

Rosarubra Zen, apre il ristorante del gruppo vinicolo nel vecchio Aurum con la cucina senza etichette di Moreno D'Antuono

17 Gennaio 2025



CITTÀ SANT'ANGELO - Un albero al centro, sedie in velluto colorate, statue di Buddha e poi le pareti che accolgono, neanche a dirlo, i vini del gruppo. Il primo impatto visivo è la perfetta trasposizione del nome scelto.

Rosarubra Zen, il ristorante di Rosarubra, che aprirà ufficialmente al pubblico il 23 gennaio, in principio solo a cena, è il nuovo tassello del **progetto di rinascita del vecchio stabilimento produttivo dell'Aurum** di Città Sant'Angelo (Pescara), ora divenuto quartier generale della realtà abruzzese, fondata da **Riccardo Iacobone** che riunisce le cantine vinicole Torri, con sede a Torano Nuovo (Teramo) e Rosarubra, con la tenuta a Pietranico (Pescara).



Nei 4 ettari di spazio, che accolgono tre grandi capannoni, Iacobone ha creato lo stabilimento per l'imbottigliamento, il confezionamento e l'etichettatura dei vini, gli uffici amministrativi, uno store e poi la novità presentata oggi, il ristorante Rosarubra Zen.

Nella sala anteriore, dove svetta un'antica distillatrice che risale ai primi del '900 e che si trovava nell'Aurum di Pescara, prima sede storica di produzione del liquore, per poi essere portata nello stabilimento produttivo di Città Sant'Angelo, si punterà tutto sugli aperitivi. Nel retro si apre il ristorante vero e proprio.

“In questo luogo abbiamo inserito degli elementi che fanno parte della strategia del gruppo”, ha spiegato Iacobone nell'incontro di presentazione del progetto, “uno store e poi uno spazio dove possiamo ampliare il concetto di Rosarubra Mood, il locale che abbiamo nel cuore di Pescara dove degustare i nostri vini. In quella esperienza abbiamo capito che i nostri clienti

consolidano il senso di appartenenza se frequentano un luogo dove possiamo comunicare il nostro modo di fare il vino. Quando abbiamo pensato al nome, Rosarubra Zen volevamo qualcosa che potesse essere evocativo di tranquillità, pace, rilassamento, cioè l'esperienza globale che vogliamo offrire a chi viene qui”.

La cucina è stata affidata a **Moreno D'Antuono**, di Nocciano (Pescara) chef da 25 anni e reduce dall'esperienza da Soms a Pescara, dove negli ultimi anni ha consolidato la sua identità gastronomica.

“Penso che quello che deve fare uno chef”, ha raccontato, “è avere una coscienza professionale, capire il momento storico e fare piatti che il cliente riesca a riconoscere. Il fine dining negli ultimi anni si è perso nell'attenzione spasmodica al bello. Io preferisco focalizzarmi sul gusto”.

Per farlo D'Antuono punta tutto “sulle materie prime, le aziende del territorio, ma restando sempre aperto anche all'esterno. La mia vuole essere una cucina di coscienza, pensata, di confronto”.



Molti prodotti, oltre ai vini, arriveranno direttamente dalla tenuta biodinamica di Pietranico da 30 ettari del gruppo: le verdure dell'orto, l'olio, alcuni animali che verranno usati anche per la produzione propria di salumi. "Abbiamo in allevamento tre tipi di polli", rileva D'Antuono, "tra cui uno, il Truentum che è un'antica razza abruzzese".

Ad affiancare Moreno, il sous chef **Danilo Nigro**, 27 anni, tanti dei quali in giro per l'Italia e per il mondo e con una lunga esperienza al fianco di **Yoji Tokuyoshi**, per tanti anni secondo di **Massimo Bottura**.

"Sono molto amante della cultura asiatica", ha rivelato Nigro che si definisce "un **Marco Polo** della cucina. Essere qui per me è bellissimo. Andremo a creare una cucina abruzzese diversa".

La contaminazione arriverà anche dal ristorante Rosarubra World, lo spazio da 2 mila metri quadrati che il gruppo ha aperto in Cina, “dove andremo a portare la nostra esperienza”, anticipa D’Antuono, “ma anche a prendere spunti e idee da riportare qui. La nostra sarà una cucina senza etichette”.

LE FOTO









