VirtùQuotidiane

Le Caique a Scerne di Pineto: una perla dell’eleganza sulle onde

14 Luglio 2023

PINETO – Le Caique a Scerne di Pineto (Teramo), una piccola bomboniera che fa pensare a Porto Novo sul Conero, località delle Marche nota per dei blasonati locali molto stilosi.

Tutto nasce dalla volontà di **Dennis Ray Marcott**, industriale figlio di emigrati che ha costruito una fortuna negli Stati Uniti, sempre rimasto legato alle sue origini italiane tanto da scegliere di investire in Abruzzo, e dell’avvocato rosetano **Arnaldo Sperandii.**

La famiglia, di origine umbra, parte per gli Usa nei primi del ‘900 e Dennis si laurea ed inizia a lavorare da consulente per una grande azienda e come nei migliori film a lieto fine, la sua tenacia, la sua forza lo portano a scalare la vetta del successo: oggi è lui a dare lavoro a centinaia di operai.

Legato molto alla zona di Roseto degli Abruzzi, assieme all'amico Arnaldo rileva tre anni fa il Lido Marisella, sul lungomare Celommi, e gli dà una nuova veste più moderna ed elegante, fino ad acquisire, dal primo giugno scorso, lo Chalet Le Caique a Scerne di Pineto, una zona con spiaggia ghiaiosa tra Roseto degli Abruzzi e Pineto.

Dopo una rinfrescata all'immagine della struttura, i due partono con il ristorante di pesce particolarmente elegante e fuori dagli schemi cui si è abituati sul mare.

La cucina è stata affidata ad un nome noto nella ristorazione abruzzese, lo chef **Luigi Ferri** di Atri, che ha avuto diverse esperienze fuori regione come quelle all'Excelsior di Venezia, alle isole Cayman per poi rientrare in Italia e oggi porta la sua cucina in questo angolo di mare ancora poco conosciuto.

La cucina di Luigi è concreta, dritta, senza troppi fronzoli, rispetto della materia prima e salse, marmellatine e ridotti che accompagnano senza coprirne il gusto, anzi, valorizzano i sapori delle pietanze proposte.

Selezione di antipasti crudi, freddi e caldi, uno scampetto crudo con una goccia di ridotto di mosto cotto è un'esperienza interessante, proporre il tonno ad insalata con una giardiniera è qualcosa che non ti aspetti ma che gratifica il palato, per poi passare alla selezione di alici: scapece, fritte e scottadito che valorizzano ogni singolo omega 3 contenuto in questo pesce azzurro mai abbastanza valorizzato.

Il guazzetto è un bel piatto, in pratica una versione ridotta del classico "brodetto", anche lui in carta ma su prenotazione.

I primi piatti rappresentano l'essenza della cucina marinara con un tocco di personalità dello chef, con proposte come gli spaghetti alle vongole con datterino rosso e limone, mezzo pacchero allo scoglio con pomodoro giallo e pistacchio, e gli gnocchi con vellutata di zucchine, mazzancolle, burrata e chips di porri.

Tra i secondi, è possibile scegliere tra grigliate, frittura e pesci al forno, seguendo la tradizione marinara.

Menzione speciale al dessert, non scontato in un ristorante di pesce: un semifreddo al limone buono, fresco ed avvolgente che chiude il pasto in bellezza.

Il servizio attento e cordiale chiude il cerchio.

La cantina de La Caique è in espansione, e alle interessanti referenze si affiancano alcune

bollicine venete, di Trento e Franciacorta, un Creamant ed uno Champagne, promette di arricchire la proposta.

Le Caique punta ad una ristorazione annuale e nell’angolo appartato di mare ha anche facilità di parcheggio.

La proposta parte da una spesa media di 50 euro vini esclusi, la pace che si respira, lontano dal caos delle spiagge affollate, la posizione sopra gli scogli in mezzo al mare fa già un buon 50% per un pasto intimo o una serata romantica, particolarmente consigliato alle coppie.

LE FOTO

USCITA