che - dopo un anno sabbatico - dal liceo lo porta a diplomarsi

all'Alberghiero di San Benedetto del Tronto (Ascoli Piceno).

Nel 2019 apre il Bistrot24 che sopravvive allegramente agli anni bui della pandemia anche grazie ad una costanza alla quale molti ristoratori dovrebbero ispirarsi: il locale è aperto tutta la settimana, tutto l'anno.

La cucina è una fusione tra tradizione e innovazione, in cui ricette locali che si tramandano di generazione in generazione abbracciano storici piatti internazionali come nel caso dell'agnello alla Rossini dove la coscia cotta a bassa temperatura sostituisce il filetto e la coratella il foie gras. Il vino cotto al posto del Madera per la salsa e il condimento della mazzarella teramana per le interiora completano l'opera di "abruzzesizzazione".

E se a influenzare lo chef nella preparazione di alcuni piatti è il ricordo d'infanzia, come la chitarra ripassata - tostata su entrambe le facce e poi in forno, servita ricoperta da una spuma di Parmigiano e pecorino - , in altri casi l'ispirazione viene dalle contaminazioni, come nel caso della carbonara abruzzese, con la pancia di agnello al posto del maiale, le uova amalgamate con il pecorino di Farindola e il canestrato di Castel del Monte a guarnire. Quest'ultimo è un piatto di successo che accompagna Auricchiella dal primo giorno.

Il Concentrato d'Abruzzo - cremoso allo zafferano, scrucchiata d'uva, granella di sassi d'Abruzzo, panna e genziana vaporizzata - è perfetto per lasciare un buon ricordo del pasto.

Interessante la selezione di vini, a partire da piccole cantine locali le cui microproduzioni è poco frequente trovare.

## LE FOTO



























