

Il ristorante Otra Vez di Roseto degli Abruzzi nella Top 5 in Italia come “locale di cucina autentica spagnola”

9 Luglio 2025

di Redazione



ROSETO DEGLI ABRUZZI – A Otra Vez a Roseto degli Abruzzi (Teramo), si fa la vera cucina spagnola. A certificarlo, una targa direttamente dal Governo di Spagna. A soli nove mesi dalla sua apertura, Otra Vez, ristorante di cucina iberica, ha conquistato un importante traguardo.

Il ristorante ha attirato l'attenzione non solo dei clienti, ma anche quello delle istituzioni, ottenendo il riconoscimento di “Locale di Cucina Autentica Spagnola” con 90/100 punti da parte dell'Icex (Istituto Spagnolo per il Commercio Estero), un premio che celebra l'eccellenza della gastronomia iberica. Al momento, solo cinque locali in Italia hanno ricevuto questo prestigioso titolo, e gli altri quattro sono tutti a Milano, un ulteriore segno dell'esclusività del

riconoscimento e del livello di qualità e dell'autenticità che il ristorante ha saputo raggiungere in così poco tempo.

A decretarne queste caratteristiche, autorità e professionisti del settore tra cui il Ministero dell'Agricoltura, la Spanish Wine Federation e la Royal Academy of Gastronomy di Spagna grazie ad un team di esperti del settore che viaggiano nel mondo e certificano la qualità di questi locali.

Il ristorante, situato nella suggestiva piazzetta Verdi di Roseto, è stato fondato da due giovani fratelli, Francesco e Alessandra Luciani, accomunati dalla passione per la cultura e la gastronomia spagnola. Grazie alla loro visione innovativa e all'alta qualità delle materie prime utilizzate, Otra Vez è diventato un luogo di culto per chi cerca un'esperienza culinaria differente che evoca la bellezza e l'autenticità della Spagna.

La targa è arrivata la scorsa settimana direttamente dall'Ambasciata di Spagna a Roma: "Esprimiamo vivo apprezzamento al ristorante Otra vez e ci congratuliamo con i titolari Francesco ed Alessandra per la certificazione ottenuta da Icx-España Exportación e Inversiones, primi al centro sud, nell'ambito del programma internazionale Restaurants from Spain. Il riconoscimento di Icx premia chi garantisce autenticità, conoscenza e rispetto della tradizione della cucina e dei prodotti spagnoli nel mondo".

"Siamo molto orgogliosi - hanno affermato **Francesco e Alessandra Luciani** - che in così poco tempo si sia raggiunto un traguardo così importante. Otra Vez sta conquistando il cuore e il palato dei suoi clienti diventando un punto di riferimento per gli amanti della tradizione iberica in Abruzzo e non solo. Un grazie speciale va al nostro fantastico team, senza il quale non avremmo ottenuto un riconoscimento così prestigioso, e ai nostri clienti che continuano a sceglierci ogni giorno".

Molto attivo anche sui social, il ristorante vanta già oltre 200 recensioni con un punteggio di 4.8 su 5 fra Google, Tripadvisor e The Fork e si è guadagnato anche già una visita e i complimenti dello star chef **Alessandro Borghese**.

Un team quello del ristorante rosetano under 35 composto da dieci professionisti. Caratteristica questa che non solo contribuisce a un ambiente vivace e innovativo, ma gioca anche un ruolo cruciale nell'occupazione giovanile e nello sviluppo di nuove idee in un settore tradizionalmente dominato da figure più mature. Francesco e Alessandra Luciani hanno saputo circondarsi di talenti giovani e motivati, creando così una realtà che unisce passione, professionalità e spirito innovativo.

Francesco, 33 anni, ha vissuto a Madrid, dove ha lavorato come manager e ha approfondito la sua conoscenza della cucina e della cultura spagnola.

“I ristoranti e gli chef spagnoli – ha detto Francesco – sono tra i più apprezzati al mondo. Portare questa esperienza nella nostra città era un piccolo sogno che oggi si sta realizzando”. Alessandra, 28 anni, con un background nella ristorazione e nella lingua e cultura spagnole, ha aggiunto: “Il nostro locale, e la piazzetta antistante, richiamano le atmosfere più belle delle vacanze in Spagna. Dall’Andalusia alla Cantabria, Otra Vez vuole lasciare ai nostri clienti quella sensazione di “volerne ancora”, di voler tornare, per l’appunto, un’altra volta”.

Uno dei punti di forza di Otra Vez è la sua brigata, capitanata dallo chef Paolo Angelini, abruzzese, con esperienze in stellati fra cui spicca l’esperienza a Bros a Lecce, per il quale ha anche svolto il ruolo di head chef della Trattoria Bros. Rientrato a casa Paolo ha scelto di lavorare per Otra Vez, un progetto gastronomico dall’anima internazionale. Con il suo ingresso Angelini ha saputo entrare nel ruolo, apportando innovazione ma sempre nel rispetto della tradizione della cucina di qualità spagnola messa a punto per Otra Vez dallo chef spagnolo Christian Duque e dal teramano Lorenzo Minini, entrambi allievi dello chef Dabiz Muñoz (che ha vinto il premio “The Best Chef Awards” per tre anni consecutivi, nel 2021, 2022 e 2023, come miglior chef del mondo) e che hanno avviato l’apertura del ristorante spagnolo rosetano.

Un menù molto variegato quello di Otra Vez, dove non mancano le famose tapas spagnole fatte con il jamòn, le tortilla con il chorizo o le tipiche croquetas. Spazio anche alla paella in diverse versioni e a piatti di pesce tipici come il pulpo alla gallega o il bocadillo de calamares.

Molto interessante anche la carta dei vini che vede un’ampia scelta di vini e distillati spagnoli, sapientemente accostati ad una selezione di tradizione locale abruzzese.

Otra Vez è molto più di un semplice ristorante: è un viaggio sensoriale che porta i clienti alla scoperta di sapori autentici e tradizionali della Spagna, da gustare in un’atmosfera accogliente e informale, ma al contempo raffinata. Ogni piatto racconta una storia, una tradizione, una passione che Francesco, Alessandra e Paolo sono riusciti a trasferire in ogni angolo del loro locale, trasformandolo in un luogo di incontro e di scoperte gastronomiche.