

GASTRONOMIA: REPUBBLICA CELEBRA LA CUCINA DI PESCE ABRUZZESE, I MIGLIORI RISTORANTI

20 Settembre 2021



CHIETI - “Il brodetto della costa adriatica è forse il piatto per antonomasia che incarna questa versatilità regionale del gusto, l’incontro tra contadini e pescatori le cui culture, e colture, si destano in un piatto certamente a propensione marina ma dalla forte identità regionale allargata. Nel tempo, poi, la costa abruzzese e molisana ha evidentemente costruito una propria personalità e offerta, così da richiamare i tanti appassionati di cucina a base di pesce. Dal territorio teramano al confine con le Marche, passando per la costa dei trabocchi, fino ad entrare nel Molise non più considerata solo regione di passaggio per raggiungere la Puglia, si può godere di una qualità diffusa, diversificata e soprattutto autentica”.

Il quotidiano La Repubblica, in un articolo di Giovanni Angelucci, celebra la cucina abruzzese a base di pesce, ed offre un tour gastronomico nei ristoranti ritenuti una eccellenza, e a costi accessibili

Tra le tappe Il Palmizio di Alba Adriatica, la Vecchia Marina di Roseto, Loasi di Silvi Marina, in provincia di Teramo, Essenza Cucina di mare di San Vito Chietino, Insight Eatery di Rocca San Giovanni, Trabocco Punta Fornace anch'esso a San Vito Chietino, Trattoria Da Ferri a Vasto, Al Metrò di San Salvo, in provincia di Chieti. Per ciascun ristorante viene evidenziata la ricchezza e originalità delle proposte, oltre ovviamente alla qualità e freschezza della materia prima.