

Il nuovo ristorante fusion “Elements”, la quintessenza del gusto a Teramo

13 Giugno 2023

di Redazione



TERAMO – Teramo ha finalmente trovato il suo gioiello gastronomico internazionale con l’apertura del nuovo ristorante fusion “Elements”. Questa squadra culinaria è composta da cinque elementi complementari nelle loro attitudini, guidati dal talentuoso chef **Lorenzo Minini** ex allievo dell’alberghiero Di Poppa-Rozzi di Teramo, che ha avuto molte esperienze in Inghilterra tra le quali Cipriani a Londra prima di essere per tre anni capo cuoco nel rinomato ristorante di **David Muñoz**, con la sua cucina “di strada” StreetXo, il format casual avviato a

Madrid in parallelo all'avanguardia al suo tre stelle DiverXo.

Lorenzo incontra il lettone **Denis Drozd** a Londra e diventano subito colleghi affiatati, l'avventura da Muñoz termina con l'inaspettata chiusura dovuta alla pandemia e i due vanno a lavorare per **Gino Da Campo**, simpaticissimo chef e pizzaiolo italiano di grande fama in Inghilterra, noto per la sua filosofia culinaria italiana di alta qualità. Durante questa avventura, Lorenzo e Denis hanno incontrato un altro talento, **Eugenio Pagano**, un napoletano esperto dell'arte degli impasti, con una posizione di rilievo nello staff di Da Campo.

Ma come sono finiti in Italia? Un amico di lunga data di Lorenzo, **Luca Di Eleuterio**, con il quale da una vita fantasticavano l'apertura di un locale insieme, anche lui teramano, ha proposto loro di tornare a casa e gestire insieme un ristorante in zona. I ragazzi, con la voglia di tornare alle loro radici dopo oltre 13 anni nel Regno Unito, hanno colto al volo l'opportunità, dando vita a questo nuovo progetto che mette in sinergia tutte le loro abilità culinarie, vere e proprie skill d'oro. Successivamente, si è unito alla squadra **Nunzio Pomodoro**, cognato di Eugenio completando così il quadro, e hanno aperto Elements a Sant'Atto, una frazione di Teramo.

La cucina di Elements è stupefacente: ogni boccone è un viaggio nel gusto. Le prime portate vengono gustate rigorosamente a mano, senza l'uso delle posate. In effetti, sul tavolo non troverete posate, poiché si vuole avvicinare l'esperienza culinaria all'idea di street-food, anche se ci si siede comodamente a tavola. Le influenze dello chef Muñoz si fondono perfettamente con le preparazioni di Elements: panbao, laccature e piatti ispirati all'oriente si uniscono sapientemente ai sapori locali, come i funghi porcini nel panbao, l'agnello alla brace sfaldato, la pancia di maiale lacata e gli strepitosi "spiedini di pollo". Ogni portata lascia il commensale a bocca aperta, inebriato da un'esperienza gastronomica unica.

Tuttavia, la vera rivoluzione di Elements risiede nei sapori locali che vengono abilmente incorporati nelle creazioni culinarie. L'arredamento interno in stile industrial, è opera di Luca, tavoli di metallo artigianali e comode sedute imbottite, all'esterno si trova il bancone per i cocktail, luci a led, gli avventori si sentiranno trasportati in una località turistica. I proprietari stanno già valutando la possibilità di rendere l'ambiente interno altrettanto accogliente, trasformando questa piccola oasi gastronomica in un luogo ancora più invitante per tutte le stagioni.

La cantina di Elements è un vero tesoro, con una selezione di vini locali che sta crescendo costantemente. Nel frattempo, Luca, uno dei membri del team, sta perseguendo la carriera da sommelier per offrire ancora più competenza e consulenza nella scelta delle bevande.

Oltre alle bollicine provenienti dal Trentino e dalla Francia, la cantina propone anche vini fermi locali, accuratamente selezionati per abbinarsi alla perfezione alle prelibatezze culinarie offerte da Elements. Inoltre, non mancano birre artigianali locali, che soddisfano anche i palati più esigenti.

Elements offre un'esperienza culinaria straordinaria a un prezzo accessibile. Il menu base, composto da 5 piatti, ha un costo di 35 euro, ma è possibile ampliare l'esperienza optando per menu più completi da 7 o 9 portate. Indipendentemente dalla scelta, ogni portata è una delizia per il palato e vale ogni centesimo speso.

Quindi, se siete alla ricerca di un luogo che vi sorprenda con sapori raffinati e una presentazione impeccabile, Elements è sicuramente la scelta giusta. L'esperienza culinaria offerta da questo ristorante vi lascerà senza parole e renderà il vostro viaggio gastronomico indimenticabile. Non esitate a fare un salto da loro, ne varrà sicuramente la pena.

Anche i dessert di Elements meritano una menzione speciale. Tra le proposte più interessanti spicca il gelato di miso con caramello salato e arachidi, una combinazione sorprendente che conquista i commensali con la sua armonia di dolcezza e salato.

Elements è molto più di un semplice ristorante. È un luogo dove l'arte culinaria si fonde con l'ospitalità e l'atmosfera incantevole, creando un'esperienza gastronomica indimenticabile per gli amanti del buon cibo. La squadra di talentuosi chef e la loro passione per la cucina si riflettono in ogni piatto, regalando ai commensali un'esperienza che va oltre le aspettative.

Giancarlo Pierannunzi

LE FOTO































