

Otra Vez: un angolo di Spagna a Roseto degli Abruzzi

26 Dicembre 2024

di Redazione



ROSETO DEGLI ABRUZZI – A soli quattro mesi dalla sua apertura, Otra Vez, ristorante di cucina autentica spagnola, ha già conquistato il cuore dei suoi clienti, diventando un punto di riferimento per gli amanti della tradizione iberica in Abruzzo.

Il ristorante, nella suggestiva piazzetta Verdi di Roseto degli Abruzzi (Teramo), 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, Otra Vez sta rapidamente diventando un luogo di culto per chi cerca un'esperienza culinaria che evoca la bellezza e l'autenticità della Spagna.

Un team giovane e dinamico

Il ristorante è composto da dieci giovani professionisti, con un'età media inferiore ai 35 anni. Questa caratteristica 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.

Due fratelli, una passione

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 sono tra i più apprezzati al mondo. Portare questa esperienza nella nostra città era un piccolo sogno che oggi si sta realizzando," afferma Francesco.

Alessandra, 28 anni, con un background nella ristorazione e nella lingua e cultura spagnole, aggiunge: "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".

L'arte culinaria di Christian Duque

Uno dei punti di forza di Otra Vez è il suo head chef, **Christian Duque**, un talento spagnolo con una carriera internazionale alle spalle. La sua esperienza in ristoranti di fama mondiale, tra cui alcuni premiati con stelle Michelin, gli ha permesso di perfezionare la sua arte culinaria.

Ha lavorato con alcuni dei più grandi nomi della gastronomia internazionale, come **Dabiz Muñoz, Raul Resino e Claude Bosi**, ed è stato allievo nei leggendari Celler de Can Roca e **Martin Berasategui**. "La cucina di Christian Duque è un incontro tra tradizione e innovazione. Ogni piatto riflette la sua passione per la gastronomia spagnola e la sua ossessione per la precisione, combinando tecniche avanzate con ingredienti di altissima qualità," racconta Francesco Luciani.

Un riconoscimento che premia l'autenticità

Il ristorante ha attirato l'attenzione non solo dei clienti, ma anche delle istituzioni. Otra Vez è

infatti candidato al riconoscimento di “Locale di Cucina Autentica Spagnola” da parte dell’Icex (Istituto Spagnolo per il Commercio Estero), un riconoscimento che celebra l’eccellenza della gastronomia iberica.

Al momento, solo cinque locali in Italia hanno ricevuto questo prestigioso titolo, tutti a Milano, e la candidatura di Otra Vez è un ulteriore segno della qualità e dell’autenticità che il ristorante ha saputo trasmettere in così poco tempo.

La proposta gastronomica

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 Christian Duque sono riusciti a trasferire in ogni angolo del loro locale, trasformandolo in un luogo di incontro e di scoperte gastronomiche.