VirtùQuotidiane

Il Cuciniere Raffele Longo, l’anima rock della cucina di mare a Roseto degli Abruzzi

27 Luglio 2023

ROSETO DEGLI ABRUZZI – “Il Cuciniere” di **Raffaele Longo** è un ristorante di pesce sul lungomare sud di Roseto degli Abruzzi (Teramo), un luogo incantevole che affascina i suoi ospiti con piatti sorprendenti e creativi. Raffaele è un chef sapiente e appassionato, sempre alla ricerca di nuove combinazioni per stupire il palato dei suoi clienti.

Tuttavia, una novità importante attende il ristorante: all’inizio del prossimo anno, “Il Cuciniere” si trasferirà in un nuovo locale, a circa cento metri dall’attuale, non più fronte mare ma la nuova sede offrirà tutto l’anno spazio per ben 60 coperti ampi e confortevoli. Attualmente Raffaele dispone di 150 coperti all’esterno della location fronte mare, che

d’inverno risulta un po’ sacrificata con soli 15 posti al chiuso.

La storia di Raffaele Longo inizia come cameriere e responsabile di sala nella storica pizzeria del suocero, Pagus di Montepagano, ristorante panoramico sulla collina che domina Roseto che è stato ceduto con l’arrivo alla pensione. Tuttavia, nel 2018, il destino gli ha riservato una splendida opportunità quando ha scoperto il locale fronte mare, dando il via alla sua creatività culinaria.

La pandemia – rivela Raffaele – ha rappresentato un duro colpo per il ristorante. La cucina, incentrata sulla freschezza dei prodotti e le elaborazioni sul piatto, rendeva difficile organizzare il servizio d’asporto. Per superare questa sfida, il talentuoso chef ha avuto un’idea geniale aprendo “Raffish,” una piccola rivendita specializzata in panini al pesce, in Via Latini, una strada pedonale molto frequentata, soprattutto dai giovani in cerca di aperitivi e birre. In questa avventura, Raffaele ha potuto contare sull’aiuto del suo socio, **Piero Di Battista**, che tutt’ora gestisce la panineria.

Lo stile rock di Raffaele emerge chiaramente nei suoi piatti, ad esempio il salmone marinato a secco e affumicato a freddo, condito con sale alla vaniglia e affumicato sotto una campana di vetro per qualche minuto, sprigiona una sinfonia di aromi e sapori. Le sue combinazioni audaci comprendono abbinamenti insoliti come tonno e kiwi, salmone e crauto croccante con chips di cipolla, filetto di spigola in crosta di cornflakes con crema di carota, per passare a piatti classici della cucina marinaresca come tartare di tonno, i piccanti scampi all’arrabbiata e soutè di cozze. Tra le salse di frutta gustose, c’è sicuramente quella al mango salata con scampo crudo. Ma è con i primi piatti, rigorosamente fatti a mano, che il talento di Raffaele si esprime al meglio: lo gnocchetto verde allo scoglio, con un gnocco saporito e tenace, e la tagliatella al basilico con scampi, gamberi e stracciatella di burrata, sono vere prelibatezze per il palato. Ovviamente sono presenti i secondi come frittura con e senza spine, frittura di paranza e tonno alla griglia e dei simpatici dessert con frutta fresca.

La cantina di Raffaele, sebbene volutamente “trascurata” in vista del trasferimento, sarà arricchita di referenze biodinamiche, selezionate con cura, e diverse etichette del territorio, compresi gli spumanti. Con orgoglio, Raffaele afferma di essere fiero delle eccellenze vinicole abruzzesi e prevede che la sua cantina sarà al 95% dedicata ai vini della regione.

Con una spesa media di circa 35/40 euro per antipasto, primo e secondo, vini esclusi, il ristorante di Raffaele offre uno dei migliori rapporti qualità-prezzo lungo la costa teramana.

“Il Cuciniere” è un luogo senza formalità, dove buon cibo basato sul pesce fresco del giorno è servito in un ambiente conviviale. Il segreto del successo è racchiuso nella passione e nella

dedizione di Raffaele Longo, che ha in serbo anche la creazione di un’ostricheria.

LE FOTO