

Anche Teramo ha la sua “stella”: Davide Pezzuto debutta a Montepagano con il primo ristorante diffuso.

Una esperienza che sintetizza cucina gourmet, biodiversità, recupero culturale e ricerca scientifica

Ha aperto nei giorni scorsi a Montepagano di Roseto degli Abruzzi "D.one" dove D sta per *Davide Pezzuto*, chef salentino che ha conquistato la stella Michelin in Abruzzo e che da oltre un anno vive sulle colline teramane che affacciano sul Lido delle Rose, e "one" sta per opera prima di una esperienza imprenditoriale *sostenibile e replicabile*.

Non si tratta di un auspicio ma un manifesto di pensiero scritto a due mani con *Nuccia De Angelis*, esperta di enogastronomia che nasce archeologa e si scopre imprenditrice, manager di una società che l'ha abituata a percorrere le strade del mondo (uno straordinario club internazionale che garantisce sostegno e assistenza ai subacquei di tutti i mari): esperienze e stimoli trasfusi nella nuova avventura. Il contesto è quello del "borgo di-vino" dove ad agosto, da quarantaquattro anni, si svolge una delle rassegne di enologia più longeve d'Italia: qui ambienti e locali sono stati recuperati per offrire un percorso gourmet dove, come sostiene Pezzuto, l'ingrediente più importante è "il recupero della semplicità".

D.one è un "sistema" di ristorazione e ospitalità diffusa che ti accoglie alle porte di Montepagano con una reception dentro un'antica *neviera*, prosegue per aprirsi su una lounge, un locale del '600 che per lunghi decenni ha ospitato il forno del paese, poi ti fa scendere in quella che è stata *bottega di fabbri e siniscalchi* e che oggi è diventato il cuore pulsante di questo universo esperienziale composto di una materia che amalgama natura e identità, ricerca e innovazione: *il ristorante*. Lungo la discesa di Sant'Antonio, si scopre una *cantina per le degustazioni* dove i vini circondano l'antico tavolo dell'ultima famiglia di fabbri, ancora con la morsa originale, per finire su una piccola corte che nasconde una suite. *"Solo per due"*, e come poteva chiamarsi diversamente, locale intimo e romantico dominato da un camino monumentale, il piano terra attrezzato per servire una cena romantica o semplicemente esclusiva e discreta e chi lo desidera può fermarsi a dormire al piano di sopra.

"Considerate le molte sfaccettature di questo progetto, il borgo e il suo recupero, svolgono un ruolo centrale: questo è il posto che io amo ed è il luogo che ha fatto innamorare Davide - afferma Nuccia De Angelis - perché D.one è sicuramente un luogo di sperimentazione sia dal punto di vista enogastronomico sia da quello imprenditoriale ma è anche una scommessa: restituire identità ad un territorio che lo merita. Qui il recupero non è solo sui prodotti sani e buoni della terra e del mare ma anche sulla storia, sul patrimonio architettonico e culturale".

Dentro il borgo dieci abitazioni ristrutturate -ma presto aumenteranno - con 30 posti letto a disposizione: tutto recuperato rispettando materiali e stili originali. Un lavoro che parte da lontano, sulle colline di questo borgo dell'Adriatico teramano dove, per prima, è nata l'azienda agricola, oggi in conversione biologica. De Angelis vi produce

Cook Invest sas

Contrada Padune 11,

64026 Roseto degli Abruzzi

T: [+39 085 893 6313](tel:+390858936313)

@: ndeangelis@cookinvest.it

olio, vino, frutti (ciliegie, amarene, noci, nocciole, cachi, giuggiole, corbezzoli, prugne, pere di un'antica varietà autoctona, mele, fragole, fichi, melograni), ortaggi e oltre 50 erbe aromatiche. In collaborazione con Gianni Pacioni della Facoltà di biologia dell'università de L'Aquila sta nascendo una tartufaia con tecniche innovative in campo e serra.

La continua ricerca della sintesi fra tradizione e innovazione sta conducendo Davide e Nuccia a guardare al futuro della ristorazione fra recupero delle biodiversità e utilizzo di tecniche e saperi mutuati da altri campi della scienza, come la genetica nutrizionale.

Nasce così la riscoperta della "gallina nera di Atri" le cui uova hanno sapore, caratteristiche e aspetti nutrizionali decisamente peculiari o l'impiego di erbe ed ortaggi coltivati in ambiente subacqueo dai quali lo chef ricava olii essenziali che impreziosiscono piatti ispirati alla tradizione culinaria abruzzese; per finire ai coloranti naturali, poi usati per una performance artistica dalla pittrice Arianna Greco, che Pezzuto ricava dai prodotti della terra.

"Sono entrato in punta di piedi - racconta Davide Pezzuto - ho vissuto un anno in questo territorio per imparare a capirlo, a conoscerlo, per studiare tradizioni e prodotti. Tutto mi è stato utile, soprattutto le persone: produttori, agricoltori, pescatori in tanti mi hanno regalato qualcosa. Oggi la cucina parla di mare e di colline teramane; poi c'è la mia storia fatta di suggestioni, fusioni, creazioni perché è in quello spazio di ricerca che può nascere il nuovo piatto perfetto: il sogno di ogni cuoco. E a Montepagano potremo sperimentare molto perché con il ristorante diffuso ogni cliente potrà avere quello cerca: una cucina praticamente su misura".

La squadra del D.one

Nuccia de Angelis, rosetana. Laureata in Lettere classiche con una specializzazione per Archeologi preistorici e medievalisti, è vicepresidente e managing director della Dan Europe Foundation e socio della Cook Invest sas. Giornalista, ha scritto di enogastronomia, storia e medicina subacquea. Suo il progetto di recupero del borgo di Montepagano e l'idea del ristorante diffuso. Non ha mai smesso di studiare. E si vede.

Davide Pezzuto, salentino, classe 1980. A 21 anni inizia il suo viaggio nelle cucine di hotel importanti fino alla scoperta dei cibi gourmet e il lavoro nei ristoranti pluristellati come il **Rossellinis** di Ravello, l'**Abac** di Barcellona e **La Pergola** di Roma, dove diventa sous-chef di **Heinz Beck**. Si moltiplicano le esperienze in giro per il mondo ed i piatti preparati per una clientela esclusiva, da cantanti ed attori famosi quindi le apparizioni in televisioni nazionali e straniere e l'attenzione della critica e dei media specializzati. Nel 2012 approda al Café Les Paillotes di Pescara e, come executive chef, conferma la stella Michelin. Poi la scoperta di Montepagano e di Nuccia De Angelis e nell'ultimo anno si è completamente dedicato al progetto del ristorante diffuso. La cucina di Davide è una fusion continua tra tradizione ed innovazione, semplicità e sperimentazione creativa. L'attenzione alle materie prime, la cura nel preservare le proprietà organolettiche degli ingredienti utilizzati, la maestria negli accostamenti, l'estro artistico, fanno di ogni suo piatto un'esperienza sensoriale indimenticabile.

Mario Ciano. Sous chef. Diplomato all'Alma nel 2009, è stato chef de partite da Niko Romito per circa 2 anni. Dopo l'esperienza presso il ristorante "Reale" ha gestito per un anno il ristorante "NiNi" a Montesilvano colli. Ha lavorato da chef per alcuni mesi in ristoranti come il "Regis" a Scafa (Pe), "Il Capestrano" a Milano e "La Grotta dei Raselli" a Guardiagrele (Ch). Nel 2014 ha gestito un grande ristorante Italiano presso la struttura: "La Conquillade" in Francia dove lo chef executive è Christophe Renault, famoso stellato Francese.

Cook Invest sas

Contrada Padune 11,

64026 Roseto degli Abruzzi

T: [+39 085 893 6313](tel:+390858936313)

@: ndeangelis@cookinvest.it

Gabriele Mattucci, Capo Sommelier & Maître de sale .Già capo sommelier della famosa Enoteca Pinchiorri di Firenze, dopo un periodo nel sud della Francia ritorna in Italia per portare la sua raffinata esperienza nell'alta ristorazione nazionale, come l'Altro Vissani di Todi. Anche lui catturato dal fascino di Montepagano, ora si prende cura dei clienti del D.one

Michele Domenico Celozzi, Bartender. Dopo il diploma inizia a lavorare presso noti locali notturni Romani come il "Piper". In seguito alla sua esperienza romana, si sposta prima sulla riviera romagnola e poi in Sardegna. Dopo la Sardegna si sposta a Milano per sei mesi per lavorare nel "The Club" e "Tocqville". Nel 2006 si stabilisce a Pescara dove ricopre il ruolo di responsabile bar per locali come il Jambo, La Prora, il Cutty sark, Bordo Piscina, Cafe Les Paillotes.

Francesca Marroni. Hostess. Abruzzese, è nata il 5 luglio 1986. Le spiccate capacità linguistiche le consentono di accogliere i clienti del D.one in Italiano, Inglese, Olandese, Fiammingo e Cinese.