

[La Grotta dei Raselli, la buona ristorazione abruzzese all'interno della roccia](#)

scritto da Andrea Mucci | 30/10/2018



Franco Spadaccini e sua moglie Anna Maria ci accolgono nel loro ristorante di Guardiagrele (Ch), posto alle pendici della Maiella. Scopriamo un luogo architettonicamente suggestivo e una valida proposta enogastronomica, basata sulla riscoperta dei piatti regionali, rivisitati in chiave contemporanea.

La ristorazione guardiese, da sempre, si è distinta nel panorama regionale (e non solo) con locali che sanno valorizzare la materia prima, fatta principalmente di paste artigianali, carni (ottima la selvaggina), ortaggi e dolci (siamo nella terra delle famose [Sise delle Monache](#)).

Proprio in questo contesto gastronomicamente fortunato, si inserisce [La Grotta dei Raselli](#) un ristorante accogliente al cui interno è possibile accomodarsi in una intima grotta ricavata dalla roccia originale, un tempo deposito di carbone.

Se da un lato lo **chef Franco Spadaccini** propone ricette storiche, preparate con materie prime stagionali attentamente selezionate, dall'altro ama esibirsi in una sperimentazione che spesso sorprende e che ne rivela l'estro tanto nella preparazione che nell'impattamento sempre curato.

Non mancano **contaminazioni internazionali** che conferiscono un tocco particolare e vincente.

La visita al Ristorante La Grotta dei Raselli

La nostra recente visita è stata caratterizzata dai sapori forti tipici dell'autunno nonché da piatti che, per profumi e colori, fanno riscoprire le emozioni e le sensazioni presenti nella memoria di ciascuno. [Zucca](#), funghi, tartufo e verdure, infatti, si accompagnano indissolubilmente ad una stagione di transito dalla giocosità delle vacanze ai pungenti freddi dell'inverno.

Sapori e profumi, dall'Entrée ai dessert

Tra gli ingredienti protagonisti del mese di ottobre ci sono la zucca, le eccellenti verdure, i funghi porcini, lo splendido tartufo, lo zafferano e la [cipolla bianca di Fara Filorum Petri](#). Presso **La Grotta dei Raselli** diventano una sapiente componente delle ricette e ottimo accompagnamento di **antipasti di salumi e formaggi abruzzesi**, di **paste artigianali** spesso preparate con grani antichi come solina, cappelli e farro, oggetto di profonda riscoperta in Abruzzo, o di **secondi piatti** dal carattere convincente.

Ottimi gli **gnocchi di zucca su crema di Parmigiano Reggiano 30 mesi** o i **ravioli con ripieno di formaggio gregoriano** ma nel menù sono presenti anche altre tipologie di ravioli, la tipica pasta alla chitarra abruzzese, gli anellini alla pecorara e le laganelle al cinghiale, una pasta di semola di grano duro, sorella minore della lagana.

Anche la proposta di carni non delude, in particolare dell'agnello IGP e della selvaggina che lo chef riesce a rielaborare e presentare in modo ineccepibile. Per chiudere, insalate superlative e verdure dell'orto di famiglia che confermano la filosofia del km 0. Ultimamente inoltre, sono presenti in carta anche percorsi di pesce, dove primeggia l'ottima lavorazione del baccalà.

La Grotta dei Raselli

Località Comino, Via Raselli - Guardiagrele (CH)

[Sito web](#)