

Il più antico stabilimento balneare di Roseto degli Abruzzi ha un nuovo chef per l'estate

10 Agosto 2025



ROSETO DEGLI ABRUZZI - Estate intensa per **Raffaele Longo**, chef dall'anima rock e dalle idee sempre in movimento. Dopo aver lanciato nel 2024 il suo nuovo progetto Lumà a Roseto degli Abruzzi (Teramo), assume la guida della cucina dello storico Lido Celommi.

Guidato da **Silvio Celommi**, lo chalet si arricchisce così della mano esperta di Longo, che cuce addosso al lido una ristorazione da spiaggia fresca, curata e dal giusto rapporto qualità-prezzo. Il menù punta sulla semplicità ben fatta, con piatti che parlano di mare e convivialità.



Scampi al rosmarino

L'antipasto può aprirsi con una bruschetta ai pomodorini, burrata e alici, seguita da insalate, crudi e scampi al rosmarino.

Ma è nei primi che lo chef dà il meglio di sé: la chitarra tirata a mano con le vongole e lo gnocco allo scoglio sono vere celebrazioni dell'Adriatico, proposte generose e saporite, capaci di saziare cuore e palato a prezzi più che onesti.



La chitarra

Il viaggio continua con secondi come tonno alla griglia, gli scioglievoli calamari scottati e una frittura leggera e fragrante. Il tutto si chiude con un dessert della casa, in un conto che comprende antipasto, primo, secondo e dessert, difficilmente supera i 50 euro vino compreso.



I calamari

Atmosfera informale, staff affiatato e la simpatia di Raffaele, che spesso esce dalla cucina per salutare i clienti e brindare con loro, rendono l'esperienza ancora più piacevole.

La cantina è da chalet, ma offre un paio di bollicine interessanti e alcuni vini locali, compreso lo sfuso. Raffaele racconta che in questa prima estate sta studiando con attenzione come arricchirla, inserendo alcune delle referenze con cui già lavora a Lumà per valorizzare ulteriormente l'esperienza al Lido Celommi.



La frittura

Un luogo dove ci si sente davvero a casa: lo staff affiatato di Raffaele è gentile e attento, mentre lui spesso esce dalla cucina per salutare gli ospiti, intrattenerli e, qualche volta, brindare insieme a loro. Un ambiente che innalza il livello della cucina da chalet, così come fa **Maldimare**, spin-off estivo dello staff della Vecchia Marina.

La parentesi estiva al Celommi non spegne però il progetto Lumà, la cui attività è sospesa nei mesi di luglio e agosto, nato dopo "Il Cuciniere". E dove Raffaele propone una cucina di mare elegante e creativa, arricchita da paste fresche - comprese le nuove paste ripiene - e da crudi di altissima qualità, senza dimenticare opzioni vegetariane e una carta dei vini che celebra soprattutto le eccellenze abruzzesi.

Lumà, il ristorante di chef Raffaele Longo, è un locale curato ed elegante ma con prezzi accessibili a tutti. Si trova in Via Virgilio n.5, angolo via Cicerone, mentre il Lido Celommi è nel cuore del lungomare di Roseto degli Abruzzi.

Che sia in riva al mare o nella sua nuova casa gastronomica, Raffaele Longo conferma una volta di più la sua capacità di unire tecnica, passione e un pizzico di spirito rock, regalando

agli ospiti esperienze autentiche.