

Giovanissimo cuoco rivoluziona la cucina di una storica trattoria ai piedi del Gran Sasso tra kamado, vegetali e rocher di pecora

2 Gennaio 2026



MONTORIO AL VOMANO - A un anno e mezzo dall'apertura, Il Porcellino continua a sorprendere. **Simone Saraceni e Chiara Balsami**, di 26 e 25 anni, giovani e dinamici, sono riusciti a creare una cucina che non solo innova, ma trasmette passione e cura in ogni piatto. Sulla storica statale 80, a Montorio al Vomano (Teramo) ai piedi del Gran Sasso, il ristorante è diventato un punto di riferimento gastronomico, dove tradizione e sperimentazione si incontrano.

Nel tempo, Simone e Chiara sono cresciuti tanto sul piano personale quanto professionale. Simone ha iniziato a utilizzare il Kamado (un barbecue giapponese) un mezzo perfetto per

esplorare nuove tecniche di cottura e valorizzare le materie prime.

“In Francia ho vissuto un’esperienza nata per caso che mi ha dato una grande soddisfazione per la mia crescita professionale”, racconta Simone a *Virtù Quotidiane*. Nel paese d’oltralpe, tra le altre cose ha cucinato a casa di un produttore di vino di una rinomata maison, incontrato durante una fiera di vini in Francia. A febbraio 2025, Simone ha avuto l’opportunità di preparare piatti che hanno letteralmente conquistato i palati francesi. La scena che descrive sembra uscita da un sogno: “Abbiamo portato il nostro olio, il nostro pane, il pecorino. La seconda volta, abbiamo cucinato bistecche e zucchine, e la reazione è stata incredibile. Non riuscivano a credere che fosse così buono!”.

Quello che più ha colpito è stato un piatto di zucchine grigliate con melanzane e insalatina di erbe fresche, arricchito da una salsa al limone e pecorino stagionato dei Monti della Laga. Un piatto semplice, ma ricco di sapori, che ha suscitato una reazione di puro stupore da parte degli ospiti.

Con Chiara al suo fianco, ha cucinato per le squadre di vendemmiatori, preparando pranzi e cene durante la raccolta dell’uva. “Abbiamo lavorato fianco a fianco con loro per dieci giorni, giorno e notte!” racconta, sottolineando che non è stata solo un’esperienza gratificante dal punto di vista professionale, ma soprattutto un’opportunità unica per creare una connessione profonda con le persone del posto. “I nostri piatti sono stati molto apprezzati, lasciando un segno nella memoria di tutti e la promessa di partecipare al prossimo evento in cantina”.



Il vitello tonnato

Il menù del Porcellino è un viaggio tra sapori autentici e tecniche moderne. Ogni piatto racconta una storia, dall'ottimo pane fatto in casa, servito con olio extravergine d'oliva, alla pizzetta rossa con pomodori locali, fino alla reinterpretazione delle olive ascolane, con un ripieno di carni miste dal gusto intenso. Il vitello tonnato, preparato con roast beef alla brace, e il prosciutto cotto di coppa di maiale, anch'esso passato alla brace, sono piatti che colpiscono per l'equilibrio dei sapori.

Tra i piatti più sorprendenti c'è la coppa di testa di maiale, cotta lentamente in una pentola gigante con verdure e bacche di ginepro. Il risultato è un sapore profondo e dolce che celebra la tradizione.



La coppa

I piatti vegetariani e vegani, inoltre, sono un autentico tripudio di sapori e creatività. Gli spinaci alla brace, con scorzetta di limone e pecorino stagionato dei Monti della Laga, sono un perfetto esempio di come Simone riesca a valorizzare ingredienti semplici, trasformandoli in piatti straordinari grazie a un gioco sapiente di affumicature e freschezza.

La scarola alla griglia, con crema di mandorle e terra di olive leccino , è un'esperienza che sorprende, così come le puntarelle alla brace, irresistibili nella loro semplicità.

Il radicchio marinato al bitter di Scupozz, accompagnato da una salsa al Montepulciano d'Abruzzo, arancia e cannella crema di yogurt di capra, è un piatto che affascina per il contrasto tra l'amaro del radicchio e la freschezza della salsa, dimostrando che anche i piatti vegetali possono sfidare i migliori tagli di carne.



Il cubo di pan brioche con humus di ceci

I funghi pleurotus alla brace, con nocciole, polvere di porcini e crema all'aglio nero, sono un'altra particolarità che colpisce per la complessità dei sapori.

Da non perdere anche il cubo di pan brioche con humus di ceci, rape alla brace e olio al peperone dolce di altino e aglio rosso di Sulmona, croccante fuori e morbido dentro, che aggiunge un tocco di raffinatezza alla semplicità.



Il rocher di pecora

E poi c'è il mitico "Rocher di pecora", piatto che nel 2022 ha vinto il contest nazionale organizzato da 50 Top Italy, "Birra e fritto: una storia d'amore". Oggi riproposto in versione ridotta come antipasto, il "Rocher di pecora" conserva tutto il fascino del piatto originale, mantenendo intatta la sua anima e il suo carattere.

La coratella tagliata a pezzetti piccoli, cotta con cipolla e sporcata con pomodoro, è un piatto da mangiare letteralmente con il "cucchiaio" e celebrato con una "scarpetta" finale.



La chitarra ai funghi

Passando ai primi, ogni piatto è un trionfo di sapore, con una pasta completamente autoprodotta che non delude mai. Gli spaghetti alla chitarra ai funghi (cardoncelli, pleurotus e pioppini) sono eccezionali, grazie alla trifolatura delle teste dei funghi, che poi vengono aggiunte a cubetti, e alla cremosità ottenuta dai gambi, che vengono trasformati in una succulenta crema.

Il tutto è arricchito con polvere di porcini secchi, che conferisce quel tocco “wild” di bosco, umami e profondamente aromatico.



La scrippella m'bussa

La scrippella m'bussa in brodo di gallina e cappone, dal sapore tostato e intenso, è un piatto che sa di tradizione, un classico che soddisfa appieno. Il ragù bianco di maiale, che talvolta si trasforma in ragù di cinghiale o di marchigiana, è perfetto per accompagnare le fettuccine, mentre le pappardelle con sugo di papera rosso (pulled di papera con sugo di pomodoro) raccontano una cucina casalinga, ricca e generosa, che scalda il cuore e appaga i sensi.

Il secondo è un trionfo di carne alla brace, con una selezione che va dai polli e galletti alla fiorentina, dalla costata di Marchigiana all'agnello, fino alle costine di pecora alla griglia. Una varietà che abbraccia tutte le preferenze carnivore, senza mai deludere. La carne, cotta direttamente sulla brace, è saporita, succulenta e perfetta per chi ama il gusto autentico e affumicato.



Infine, i dolci sono l'ennesimo tocco di classe. Chiara, con la sua creatività, firma una cheesecake accompagnata da una salsa al caramello salato che regala un'esplosione di sapori. Il tiramisù, realizzato con savoiardi fatti in casa, uno specialty coffe di torrefazioni artigianali per bagnare i savoiardi utilizzando il V60, un metodo di estrazione manuale giapponese e un'elegante crema al mascarpone poco zuccherata, una gioia per le papille. Questo dimostra che anche pochi, ma ben realizzati dessert, possono rappresentare una conclusiva e raffinata offerta per un pranzo o una cena gustosa. I bocconotti, tipici di Montorio al Vomano, e i cantucci, preparati con farine locali del Molino Di Giovannantonio di Castellalto (Teramo), sono una vera chicca che testimonia la qualità e la ricerca dietro ogni preparazione, esaltando la tradizione pasticciere locale.

La cantina del Porcellino è un angolo di eccellenza che unisce con eleganza ottime etichette abruzzesi, nazionali ed estere. La selezione, curata con passione e intelligenza, rispecchia un amore autentico per il buon bere, con una proposta che include anche birre, in particolare belghe, comprese le acide, grande passione di Simone.

VirtùQuotidiane

Il caffè non è da meno. La qualità dell'espresso e del V60 è perfetto per chi cerca un caffè ricco di aromi e sfumature per concludere al meglio l'esperienza gustativa.

Il Porcellino non è solo un ristorante, ma un'esperienza gastronomica che unisce tradizione e innovazione, sapori familiari e piatti che sorprendentemente sfidano le aspettative. Un luogo dove ogni piatto racconta un viaggio e ogni morso è un incontro da ricordare.

Simone e Chiara, con la loro passione e dedizione, sono un esempio di come l'amore per la cucina e il rispetto per le tradizioni possano dare vita a un'esperienza gastronomica unica. La loro storia è una testimonianza di crescita, determinazione e voglia di innovare.