Materia Prima: arriva il nuovo menu di Seta a Giulianova

20250605113209setagarden-1-2d1cbe6b

Esaltare la materia prima, con semplicità e rispettando gli ingredienti. È questa la filosofia di **Materia Prima, il nuovo menu di Seta, il cocktail bar di Giulianova (ABR) giunto al suo quinto anno di attività**, guidato dal general manager e bartender **Carmelo Licata,** insieme all'event designer **Federica Feriozzi,** al bartender **Francesco Scarsellato** e al sushi chef **Chunk Harris**. Basato su visione, ricerca e innovazione, e capace di coniugare qualità, estetica e narrazione, *Seta* si propone come **un bar d'hotel con l'anima di uno street bar.**

«*Abbiamo voluto creare un luogo che fosse due tipologie di locale in uno: l'eleganza e l'attenzione al dettaglio di un bar d'hotel, un boutique hotel di lusso, unite alla vitalità e all'energia di uno street bar. L'accoglienza è curata, il servizio è preciso, ma l'atmosfera resta dinamica, con una musica che accompagna senza invadere e una clientela internazionale che rende il locale vivo*», afferma a Mixerplanet **Carmelo Licata.**

MATERIA PRIMA: LA CARTA DEI COCKTAIL

Come in ogni menu del locale, l'obiettivo è **unire Occidente e Oriente in un'unica proposta**, valorizzando ingredienti del territorio. «*I nostri menu vogliono raccontare l'incontro tra Occidente e Oriente - continua Licata -. Il nome Seta richiama la Via della Seta, simbolo di scambio e contaminazione, ma riflette anche l'identità del locale. L'idea era quella di inserire sfumature orientali, sia nei piatti che nei cocktail, partendo però da ingredienti locali, legati al nostro territorio*».

È in questo contesto che si inserisce **Materia Prima**, dove **il minimalismo degli ingredienti diventa il mezzo per raccontare territorio, stagionalità e purezza**. «*Il nuovo menu vuole parlare della materia prima, cercando di non alterarla troppo. L'obiettivo è esaltarla così com'è, rispettando i sapori naturali senza sovrapporre troppi altri elementi*», aggiunge il general manager. Materia Prima

comprende **16 cocktail: 8 alcolici, ognuno abbinato a un corrispettivo analcolico**. «*Il menu si basa su 8 materie prime, ciascuna abbinata a un cocktail alcolico e a un analcolico, per un totale di sedici proposte* - racconta Licata-. *In particolare, quest'anno abbiamo dedicato una cura speciale alla parte analcolica, sviluppando drink che si possono gustare sia da bere sia da abbinare al cibo, seguendo il principio del pairing tra food e drink*».

Ed è proprio sull'abbinamento tra cibo e cocktail che si fonda Materia Prima, secondo il principio: "**E se il cocktail, invece di berlo solamente, lo potessimo anche mangiare?**". Tra le proposte in carta, infatti, c'è **Rugiada**, un cocktail a base di gin alla barbabietola, cordiale di rabarbaro e fragola, pomodoro, anguria al limone e basilico, con il suo corrispondente analcolico. «*Rugiada viene servito con un cucchiaio accanto al bicchiere, perché il drink si completa con chunk di anguria immersi nel limone e mantenuti a temperatura controllata. L'anguria sostituisce il ghiaccio, donando al cocktail un'acidità fresca che trasforma ogni sorso in un vero percorso sensoriale*», afferma il general manager.

MATERIA PRIMA: LA PROPOSTA GASTRONOMICA

Oltre al menu, la novità di quest'anno è l'arrivo del nuovo chef alla guida della cucina di Seta: **Manuel Di Stefano,** abruzzese con esperienze maturate tra Italia ed Europa, che si ispira al principio di **conoscere la materia prima, viverla, rispettarla e trasformarla con creatività e rigore.**

La proposta food 2025 firmata Di Stefano si sviluppa in tre aree principali: **Vegetali**, con piatti che esaltano ortaggi, legumi e tecniche vegetali innovative; **Pesce**, un chiaro omaggio al legame con l'Adriatico, con ricette che interpretano la tradizione marina in chiave moderna; **Carne**, con selezioni locali lavorate con cura e interpretate con eleganza. Infine, non mancano proposte di snack e novità per completare l'offerta di sushi.

Valentina Lagati Sirino