

Sapore di mare, anima di montagna: l'esperienza di "Elite" a Roseto degli Abruzzi

20 Giugno 2023

di Redazione



ROSETO DEGLI ABRUZZI - Tra le eccellenze culinarie emergenti, spicca Elite Cucina di Mare a Roseto degli Abruzzi (Teramo), un ristorante gestito da **Remo Di Pietro**, originario di Poggio Umbricchio, un incantevole borgo costruito sulla roccia alle porte del Parco nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga.

Remo ha iniziato il suo percorso culinario dopo essersi diplomato come geometra a Teramo. Mosso dalla passione per la cucina, ha deciso di studiare all'Università dei Sapori di Perugia,

dove ha avuto l'opportunità di collaborare con i suoi professori in Umbria, aprendosi così al mondo delle cucine. Ha fatto le sue prime esperienze in Abruzzo nello storico ristorante "Beccaceci" a Giulianova, ha avviato la cucina del rinomato pub e birreria Monkeys di Teramo, per passare poi al Sea Park di Giulianova, Dosama ad Alba Adriatica, prima di concludere a Milano all'Osteria Conchetta e in Trentino al Preidlhof, un lussuoso hotel a cinque stelle.

Il percorso di Remo si è interrotto quando il suo amico fraterno e socio, **Alessandro Panetta**, originario di Cerchiara, lo ha chiamato per informarlo che c'era un albergo con ristorante in spiaggia a Roseto degli Abruzzi che potevano gestire insieme. Remo non ha esitato un istante ed è tornato in Abruzzo per cogliere questa nuova opportunità.

Il contratto per Elite Cucina di Mare è stato firmato a febbraio, ma poco dopo è scoppiata la pandemia. Nonostante le difficoltà, la struttura è stata ufficialmente inaugurata il 6 giugno 2020, dando il via all'avventura dei due giovani soci.

Elite Cucina di Mare vanta una squadra giovane e affiatata. In cucina, Remo è affiancato dalla chef autoctona **Giorgia Bellisari** e da **Josef Louibi** di Avezzano (L'Aquila). La struttura dispone anche di nove camere e di una piscina condivisa con il residence di fronte, creando così un ambiente davvero incantevole.

In sala, il team è guidato dal giovane **Dario Enrico Valle**, originario di Montorio al Vomano, che ricopre il ruolo di responsabile di sala. Dario è un ragazzo volenteroso e preparato, specializzato nel vino. Ha selezionato una serie di referenze adatte alla cucina di Elite, con un ottimo rapporto qualità-prezzo. Durante il percorso gastronomico, gli abbinamenti proposti risultano molto interessanti e apprezzati. Ad affiancare Dario Enrico in sala c'è l'esuberante **Jessica Trosini** di Basciano che dà un tocco di femminilità al servizio.

Elite Cucina di Mare a Roseto degli Abruzzi si distingue per la sua proposta culinaria singolare, che si ispira alle stagioni del mare e alle esperienze culinarie pregresse di Remo Di Pietro. La sua formazione in diverse cucine italiane, inclusa l'esperienza a Milano, si fonde con l'influenza abruzzese e orientale, dando vita a piatti dal carattere unico e sorprendente.

Tra le specialità proposte, la "Cotoletta alla Milanese di Tonno", un omaggio alla cucina meneghina che viene reinterpretata utilizzando il tonno come protagonista. Un altro piatto che merita di essere menzionato è l'"Arrosticino di Tonno Glassato", un'intrigante fusione tra l'Abruzzo e l'oriente, che esalta i sapori del tonno con una deliziosa glassatura.

Gli amanti dei crudi troveranno delle proposte gustose e di alta qualità. Tra le creazioni più

raffinate spicca la “Capasanta Saint-Jacques”, un piatto che “abruzzesizza” una materia prima non abruzzese: la capasanta viene accompagnata da una ventricina artigianale leggermente piccante, su un letto di crema di patate alla miso e con una cialda croccante di pecorino di Farindola. Questa combinazione di sapori crea un’esperienza gustativa sorprendente.

Altro piatto notevole è la “Boscaiola di Mare”, una tagliatella di seppia cotta sottilissima, accompagnata da un’emulsione di latte di baccalà con aglio nero, porcini dei monti della Laga e scaglie di tartufo. Questo piatto non è la solita tagliatella di seppia: presenta un carattere montano gustoso e ben delineato, offrendo un’esplosione di sapori che delizierà i palati più esigenti.

I “Tortelli di Scampo Crudo e Cotto” con burro salato e tartufo nero sono un’altra delizia da non perdere, sia per la loro presentazione estetica che per il loro gusto straordinario.

Da Elite Cucina di Mare, sorprende anche il pane, fatto in casa con grande maestria. Inoltre, l’offerta gastronomica si completa con una selezione di oli extravergine del territorio, che valorizzano ulteriormente le preparazioni.

Per quanto riguarda le opzioni del menu, l’esperienza da Elite può partire con una proposta di 5 portate – che diventano 6 con l’entrée – senza vino, al costo di 45 euro. In alternativa, è possibile optare per il menu à la carte o per degustazioni più ampie, con un menu di 9 portate al costo di 70 euro.

Fare una visita a Elite Cucina di Mare è sicuramente un’esperienza che vale la pena vivere. Roseto degli Abruzzi si sta affermando sempre di più come una meta di eccellenza culinaria.

Giancarlo Pierannunzi

LE FOTO







































