

## Gianluca Durillo, l'anima di Rotta Cucina e Ristoro a Giulianova: la continua evoluzione del gusto

12 Agosto 2026

di Giancarlo Pierannunzi



GIULIANOVA – Quando si parla di cucina contemporanea capace di emozionare e sorprendere, il nome di **Gianluca Durillo** emerge con sempre maggiore forza.

Alla guida di Rotta Cucina e Ristoro a Giulianova (Teramo), lo chef porta avanti una visione gastronomica precisa, in continua evoluzione, capace di coniugare tecnica, creatività e materia prima senza mai perdere di vista l'essenza del gusto.

La cucina di Durillo è moderna, elegante e ricercata, ma non fine a se stessa. Dietro ogni piatto c'è uno studio attento degli ingredienti, delle cotture, delle consistenze e degli

abbinamenti. Una ricerca costante che porta a costruzioni gastronomiche elaborate, ma mai ridondanti, dove la complessità è sempre al servizio dell'equilibrio.



*L'ingresso di Rotta*

Da Rotta il percorso comincia già dall'aperitivo, con un tritico che mette immediatamente in mostra la mano dello chef: patata soffiata, pesto di erbe amare e ponzu; pallotta cacio e ova, limone salato e pomodoro; formaggio fritto.



*Patata soffiata, pesto di erbe amare e ponzu*

Tre assaggi differenti per consistenza e intensità, ma accomunati da una grande precisione e da una personalità che lascia intuire fin da subito la cifra della cucina.



*Pallotta cacio e ova, limone salato e pomodoro*

Si prosegue con la battuta di pecora, brodetto di pesce, genziana e cicoria, un piatto costruito sul contrasto tra sapidità e note amare, in un confronto gustativo sorprendente e ben calibrato.

Poi arrivano i gamberi rosa con salsa cocktail, pomodoro e olive: un piatto fresco, estivo, nel quale la sapidità dell'oliva accompagna la burrosità del gambero e chiude il boccone in perfetto equilibrio di pulizia con il pomodoro.



*Gamberi rosa con salsa cocktail, pomodoro e olive*

Ma è tra i piatti principali che la cucina di Gianluca Durillo riesce a lasciare il segno.

Uno degli assaggi più sorprendenti sono i bomboletti al verde, zafferano ed erbe, una vera espressione di mare ispirata, nella concezione, alle celebri escargot à la bourguignonne. Un piatto delicato ma al tempo stesso estremamente gustoso, capace di spiazzare e conquistare.



*Bomboletti al verde, zafferano ed erbe*

La stagione dei bomboletti, al momento, è terminata, ma lo chef assicura che torneranno in carta con la prossima stagione. Un piatto, dunque, da segnare in agenda e da non perdere.



*Lingua di manzo alla brace con caramello di melanzana, scampi crudi e alloro*

Se i bomboletti raccontano la delicatezza e la sorpresa, la lingua di manzo alla brace con caramello di melanzana, scampi crudi e alloro rappresenta invece uno dei momenti più esuberanti del percorso.

Qui si raggiunge uno dei vertici della cucina di Rotta: un viaggio attraverso gusti, temperature, cotture e consistenze differenti, apparentemente lontane ma capaci di trovare una sintesi sorprendentemente armoniosa.

È uno dei piatti simbolo della cucina di Gianluca, una presenza ormai imprescindibile in carta e, come ci racconta lo chef, praticamente impossibile da togliere.



*Linguina con glassa di peperone, paprika e alloro*

Interessante anche il capitolo dedicato ai primi. I tubetti tiepidi mantecati allo zafferano, camomilla e provolone giocano sulla cremosità e sulle note aromatiche, mentre la linguina con glassa di peperone, paprika e alloro propone un gusto più intenso e deciso.

A chiudere la sequenza arriva un'interpretazione dell'aglio, olio e peperoncino con cozze, noci e basilico, che riporta il percorso verso l'Adriatico e oltre, attraverso un piatto riconoscibile ma reinterpretato con sensibilità contemporanea.



*Aglione, olio e peperoncino con cozze, noci e basilico*

Anche i secondi confermano la solidità della proposta. L'ombrina alla brace, zafferano e scarola racconta ancora una volta il rapporto dello chef con il mare e con la brace, mentre con il agnello alla brace, zabaione affumicato, bietta e noci si torna decisamente verso la terra.



*Agnello alla brace, zabaione affumicato, bieta e noci*

Un piatto succulento, intenso e strutturato, che rappresenta un altro degli emblemi della cucina di Durillo: materia prima protagonista, cottura precisa e una costruzione capace di sorprendere senza snaturare l'ingrediente.



*Ombrina alla brace, zafferano e scarola*

Quello che colpisce, durante il percorso, è proprio la capacità dello chef di muoversi tra mare e terra, tradizione e contemporaneità, riconoscibilità e ricerca. La sua cucina non cerca l'effetto fine a se stesso: ogni elemento sembra avere una funzione precisa all'interno del piatto.

Contrasti, acidità, note amare, sapidità, affumicature e componenti aromatiche vengono utilizzati per costruire un'esperienza che coinvolge tanto il palato quanto la memoria.

A completare il quadro c'è una proposta gastronomica collocata in una fascia di prezzo medio-alta. I percorsi degustazione partono da 5 portate, comprensive di entrée, predessert e coccole finali, a 58 euro, per proseguire con percorsi da 6 e 8 portate, tutti vini esclusi. È inoltre possibile ordinare gran parte delle proposte anche à la carte.

Una fascia di prezzo che trova la propria giustificazione nella qualità delle materie prime, nella complessità delle preparazioni, nell'accuratezza del servizio e, soprattutto, nell'esperienza complessiva che Rotta propone ai propri ospiti.

Perché Rotta Cucina e Ristoro non è semplicemente un luogo in cui andare a cena. È uno spazio nel quale la cucina diventa racconto, ricerca e confronto. Ogni piatto porta con sé un'idea, una tecnica, un ricordo o una contaminazione, ma soprattutto restituisce la fotografia di uno chef che non sembra avere intenzione di fermarsi.

Gianluca Durillo continua a far evolvere la propria cucina senza perdere la propria identità, ed è probabilmente proprio questa la caratteristica più interessante del suo percorso. Una crescita costante che passa dalla curiosità, dalla tecnica e dal coraggio di sperimentare, mantenendo sempre ben saldo il rapporto con il gusto.

Rotta Cucina e Ristoro si inserisce così tra le realtà più interessanti della ristorazione contemporanea della costa adriatica. Una cucina moderna, raffinata e personale, capace di regalare piatti che non si limitano a essere buoni, ma che aspirano a lasciare un ricordo indelebile.

Oltre che al ristorante, si possono gustare alcuni piatti di Gianluca anche il 13 e il 28 agosto a Caliscendi, al porto di Giulianova, e l'8 settembre nella suggestiva cornice del Castello della Monica a Teramo.