

Il mare Adriatico fresco e autentico nei piatti della costa teramana interpretati da quattro ristoranti

23 Luglio 2026



ROSETO DEGLI ABRUZZI – Che sia il mercato di Pescara, Giulianova, San Benedetto del Tronto o Civitanova Marche, la missione è una sola: accaparrarsi il pescato locale migliore, fresco e di giornata.

Partono tutte da lì le proposte gastronomiche di D.One, ristorante diffuso di Montepagano, Vecchia Marina a Roseto degli Abruzzi, Lucia a Giulianova, e La Conchiglia d'oro a Pineto, lungo la costa teramana in Abruzzo.

Il fil rouge per tutte queste insegne è univoco. Che siano piatti più elaborati o ricercati, ricette della tradizione, contaminazioni con i prodotti di terra o sguardi verso sapori più internazionali, tutte puntano valorizzare la materia prima in modo autentico, lasciando parlare nel piatto il mare Adriatico.

E tutte fanno parte di Qualità Abruzzo, il consorzio nato nel 2011 su impulso di nomi eccellenti come **Marcello Spadone, Peppino Tinari, Antonello Moscardi e Andrea Beccaceci**, che oggi conta 25 associati, tra cui 19 ristoranti, con tre stellati, una pizzeria, 4 pasticcerie e una gelateria, e che da marzo scorso è presieduto da **Raffaele Cavallo**, che ha preso il testimone da **Nuccia De Angelis**, fondatrice di D.One.

D.One

Lei, un'archeologa subacquea. Lui uno chef, che con la sua cucina è capace di far dialogare mare e colline. Il loro incontro si è subito imposto nella ristorazione italiana, brillando nel firmamento Michelin dal 2018.



Nuccia De Angelis e Davide Pezzuto

Il ristorante stellato di Montepagano, frazione di Roseto degli Abruzzi, D.one trova le sue

www.virtuquotidiane.it Il mare Adriatico fresco e autentico nei piatti della costa teramana interpretati da quattro ristoranti

origini a dicembre 2015, quando l'imprenditrice **Nuccia De Angelis** (decretata ristoratrice dell'anno nel 2019 dal Gambero Rosso) decide di dare vita al primo ristorante diffuso.

“Il mio primo progetto prevedeva la creazione di un albergo diffuso a Montepagano. Subito dopo realizzai che l'albergo aveva bisogno anche di un ristorante. Intanto, il destino mi aveva fatto incontrare **Davide Pezzuto** che durante il suo periodo sabbatico, era alla ricerca di stimoli interessanti. Mentre raccontavo a Davide quello che stavo facendo, gli arrivavano proposte da famosi ristoranti di metropoli italiane ed estere. Sinceramente, pensavo di non avere molte possibilità di suscitare il suo interesse. Alla fine gli dissi 'chef, il mio piccolo borgo è ben diverso da Tokio, Parigi, Roma, ma ha tanta storia da raccontare e noi possiamo contribuire alla sua rinascita. E poi, c'è una campagna di venti ettari a completa disposizione del ristorante'. Non dovetti aggiungere altro. Davide accettò di condividere il mio progetto e il suo contributo fu subito prezioso. Dopo pochi giorni, gli venne l'idea del ristorante diffuso, con le stesse caratteristiche dell'albergo che stava nascendo: ambienti situati in diverse strutture dell'antico quartiere militare”.



La cucina del D.One parla il linguaggio del mare, con il pescato freschissimo “e di colline teramane”, spiega lo chef.

“Prima che il D.One aprisse, ho vissuto un anno in questo territorio per imparare a capirlo, a conoscerlo, per studiare tradizioni e prodotti. Tutto mi è stato utile, in particolare le persone: produttori, agricoltori, pescatori, in tanti mi hanno regalato qualcosa”.



Lucia

La triglia, rigorosamente dell'Adriatico, si riempie di ventricina teramana. È tutta racchiusa in questo piatto la filosofia del ristorante Lucia, che dal 1971 a Giulianova lavora esclusivamente con il pescato locale.

La materia prima del mare qui si mescola e si fonde anche con elementi di terra, per “volgere lo sguardo al mare, ma anche alle colline dietro”, racconta **Paolo Di Gregorio**, terza generazione di questa famiglia di ristoratori.



Tutto inizia con nonna **Lucia**, che crea nel 1971 una trattoria all'aperto di pesce, insieme a **Roberto** e **Claudia**, i genitori di **Paolo** e **Patrizia**, che ormai da anni sono a pieno regime dentro il locale.

“Negli anni '80 hanno tramutato quella trattoria in un ristorante vero e proprio”.



E se la materia prima è sempre rimasta invariata, acquistata nei mercati di Giulianova e San Benedetto del Tronto, freschissima e celebrata nel trionfo di crudi, la contemporaneità dei piatti è arrivata proprio con Paolo e Patrizia, che dopo esperienze universitarie, lui in Economia e lei in Giurisprudenza, hanno fatto ritorno al locale.

“Oggi la cucina è più moderna, il servizio sempre più attento e la cantina molto allargata. Per i piatti partiamo sempre dalla tradizione giuliese, con qualche spunto personale e contemporaneo”.

Ecco perché frittura e brodetto, richiestissimi soprattutto in estate, dalla clientela turistica, restano sempre nel menù, ma al loro fianco “gli antipasti si sono evoluti e abbiamo introdotto anche abbinamenti con i prodotti di terra”.



Paolo, inizialmente in sala, da qualche tempo si è spostato in cucina, mentre al servizio si dedica totalmente sua moglie **Erika**, sommelier “che ha costruito una carta dei vini da 400 etichette che guarda all’Italia, ma anche alla Francia, alla Germania, al Sudafrica e alla Nuova Zelanda.

La Conchiglia d’oro

Gli scampi sgusciati vengono flambati direttamente sul carrello con la centerba. C’è l’Abruzzo a 360 gradi nel risotto iconico della Conchiglia d’Oro, il ristorante di Pineto nato alla fine degli anni ’80 come gastronomia di mare, grazie a nonna **Adelia** e a suo figlio **Antonio Di Nicola** e la moglie **Lea Croce**.



Pochi anni dopo viene trasformato in ristorante di mare, con l'arrivo in società di **Claudio Di Remigio**, nipote di Antonio, e dal 2022 unico al timone insieme a sua moglie **Katia**.

“Quella che era una piccola attività, si è evoluta con gli anni”, racconta **Vittorio Di Remigio**, figlio di Claudio, entrato a pieno ritmo nel 2020.



“Ogni anno abbiamo alzato l’asticella, aggiornando la nostra proposta, ma lasciando sempre invariato il cardine della nostra attività: il pescato locale e fresco, che prendiamo al mercato di Pescara. Per noi è fondamentale offrire il gusto semplice e immediato del pesce, trasformando la materia prima il meno possibile. Abbiamo inserito anche portate più elaborate, che non snaturano però il nostro ristorante”, dice ancora il 25enne, che pur avendo fatto studi da chef, seguendo la sua passione, è diventato sommelier e cura la sala.

“La nostra carta dei vini, è incentrata per il 90 per cento su bianchi e rosati. Il focus è sull’Abruzzo, che copre quasi la metà della nostra proposta, per valorizzare il territorio e sull’Italia. Prediligiamo vini dalla beva fresca che si sposano con il gusto semplice del pesce e la sapidità del mare. Abbiamo anche una buona selezione di bolle, che rappresentano un buon connubio per i crudi. Come avviene per il pescato, che è legato alla stagionalità, lo stesso discorso lo riproponiamo anche sui vini, inserendo prodotti nuove a rotazione anche con il pescato”.



Vecchia Marina

C'è la conoscenza dietro i piatti di **Gennaro D'Ignazio**. Di quella fatta non sui libri, ma costruita giorno dopo giorno, con il lavoro, la costanza, la passione e il sacrificio.

Il sacrificio di alzarsi ogni mattina alle 2 per andare al mercato del pesce per selezionare il pescato locale migliore. E quando non c'è, per il fermo pesca, tra luglio e agosto la scelta audace: chiudere il ristorante.



Gennaro D'Ignazio

Vecchia Marina è un'icona della ristorazione di mare abruzzese. Aperto a Roseto degli Abruzzi più di venti anni fa, è un locale a conduzione familiare, in cui Gennaro che interpreta la cucina di mare, valorizzando autenticità e gusto, è affiancato da **Loredana D'Ignazio**, sua sorella e **Giovanni Parnanzone** (suo cognato), che stanno coinvolgendo i rispettivi figli **Antonio** e **Lorenzo**.

Per Gennaro il pesce locale è una filosofia di vita, tanto da averne scritto pure un libro a quattro mani con il giornalista **Eugenio Signoroni**, *Fresco - Conoscere, scegliere, cucinare il pesce*. Un vero e proprio manuale per conoscere il mare, acquistare e cucinare il pesce in ogni stagione. Il punto di partenza nel lavoro di Gennaro è il mare Adriatico.



È a cominciare dalla conoscenza profonda di tutto il sistema che ha saputo valorizzare con tecniche di cottura ad hoc, il pesce nel modo più genuino e semplice.

Sintesi estrema del menù della Vecchia Marina è il tagliolino, acqua e farina che si sposa in un matrimonio perfetto con vongole, seppie e scampetti sgusciati.

