

La Conchiglia d'Oro, da 30 anni perla della cucina di mare a Pineto

10 Giugno 2023

di Redazione



PINETO – Il 28 maggio 1986 segna l’inizio di un’avventura culinaria a Pineto (Teramo), un’affascinante località sulle coste abruzzesi. In quel giorno speciale, nasce La Conchiglia d’Oro, una trattoria e pizzeria gestita con passione e maestria dalla carismatica mamma **Adelia**, suo figlio **Antonio Di Nicola** e la moglie **Lea Croce**.

Nel 1991, la famiglia si arricchisce con l’arrivo di un giovane e promettente cuoco, **Claudio Di Remigio**, e questa modesta attività familiare inizia a dedicare la sua attenzione esclusivamente alla cucina marinara, facendo delle specialità di pesce il suo cavallo di

battaglia.

Nel 1998, si unisce alla brigata anche la moglie di Claudio, **Katia**. Con il passare degli anni, l'entusiasmo e l'impegno della famiglia Di Nicola-Croce, uniti alla professionalità di Claudio e Katia, hanno contribuito al successo e alla crescita costante della trattoria.

Un importante punto di svolta arriva il 1° ottobre 2009, quando La Conchiglia d'Oro si è trasferita nei suoi locali attuali, un ambiente più moderno ed elegante. Il nuovo spazio è dotato di una saletta privata e di una cantina climatizzata a vista, che aggiunge un tocco di raffinatezza all'esperienza culinaria offerta dalla trattoria.

Con il passare del tempo, Antonio e Lea hanno deciso di godersi una meritata pensione, e a gennaio scorso hanno passato le redini dell'intera attività del ristorante a Claudio e Katia. Questo passaggio di testimone ha garantito la continuità e la crescita della Conchiglia d'Oro, mantenendo intatta la passione e l'autenticità che l'hanno resa un punto di riferimento per gli amanti della cucina marinara.

Giovedì sera, siamo stati a cena da loro. Claudio, sempre attento alle nuove tendenze gastronomiche, ha presentato una serie di sfilettati e battute di pesce abbinate a frutti e ortaggi, dimostrando la sua maestria nell'esaltare i sapori del mare. Inoltre, si è lasciato conquistare dalle influenze orientali, portando in tavola uno strepitoso tataki di tonno. Ogni piatto è stato una sorpresa deliziosa che ha stimolato i nostri sensi. Non da meno è stato il dessert, un piatto decisamente gustoso che ha chiuso in bellezza la serata.

La Conchiglia d'Oro sa come coccolare i propri clienti fino all'ultimo morso, e il dolce è un momento di pura delizia. La maestria di Claudio e del suo team si riflette anche nella creazione di dessert irresistibili, capaci di soddisfare anche i palati più esigenti.

Durante la cena, abbiamo avuto il piacere di accompagnare i nostri piatti con le bollicine dell'azienda Fausto Zazzara di Tocco da Casauria (Pescara). Questa rinomata cantina è specializzata nella produzione esclusiva di bollicine mediante metodo classico. Le loro bottiglie offrono un'esperienza frizzante e piacevole, perfettamente in sintonia con i sapori del mare che abbiamo gustato durante la serata.

Durante la serata, siamo stati intrattenuti dalla meravigliosa musica di Anastasia_violinperformer, una giovane e talentuosa violinista. Le sue melodie evocative hanno reso l'atmosfera ancora più suggestiva, creando un'armonia perfetta tra la musica e i sapori che abbiamo assaporato. Anastasia ha saputo catturare l'attenzione di tutti i presenti, aggiungendo un tocco di magia e raffinatezza all'esperienza culinaria.

Semplicità e sapori autentici sono i tratti distintivi della cucina di Claudio e del suo team. Uno dei piatti assolutamente da assaggiare è il risotto alla fiamma al Centerbe, una creazione scenografica che coinvolge tutti i sensi. Durante la preparazione, il liquore tipico abruzzese, il Centerbe, viene bruciato, creando un effetto sorprendente e aromatico. Nel frattempo, il riso viene mantecato a vista con maestria dal responsabile di sala **Pierluigi Renzi**, un membro del team che fa parte della famiglia de La Conchiglia d'Oro dal 2011.

In sala, ci sono anche **Vittorio**, figlio di Claudio e Katia, e **Luigi** che contribuiscono a creare un'atmosfera familiare e accogliente. Mentre in cucina affiancano Claudio **Edoardo Calcagnini** e **Carlo Di Simone**.

La Conchiglia d'Oro è sicuramente un posto da visitare se si è amanti del buon cibo. La maestria di Claudio nella cucina marinara e il suo utilizzo delle materie prime locali garantiscono piatti gustosi e genuini, in grado di soddisfare anche i palati più esigenti.
Giancarlo Pierannunzi

LE FOTO

































