

Angelo Rosso e Achille Esposito, a Le Plaisir cena a quattro mani

17 Luglio 2026

di Redazione



CITTÀ SANT'ANGELO - Un appuntamento dedicato alla cucina contemporanea che celebra il territorio attraverso il dialogo tra due personalità gastronomiche accomunate dalla ricerca della qualità delle materie prime e da una cucina che valorizza sapori autentici e tecniche moderne.

Protagonisti della serata saranno gli chef **Achille Esposito**, anima di Le Plaisir e **Angelo Rosso**, chef e titolare di Spontaneo Ristorante Antropologico di Sulmona (L'Aquila), che firmeranno insieme un'esclusiva cena a quattro mani all'insegna della creatività, del confronto e della valorizzazione dei prodotti del territorio.

La serata è in programma giovedì 23 luglio alle ore 20,00, presso l'Hotel Giardino dei Principi

di Città Sant'Angelo (Pescara). Il percorso degustazione, proposto al costo di 60 euro a persona, accompagnerà gli ospiti in un viaggio tra mare, terra e tradizione, con abbinamenti enologici studiati per esaltare ogni portata.

Molto diversi i trascorsi e le personalità dei due giovani chef. Achille, ischitano d'origine ha fatto diverse esperienze nazionali e internazionali per poi giungere a Milano e lavorare presso il ristorante Orma Bruna Bottega&Cucina, God save the food e Palazzo Cordusio sempre a Milano, Gran Melià Hotel 5 stelle. Trasferitosi in Abruzzo dal 2025, diventa chef della struttura alberghiera Giardino dei Principi e nel 2026, sostenuto dai titolari dell'hotel, Domenico Cavaliere e Stefano Rasino, inizia la nuova scommessa con Le Plaisir, un ristorante di ricerca all'interno dell'hotel. La sua è una cucina di stampo mediterraneo che mette al centro la ricerca e la valorizzazione della materia prima e del gusto.

Angelo Rosso, classe 1987, è lo chef di Spontaneo, Ristorante Antropologico di Sulmona, un progetto che interpreta la cucina come espressione del legame tra cibo, territorio e cultura. Dopo il diploma all'Alberghiero di Villa Santa Maria, ha maturato importanti esperienze internazionali nelle cucine di chef del calibro di Marco Pierre White, Alain Ducasse e Heston Blumenthal. Il suo percorso è proseguito a Singapore, dove è diventato head chef del ristorante Pollen, e successivamente a São Tomé e Príncipe come executive chef di strutture dedicate al turismo sostenibile, oltre a ricoprire il ruolo di chef privato su yacht di lusso. Oggi propone una cucina che unisce il bagaglio maturato all'estero alla valorizzazione delle eccellenze abruzzesi, attraverso ingredienti del territorio, erbe spontanee, fermentazioni e tecniche tradizionali reinterpretate in chiave contemporanea. Figura fondamentale del ristorante, è la compagna dello chef Jasmine Di Benedetto, antropologa che segue la parte della ricerca e la carta dei vini.

La serata si aprirà con uno snack di benvenuto accompagnato dai lievitati del Mercato del Pane e dall'olio dell'Azienda Agricola Occhiocupo, in abbinamento al Lunaria Felipe Primitivo Rosato Terre d'Abruzzo IGP 2025.

Il menù proseguirà con: Ceviche di tonnetto con tonnetto affumicato, kimchi di fragole e fiori di sambuco di Angelo Rosso; Seppia e brace, seppia al BBQ con piselli, salsa mugnaia e riccia di Achille Esposito; Cagliari-Pescara, fregola risottata nel brodetto con i suoi pesci e olio al finocchietto di Achille Esposito; Pescato Modaterra, pescato alla brace con kiwi e Pil Pil di Angelo Rosso; Primavera tra i monti, dessert con ricotta di Fulvio, frolla di Solina e gelato ai fiori di Angelo Rosso e per chiudere la Coccole finale di Achille Esposito.

Ogni piatto sarà accompagnato da una selezione di vini delle cantine Legonziano di Lanciano e dalla Bio Cantina Sociale di Orsogna. Gli ospiti degusteranno nello specifico: Lunaria Felipe

Primitivo Rosato Terre d'Abruzzo Igp 2025, Spumante Metodo Classico 2021 Brut, Diocleziano Superiore Trebbiano d'Abruzzo Dop Terre di Chieti e Lunaria Bucefalo Malvasia Orange da uve appassite Igp Terre di Chieti.

Una serata pensata per gli appassionati della cucina di ricerca e per chi desidera vivere un'esperienza gastronomica esclusiva, dove creatività, tecnica e identità locale si incontrano in un menù firmato da due chef che mettono in dialogo le rispettive filosofie culinarie.

“Siamo contenti di lanciare questo secondo appuntamento – ha detto lo chef Esposito – di cene a quattro mani. Crediamo molto in queste collaborazioni perché sono un'opportunità per far conoscere il nostro lavoro e, allo stesso tempo, per confrontarci con altri professionisti. Lo scambio di esperienze e di idee è fondamentale per crescere e offrire ai nostri ospiti proposte sempre nuove e stimolanti”.