AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

CITTA' SANT'ANGELO: IL RISTORANTE "ROSARUBRA ZEN" APRE LE PORTE NELLA STORICA LOCATION DELL'EX AURUM

24 Gennaio 2025



CITTA' SANT'ANGELO – Un luogo nato con l'intenzione di regalare un'esperienza unica agli amanti del vino e della cucina gourmet, situato nell'affascinante cornice dell'ex Aurum di Città Sant'Angelo (Pescara), un progetto che si propone di dare nuova linfa a una location storica, già arricchita dallo store di Torri Cantine – Rosarubra Group – e, ora, dal ristorante à la carte.

È stato inaugurato ieri sera, giovedì 23 gennaio, con la prima cena ufficiale, il nuovo ristorante Rosarubra Zen che vede alla guida della cucina lo chef Moreno D'Antuono.

"L'esperienza di 'Rosarubra Mood', nel centro di Pescara, è stata di ispirazione per comprendere la possibilità di sviluppare ulteriormente quel concetto di condivisione – spiega Riccardo Iacobone, CEO del gruppo – creando a Città Sant'Angelo un nuovo locale più grande e strutturato, dove i vini si abbinano a piatti di alto livello, in una location iconica e cara alla memoria di molti. Dietro a tutto c'è sempre il vino, elemento centrale della nostra filosofia. Rosarubra Zen vuole offrire un'esperienza globale, dove il connubio tra vino e alta cucina si arricchisce di elementi legati alla nostra tenuta biodinamica, chiudendo il cerchio della nostra visione".

"Il nome 'Zen' non è casuale – aggiunge -: richiama un'atmosfera di pace e relax, invitando gli ospiti a immergersi in un'esperienza multisensoriale. Ogni elemento è stato studiato con cura: il design sofisticato e l'armonioso contrasto tra legno e ferro rappresentano la fusione perfetta tra natura e artigianato, creando un ambiente caldo e accogliente. La centralità del vino si fonde con una cucina creativa e raffinata, pensata per emozionare e sorprendere".

"La nostra sarà una cucina territoriale, ma senza limiti di creatività e contaminazioni – racconta lo chef D'Antuono – la carta

seguirà la stagionalità, con proposte come il tartufo dalla tenuta di Pietranico e piatti come le animelle contaminate dal mare. Il vegetale sarà un altro protagonista: stiamo progettando una carciofaia nell'orto della tenuta. Qualità ed esperienza guideranno ogni preparazione, mentre il vino continuerà a essere il cuore pulsante del progetto, con piatti come lo stracotto all'Intimo IGT, risotti con vini bianchi e persino un cioccolatino al Montepulciano d'Abruzzo".

Ad affiancare lo chef in cucina ci sarà il sous chef Danilo Nigro, forte della sua esperienza internazionale al Den di Tokyo: "Porterò con me un bagaglio di tecniche e sapori inusuali, acquisiti tra Italia e all'estero, rispettando sempre la linea guida dello chef e il progetto di Rosarubra. Ad esempio in Giappone hanno ingredienti e stili di cottura diversi, ma in fondo anche se i due territori sembrano distanti, il gusto è ciò che li unisce e li armonizza".

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli