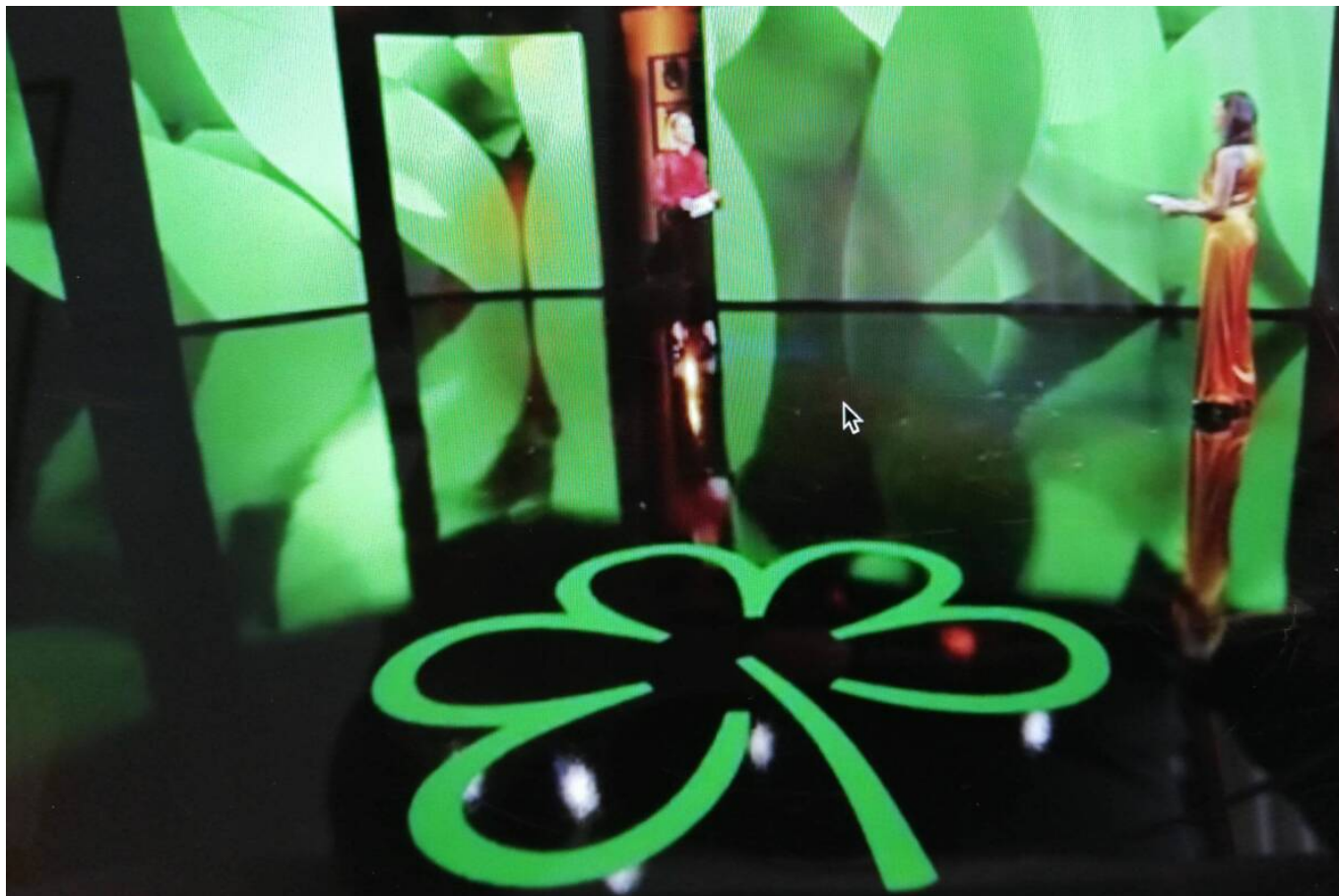


GUIDA MICHELIN: STELLA VERDE PER D.ONE DI MONTEPAGANO E LA BANDIERA DI CIVITELLA CASANOVA

10 Novembre 2022



PESCARA – Due ristoranti abruzzesi ottengono, per la prima volta sul territorio regionale, la “Stella verde” Michelin, riconoscimento attribuito a quelle attività che si distinguono per la cucina sostenibile.

Si tratta del ristorante diffuso D.One di Montepagano di Roseto degli Abruzzi (Teramo), chef Davide Pezzuto, e del ristorante La Bandiera di Civitella Casanova (Pescara), chef Marcello Spadone.

Creata nel 2020, la “Stella Verde” Michelin è una nuova distinzione che premia i ristoranti – già presenti nella guida – che si sono particolarmente impegnati e distinti per la cucina sostenibile.

Si tratta di team e strutture che si fanno carico delle conseguenze etiche e ambientali della loro attività e che lavorano con produttori e fornitori a loro volta sostenibili, con l’obiettivo di evitare sprechi e di ridurre o azzerare l’uso della plastica e di altri materiali non riciclabili. In Italia sono 48 i ristoranti che, in questi due anni, hanno ottenuto la Stella Verde Michelin; 381 complessivamente nel mondo.

“Michelin ha riconosciuto e premiato un progetto nato sostenibile già otto anni fa – afferma Davide Pezzuto, chef del D.One – In un periodo nel quale la sostenibilità non era ancora considerata un valore globale come lo è ora, iniziavamo la conversione dell’azienda agricola in biologica, producendo olio, vino, ortaggi e miele. Sin dal primo menù ho voluto bandire l’uso di ogni tipo di additivo e scenografia artificiale, per concentrare tutta l’attenzione sul gusto e la genuinità dei prodotti. Quattro anni fa abbiamo abolito il menù ‘à la carte’, e da quest’anno la nuova proposta è quella di un unico menù degustazione, ‘Unus’, per rimarcare un percorso gastronomico fortemente caratterizzato e contro lo spreco alimentare”.

“Ringrazio lo chef, tutto lo staff e, soprattutto, mio marito, Alessandro Marroni, che, pur essendo medico, adora la campagna e la segue con cura e passione, assieme a nostro genero Roberto ed ai contadini Giuseppe e Giovanni. Venticinque ettari di terreno dove alleviamo la Gallina Nera Atriana, coltiviamo l’orto, i vigneti ed il grande uliveto. Una campagna completamente asservita al ristorante. E’ una grande soddisfazione realizzare, giorno dopo giorno, quello in cui si crede. E venire per questo anche premiati riempie il cuore di gioia”, afferma la titolare del D.One, Nuccia De Angelis.

Soddisfazione per la ‘Stella Verde’ viene espressa anche dallo staff de La Bandiera: “Un riconoscimento – scrivono – che si aggiunge alla conferma di quella rossa e che doverosamente dedichiamo a Bruna e alla sua attività instancabile fuori e dentro l’orto, a tutte le ore, in tutte le stagioni. Senza di lei non avremmo mai raggiunto un risultato così importante che ci emoziona nel profondo perché tocca la corda che da sempre lega La Bandiera alla natura”.