

Dopo Bolla i fratelli Foschi rilanciano con Bolla Mare, a Roseto degli Abruzzi la cucina scandita dal pescato del giorno

22 Maggio 2023

di Redazione



ROSETO DEGLI ABRUZZI - Tutto ha inizio nel dicembre 2017, quando i due fratelli **Luca** e **Francesco Foschi**, ed il loro socio **Ercole Andrietti** decidono di aprire Bolla, un lounge bar che si specializza nella preparazione di cocktail straordinari, aperitivi, cene e dopocena. Il locale si distingue per la sua cucina di terra, che offre una vasta selezione di tagli di carne sfiziosa. Negli anni successivi, Bolla diventa un punto di riferimento per coloro che desiderano gustare piatti di alta qualità e cocktail creativi, mentre l'atmosfera accogliente e il servizio

impeccabile lo rendono un luogo apprezzato dagli ospiti.

Dopo anni di successo, i fratelli Foschi e il socio Ercole Andrietti sentono la necessità di ampliare la loro offerta e creare una nuova realtà dedicata alla cucina di mare, al bar in spiaggia ed alla pizza. Grazie all'aiuto di altri soci, **Pippo Fresta, Nando De Patre e Michelina Metoni**, imprenditori provenienti da altri settori, l'idea dei fratelli Foschi prende vita. Nasce così, il 9 giugno 2021, Bolla Mare, nella storica location dello chalet Lo Smeraldo, lungo il bellissimo e curatissimo lungomare centrale di Roseto degli Abruzzi (Teramo).

Da Bolla Mare è possibile gustare colazioni, pranzi e cene, permettendo agli ospiti di vivere piacevoli momenti in qualsiasi ora della giornata. Con una nuova direzione culinaria, ispirata ai piatti tradizionali preparati dalle mogli dei pescatori con amore in passato, il ristorante di pesce Bolla Mare decide di tornare alle sue radici. La cucina proposta è meno complessa, ma ricca di sincerità e autenticità, basata sui tesori del mare. Il menu di Bolla Mare cambia costantemente in base al pescato del giorno e alla stagione, garantendo sempre un'esperienza gastronomica di alta qualità.

La cucina di Bolla Mare, avviata dallo chef **Luigi Ferri**, passa nelle mani di **Luca Brioli**, una promessa culinaria dal gran talento.

Ad esempio, si può gustare un abbondante piatto di alici scottadito, accompagnato da salse raffinate che si possono unire o meno al pesce, e cipolla agrodolce gelificata che pulisce il palato. Bolla Mare non è una semplice trattoria di mare, ma offre una genuinità contemporanea nei suoi piatti, che cattura l'essenza dei sapori locali.

Oltre alla sua sincera cucina di mare, Bolla Mare si distingue anche per la sua cantina interessante. Con una selezione di circa 280 etichette nazionali ed internazionali, vini selezionati di piccoli viticoltori, una selezione di bollicine che spaziano dai Trento Doc alla Francia del Cremant, con 10 piccole maison della Champagne fino a nomi più blasonati. Gli amanti dello champagne e delle bollicine saranno entusiasti di scoprire le 35 etichette disponibili, che includono una varietà di opzioni per soddisfare ogni preferenza.

Durante il pranzo, la sala è gestita dalla sorridente e cortese **Valentina Pigliacampo**, mentre durante la cena le consegne passano a **Raffaele Cioci**, responsabile di sala e preparato sommelier. Entrambi sono esperti nell'abbinamento cibo-vino e saranno lieti di consigliare agli ospiti le migliori opzioni per accompagnare i loro pasti, garantendo un'esperienza gastronomica completa.

Ma la vasta selezione di bevande non si limita solo al vino. Bolla Mare offre anche una

selezione di gin, rum, rum agricoli giamaicani, diverse etichette di gin e mescal. Questa varietà di distillati di alta qualità viene utilizzata dai preparatissimi barman del locale per creare una selezione di cocktail eccellenti.

L'attenzione alla qualità e all'artigianalità della proposta di cocktail di Bolla Mare li ha resi noti nell'ambiente. Uno dei loro talentuosi barman e sommelier, Damiano Angelozzi, è stato recentemente selezionato come unico vincitore italiano di una competizione internazionale chiamata "Natural Beach Bar".

Luca Foschi, ci racconta che la terrazza sarà utilizzata per organizzare eventi tematici su prenotazione. Questo darà ai clienti l'opportunità di vivere esperienze uniche mentre gustano i deliziosi piatti del ristorante e si godono la splendida vista sul mare. Bolla Mare è sicuramente un luogo da non perdere. **Giancarlo Pierannunzi**

LE FOTO





































