

Con lo chef Auricchiella Osteria di Campagna-Casale delle Arti rilancia l'offerta culinaria

27 Gennaio 2025

di **Giancarlo Pierannunzi**



MOSCIANO SANT'ANGELO – È ufficiale: da mercoledì prossimo, 29 gennaio **Francesco Auricchiella**, chef di talento e spirito visionario, si unisce all'ambizioso progetto della rinascita dell'Osteria di Campagna. Dopo cinque anni di successi alla guida di Bistrot 24, un ristorante intimo da ventiquattro coperti nel cuore di Roseto degli Abruzzi, Auricchiella porta la sua esperienza e creatività al Casale delle Arti, a Selva Alta di Mosciano Sant'Angelo (Teramo).

L'Osteria di Campagna rappresenta un punto d'incontro tra tradizione e innovazione, offrendo un'esperienza gastronomica unica. Il trasferimento dalla storica sede, l'ex Masseria Tattoni, alla nuova struttura ha permesso di ampliare gli spazi e l'offerta, mantenendo inalterata la qualità che contraddistingue l'insegna.

Auricchiella vanta un curriculum ricco di riconoscimenti. Tra questi, la presenza nella Guida di

Repubblica dal 2020 al 2024, la prestigiosa forchetta del Gambero Rosso e menzioni in guide come l'Espresso e Identità Golose. La sua decisione di unirsi al progetto è nata dall'incontro con **Paolo Nepa** e **Simone Schiavoni**, co-titolari dell'attività, che condividono una visione comune di eccellenza nella ristorazione.

“La collaborazione con Paolo e Simone segna un nuovo capitolo. L'obiettivo è creare una realtà unica, capace di ospitare grandi eventi senza perdere l'intimità e l'attenzione al dettaglio”, afferma Auricchiella, che raccoglie il testimone da **Marcello Ruffini** e prosegue il lavoro assieme a **Nicola Di Evangelista**.

Quest'ultimo, giovane chef di talento classe 1998, proviene da una famiglia di pasticceri e si è distinto per la sua esperienza e competenza, spaziando dalla cucina di terra a quella di mare. Un passaggio-chiave della sua carriera è stato il periodo al ristorante D.One, una stella Michelin a Montepagano di Roseto, dove ha ampliato la sua visione culinaria e affinato le tecniche di cucina.

Nonostante un problema di salute abbia temporaneamente rallentato il suo percorso, Nicola è ripartito con determinazione, arricchendo il proprio bagaglio professionale con stage in alcuni tra i migliori ristoranti stellati italiani. Il suo mentore è **Davide Pezzuto** del D.One, formatosi sotto l'influenza di **Heinz Beck**, uno dei grandi maestri della cucina internazionale.

Successivamente, Nicola ha riscoperto la sua passione per la pasticceria, ispirato da **Lorenzo Puca**, pasticcere abruzzese e campione del mondo di pasticceria nel 2021. Un incontro che ha segnato una svolta nella sua carriera, portando il dessert a diventare un elemento centrale nella sua filosofia culinaria.

A completare il team, è la giovanissima **Francesca Pierannunzio**, storica collaboratrice e braccio destro degli chef, che con dedizione e professionalità contribuisce alla qualità della cucina dai primi anni di attività di Masseria Tattoni.

L'Osteria di Campagna vanta un team molto preparato e affiatato, offre una proposta gastronomica che celebra i sapori della tradizione teramana, arricchita da un tocco di creatività. Il menù pranzo, che varia ogni settimana, è pensato per chi lavora, allo stesso tempo è possibile gustare sia a pranzo che a cena i percorsi degustazione ed il menù à la carte dedicati ad un'esperienza enogastronomica completa.

Particolare attenzione è dedicata agli eventi speciali, tra cui matrimoni, cerimonie e compleanni, con menù personalizzati per ogni occasione. La struttura, dotata di ampie sale distribuite su due livelli, offre la possibilità di organizzare feste di 18 anni, eventi con musica

dal vivo, animazione o DJ set, garantendo allo stesso tempo un ambiente tranquillo per pranzi o cene nella sala superiore.

La cantina, accuratamente selezionata, propone vini che esaltano ogni portata, creando abbinamenti perfetti per soddisfare anche i palati più esigenti.

Oltre all'eccellenza culinaria, il Casale delle Arti dispone di camere da letto per chi desidera prolungare la propria esperienza. Grazie a pacchetti speciali, come la cena di San Valentino con possibilità di pernottamento e prima colazione a prezzi accessibili a tutti, l'Osteria garantisce momenti unici in piena sicurezza e relax.

Con la guida di Francesco Auricchiella e la gestione esperta di Paolo Nepa e Simone Schiavoni, l'Osteria di Campagna si propone come il nuovo punto di riferimento per la ristorazione di qualità in provincia di Teramo.

L'Osteria è aperta tutti i giorni a pranzo tranne il martedì, il venerdì ed il sabato aperti a cena. Per ulteriori informazioni e prenotazioni, è possibile contattare l'Osteria di Campagna al numero 338-2439944 oppure visitare la [pagina Facebook](#) del locale.

LE FOTO





pubbliredazionale