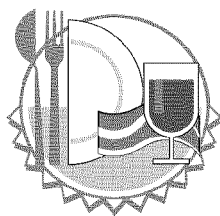


VALE IL VIAGGIO

Alla "Vecchia Marina" di Roseto degli Abruzzi (Te) la quantità sposa la qualità. Con la cura per i dettagli



Sapori doc e gusto di mare la cucina è senza fronzoli

ANTONIO SCUTERI

«Si mangia tanto e si spende poco» è l'espressione, leggermente dispregiativa, che molti buongustai usano per indicare quei locali (e la loro clientela) che privilegiano la quantità rispetto alla qualità. Per fortuna non sempre è così, e sparsi per l'Italia si possono trovare le classiche eccezioni che confermano la regola. Un esempio? Venite sull'ungomare di Roseto degli Abruzzi e provate la *Vecchia Marina*. «Trattoria di mare», la chiamano. Definizione perfetta e insieme riduttiva. Perfetta per la semplicità della cucina e l'accento posto sulle materie prime in purezza. Riduttiva per la cura dei dettagli (anche in cantina) e la pulizia dei sapori.

Come quantità non si scherza. Leggete cosa vi arriverà se opterete per la "selezione di antipasti": filetto di suro con salsa verde; triglia sfilettata con pomodori; insalatina di lanzardo; filetto di palamita con maionese; scampetti e gamberi marinati all'olio e agrumi; crudo di calamaretti; filetto di gallinella; bollito di panocchie e mazzancolle; cozze ripiene di pane al pomodoro; spiedino di calamaretti; insalata di polipo; alici in scapeco; scampi al rosmarino; cartoccio di olive all'ascolana ripiene di crostacei e filetto di merluzzo fritto; guazzetto di mazzolina con vongole.

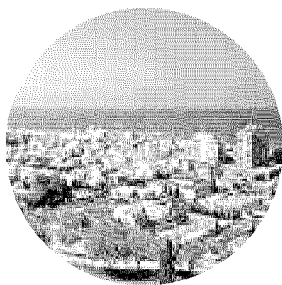
Già sazi? Male, perché c'è molto di più. Tra i primi, difficile resistere ai tagliolini Vecchia Marina: pasta acqua e farina con seppie, vongole e scampi. Creatività poca, sostanza tanta. Nei mezzi paccheri con sogliole e scampi i profumi del mare sono in equilibrio con quello dei pomodorini freschi.

Gusto senza fronzoli anche con il rombo chiodato al forno con patate. Per testarne la qualità basta un boccone: quante volte capita di assaggiare un pesce con la consistenza di un pollo ruspante? Dolci classici ma, se lo trovate, provate il gelato di fiordilatte di capra, con biscotto di cioccolato al rhum: un piccolo capolavoro.

Avvertenza finale: il conto non spaventa, con degustazione da 26, 36 e 43 euro. In verità c'è anche un Gran Menu da 63 euro. Ma è adatto solo a stomaci più che allenati.

a.scuteri@repubblica.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA



VECCHIA MARINA

Lungomare Trento 37
Roseto degli Abruzzi
Teramo
Tel. 085-8931170



ILLUSTRAZIONE DI JULIA BINFIELD

DOVE DORMIRE

HOTEL VILLA GOBBI
Via Nazionale 323
Castelnuovo Vomano (Te)
Tel. 0861-57326

DOVE COMPRARE

PASTIFICIO VERRIGNI
Via Salara 9
Roseto degli Abruzzi (Te)
Tel. 085-9040269

DA VEDERE

**ANTIQUARIUM
DI CASTRUM TRUENTINUM**
Torre Carlo V, Ss 16
Martinsicuro (Te)
Tel. 0861-762336

