

# 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**