



Luca Salmini, il ritorno a casa con il mondo nel piatto: la storia di Bottega Mare

6 Luglio 2026 

ROSETO DEGLI ABRUZZI – C'è chi parte per inseguire un sogno e chi torna per realizzarlo. La storia di **Luca Salmini** appartiene a entrambe le categorie. Classe 1986, chef, ristoratore e instancabile viaggiatore, dopo aver attraversato mezzo mondo tra cucine, esperienze e culture gastronomiche, ha scelto di riportare tutto quel bagaglio nella sua Roseto degli Abruzzi (Teramo), dove oggi gestisce tre attività di famiglia.

Tra queste spicca Bottega Mare, un locale affacciato sul mare che racconta fin dal primo sguardo la filosofia del suo ideatore: un ambiente informale ma curato, dove si respira leggerezza, convivialità e la voglia di stare bene ancora prima di sedersi a tavola. Una proposta che va oltre il classico stabilimento balneare con cucina, offrendo piatti creativi, vini ricercati e un'atmosfera che invita a rallentare.

Il percorso di Salmini inizia molto presto. Cresciuto nell'attività di famiglia, il Bar Palasport, fondato nel 1989, nel 2006 entra in società con i genitori, **Armando Salmini** e **Allegrina Giancola**, subito dopo aver conseguito il diploma presso l'Istituto Alberghiero "Marchitelli" di Villa Santa Maria, in provincia di Chieti. Il suo ingresso segna una svolta per l'azienda, che si rinnova assumendo il nome di Olimpia Risto Bar e inaugura una nuova fase di crescita e sviluppo.

La curiosità, però, lo porta lontano. Dal 2012 inizia un lungo viaggio professionale e umano che lo conduce in Australia, Inghilterra, Spagna, Indonesia e Thailandia. Lavora come chef, studia nuove tecniche, approfondisce lingue e culture gastronomiche, partecipa a corsi di cucina e vive esperienze fuori dagli schemi insieme alla compagna, condividendo persino la vita da backpacker tra raccolta della frutta, viaggi e formazione.

In Australia muove i primi passi in importanti ristoranti italiani di Sydney. Successivamente, a Londra, assume il ruolo di kitchen manager coordinando le cucine di una struttura articolata tra cocktail bar, pub e steak house. In Spagna, ad Alicante, segue invece l'avvio di nuovi locali tra ristoranti e pizzerie, fino a quando la nascita del primo figlio cambia le priorità della coppia.

Nel 2016 arriva così la decisione di tornare a Roseto degli Abruzzi e investire tutte le energie nel territorio.



Due anni dopo prende forma il primo progetto personale: Bottega 29, una piccola enoteca nata dalla passione per il vino artigianale e naturale. Un luogo dedicato alle etichette di nicchia, alla sostenibilità e a una cucina che reinterpretava i sapori della tradizione abruzzese con uno stile contemporaneo.

L'arrivo della pandemia rappresenta un momento complesso, ma anche l'occasione per ripensare il futuro. Nasce così Bottega Mare, un nuovo format fronte spiaggia che trasferisce la filosofia di Bottega 29 in una dimensione più estiva, dinamica e internazionale.

Oggi i due locali vivono seguendo il ritmo delle stagioni. Durante l'inverno Bottega 29 propone una cucina più strutturata e una selezione di vini pensata per i mesi freddi, mentre con l'arrivo dell'estate l'intero staff si trasferisce a Bottega Mare, dove protagonisti diventano il pesce, i crudi, le bollicine e una delle carte Champagne più interessanti della costa adriatica, costruita con etichette accessibili ma di grande qualità.

La cantina rappresenta infatti uno dei punti di forza del locale. L'offerta privilegia Champagne, spumanti e vini freschi, perfetti per accompagnare una cucina che rompe gli schemi della tradizionale ristorazione balneare.

La filosofia gastronomica è quella di una cucina "beverina": piatti studiati per accompagnare il calice, ricchi di tecnica ma leggeri, pensati per incuriosire e condividere. Il menu abbandona la classica successione di antipasto, primo e secondo, privilegiando numerose piccole proposte creative.

Cannoli, crostatine e bignè diventano preparazioni salate ispirate al mare; il lobster roll viene reinterpretato con il gamberone; ingredienti insoliti e accostamenti sorprendenti, come anguria, scampi e peperoncino, trasformano ogni portata in un piccolo esercizio di creatività.

Determinante anche l'incontro con lo chef **Marino "Jazz" Di Colli**, considerato da Salmini uno dei suoi maestri fin dai tempi della scuola alberghiera. Il loro ricongiungimento professionale ha restituito nuova energia alla cucina, dando vita a un lavoro quotidiano fatto di confronto, ricerca e sperimentazione continua. Oggi i menu nascono a quattro mani, unendo esperienza, tecnica e fantasia.



L'ostrica fritta

Tra i simboli di Bottega Mare c'è anche la ricca carta delle ostriche, una vera passione di



Salmini fin dall'apertura del locale. La selezione comprende stabilmente cinque o sei varietà provenienti da Francia, Irlanda, Portogallo, Italia e Abruzzo, con pezzature e caratteristiche differenti.

Accanto alle classiche ostriche crude trovano spazio proposte stagionali, come l'ostrica fritta per chi desidera un approccio più delicato, oppure referenze rare e particolari, comprese alcune pregiate ostriche irlandesi placcate in oro, che impreziosiscono ulteriormente un'offerta in continua evoluzione.

Oggi Luca Salmini guida le tre attività insieme alla famiglia e alla compagna, con la quale ha condiviso i viaggi, le esperienze professionali e la costruzione di un progetto di vita. Dopo aver imparato dal mondo, ha scelto di riportarne il meglio nella sua terra, trasformando Roseto degli Abruzzi in un punto d'incontro tra cultura gastronomica internazionale e identità abruzzese.

Bottega Mare è il risultato più evidente di questo percorso: un luogo dove il mare incontra il vino, la tecnica dialoga con la semplicità e ogni piatto racconta un pezzo del viaggio di uno chef che ha fatto della curiosità il suo ingrediente più prezioso.

LE FOTO DEI PIATTI



Tartelletta di ceviche di salmone e tonno



Cannolo gambero rosso e burrata



Lobster roll



Anguria. scampi e peperoncino



Crema di datterino giallo, ricciola al vapore, cetriolo, pomodorino confit e basilico cristallizzato