

Dalla montagna al mare: un racconto di stagionalità e tradizione nella cucina di Elite

19 Dicembre 2025

di Giancarlo Pierannunzi



ROSETO DEGLI ABRUZZI – Tra le realtà gastronomiche emergenti più interessanti della costa adriatica, Elite Cucina di Mare si sta affermando come una vera e propria destinazione del gusto.

Affacciato sul mare di Roseto degli Abruzzi, in provincia di Teramo, il ristorante è guidato con passione, visione e profondo rispetto per il territorio dallo chef **Remo Di Pietro**, originario di Poggio Umbricchio, suggestivo borgo alle porte del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga.



Remo Di

Pietro

Il percorso umano e professionale di Remo nasce quasi per vocazione. Dopo il diploma da geometra conseguito a Teramo, la passione autentica per la cucina prende il sopravvento e lo

www.virtuquotidiane.it Dalla montagna al mare: un racconto di stagionalità e tradizione nella cucina di Elite

porta a formarsi all'Università dei Sapori di Perugia, dove affina tecnica e visione confrontandosi con docenti e realtà gastronomiche diverse.

Le prime esperienze lo vedono protagonista in Abruzzo, nello storico ristorante Beccaceci di Giulianova, per poi proseguire a Milano, all'Osteria Conchetta, e successivamente in Trentino, al rinomato Preidlhof, hotel cinque stelle di fama internazionale.

La svolta arriva quando l'amico fraterno e socio **Alessandro Panetta**, originario di Cerchiara, gli propone la gestione di un albergo con ristorante sul mare a Roseto degli Abruzzi. Remo non esita: torna nella sua terra con l'idea chiara di costruire un progetto che parli di mare, ma con solide radici nell'entroterra teramano.

Elite Cucina di Mare apre ufficialmente il 6 giugno 2020, diventando il simbolo di una ripartenza coraggiosa, giovane e ben strutturata.

Oggi il ristorante può contare su una brigata affiatata e dinamica. In cucina, Remo è affiancato dallo storico chef **Josef Louibi** di Avezzano e dallo chef **Ruben Fabbro** di Basciano, Teramo. La struttura dispone anche di nove camere e di una piscina in condivisione con il residence antistante, offrendo agli ospiti un'accoglienza rilassata ma curata nei dettagli.

In sala, il servizio è seguito con attenzione insieme allo stesso Remo che ama raccontare personalmente la filosofia dei suoi piatti, creando un dialogo diretto con gli ospiti. La carta dei vini è pensata con competenza, valorizzando le etichette del territorio.

La cucina di Elite Cucina di Mare è un racconto continuo di stagionalità, territorio e memoria. Il mare è il protagonista, ma dialoga costantemente con la montagna teramana, grazie all'utilizzo di materie prime locali e a ricette ispirate alla tradizione, reinterpretate con tecnica e sensibilità contemporanea.



Calamaro con ventricina

Emblematico il calamaro con ventricina teramana, verze ripassate e cialda di pecorino di Farindola: un piatto che unisce mare e Appennino, raccontando in modo sincero le radici dello chef.

L'omaggio al Beccaceci arriva con una raffinata rivisitazione della seppia ripiena, qui proposta come calamaro ripieno adagiato su una vellutata crema di patate, un abbraccio di sapori che conquista il palato.

Di grande impatto anche il rombo croccante, farcito con pomodori secchi e olive, avvolto in una leggera tempura di panko, servito con zucca marinata e una riduzione di Montepulciano che profuma di vendemmia.



Gyoza ripieno di brodetto

E poi c'è il gyoza di brodetto, evoluzione originale del classico bottone ripieno: una veste orientale che racchiude l'anima più autentica della tradizione marinara abruzzese. Ma è già dall'amuse-bouche che si capisce di essere seduti al tavolo giusto: il macaron al baccalà è una dichiarazione d'intenti, un piccolo capolavoro che mette subito in chiaro che qui gusto e creatività scorrono veloci.



Il macaron al baccalà

Gli amanti dei crudi trovano proposte di grande precisione ed eleganza, così come piatti di forte personalità come la “Boscaiola di Mare”: una sottilissima tagliatella di seppia con emulsione di latte di baccalà e aglio nero, porcini dei Monti della Laga e scaglie di tartufo. Un piatto intenso, avvolgente, che porta la montagna nel piatto senza tradire il mare.



Il tortello

Imperdibili anche i tortelli di scampo crudo e cotto, con burro salato e tartufo nero – e in stagione bianco – di grande raffinatezza visiva e profondità gustativa.

Grande attenzione è riservata anche al pane fatto in casa e alla selezione di oli extravergine del territorio, elementi che completano e valorizzano l'esperienza gastronomica.

I percorsi di degustazione iniziano con un menù da 5 portate, che si arricchisce di un entrée e di un pre-dessert, per un totale di 7 portate, al prezzo di 58 euro. Lo stesso vale per il menù da 8 portate, che si trasforma in un percorso di 10 portate al costo di 78 euro. In alternativa, è possibile scegliere liberamente dal menù à la carte.

Particolarmente atteso è il periodo delle festività, quando Elite Cucina di Mare propone la Cena della Vigilia, il Pranzo di Natale e soprattutto il Cenone di fine anno, vero fiore all'occhiello della stagione.

Un percorso gastronomico pensato per celebrare il territorio e le sue eccellenze, con un menu di alto livello a 120 euro (bevande escluse), oppure a 170 euro con pernottato incluso, su prenotazione e con posti limitati, per garantire un'esperienza esclusiva e curata in ogni dettaglio.

Visitare Elite Cucina di Mare significa vivere una cucina sincera, contemporanea e profondamente legata alla tradizione teramana, capace di emozionare e raccontare il territorio. Un indirizzo che contribuisce a rendere Roseto degli Abruzzi una meta sempre più interessante nel panorama dell'alta cucina abruzzese.

pubbliredazionale