

IL LUSSO DEL PAGUS DI MONTEPAGANO VINCE A “QUATTRO MATRIMONI” SU SKY UNO. E AL D.ONE ARRIVA CHEF IONESCU, SERATA EVENTO CON DAVIDE PEZZUTO

24 Ottobre 2022



ROSETO DEGLI ABRUZZI - L'esperienza lussuosa ed emozionante del “grande giorno” vissuto dalla coppia di neo sposi pescaresi **Ilaria Di Blasio** e **Pasquale Di Sabatino** nella spettacolare cornice del Pagus di Montepagano di Roseto degli Abruzzi (Teramo), protagonista a *Quattro Matrimoni*, puntata in onda ieri su Sky Uno in prima serata.

Il format, condotto da **Costantino Della Gherardesca** commentatore acuto e implacabile delle scelte di stile delle quattro spose in competizione a colpi di addobbi nuziali, bomboniere, menu e banchetti da favola, ha coronato il sogno della giovane coppia abruzzese che vince una crociera di sette giorni nel Mediterraneo.

Lei, Ilaria Di Blasio, 25 anni di Pescara, è nota alla cronaca per aver vinto la fascia di Miss

Tricolore alle selezioni per Miss Italia 2017; nel giugno scorso le nozze con il suo Pasquale celebrate nella spettacolare cornice del Pagus Montepagano (*nella foto sotto*), spin off del D.One ristorante & albergo diffuso nel cuore del borgo medievale.

“Un bel risultato ottenuto con la nostra location per eventi” commenta a *Virtù Quotidiane* **Nuccia Filomena De Angelis**, manager nonché ideatrice insieme allo chef stellato **Davide Pezzuto**, del progetto di ristorazione e ospitalità diffusa Montepagano 1137. “Anche grazie a noi l’Abruzzo ha vinto su altre regioni in competizione” sottolinea con una punta di legittimo orgoglio l’imprenditrice e archeologa rosetana.

Il brand Pagus - eventi d’autore in una location tra mare e colline - è frutto del recupero e restyling integrale di una storica sala per ricevimenti di Montepagano, rimasta identica nel nome e tornata a nuova vita grazie all’innovativo progetto di accoglienza diffusa ad opera della società Mar srl che ha scommesso e investito sulla rinascita dell’antico borgo collinare e sulla rivalutazione del territorio.

Un pezzo di storia tornato a vivere, il Pagus. Mille metri quadri di area fruibile tra spazi interni ed esterni, due grandi sale delle feste, vetrate panoramiche, terrazza vista mare, piscina, ampio giardino con prato all’inglese e alberi secolari. E l’affaccio spettacolare sulle colline teramane e l’Adriatico, coronati dal Gran Sasso. Un gioiellino, e un luogo del cuore.

A pochi passi si trovano le confortevoli suites dell’albergo diffuso Montepagano 1137 ricavate da vecchie case e cantine abbandonate, oggi ideale approdo di sposi e invitati per chiudere in bellezza il giorno tanto atteso il Pagus è casa comunale e può accogliere la celebrazione del matrimonio.

All’apice del disegno - in continuo divenire come rimarca Nuccia De Angelis - è il progetto gourmet a firma di Davide Pezzuto, che accompagna e spinge ancora più in alto il format Pagus.

Un’esperienza unica e variegata, nella sostanza e nella forma.

Nel 2017, a nemmeno due anni dal lancio dell’avventura “D.One”, l’assegnazione della Stella Michelin - la prima in provincia di Teramo - per il ristorante diffuso di Pezzuto. Radici nell’alto Salento, amore viscerale per la terra e sguardo aperto sulle cucine del mondo sono alla base delle esperienze professionali dello chef brindisino nella ristorazione di alto rango.

Pezzuto è l’anima del D.One, primo ristorante diffuso in Italia in quell’angolo di Abruzzo teramano sospeso tra terra e mare. Paesaggio che lo chef ha abbracciato senza esitazioni né

compromessi, sicuramente invogliato dalla piena disponibilità dell'azienda agricola domestica che circonda il ristorante: olio, pasta, pane, orto, tutto di produzione propria, naturalmente bio.

Montepagano da borgo in decadenza a borgo gioiello, un progetto che fa scuola. Un faro tra i percorsi turistici di ospitalità glam tra i più completi e sfaccettati custoditi nella provincia del Belpaese, anche in tempi di crisi.

“Nelle nostre possibilità” racconta Nuccia De Angelis, “portiamo avanti un progetto lanciato tempo addietro da Regione Abruzzo e poi sospeso, testimonial all'epoca l'attore **Ron Moss**, il Ridge di *Beautiful*”.

“La nostra utenza di riferimento è di chiaro stampo internazionale” continua la manager, “giungono d'oltralpe e d'oltreoceano per scoprire questo appartato angolo delle colline teramane e restano sorpresi e poi conquistati dalla bellezza del paesaggio paganese, l'atmosfera fuori dal tempo, l'ambiente ancora autentico. E poi la ricca tavola gastronomica, la squisitezza della cucina di terra e di mare, i piatti gourmet di chef Pezzuto per i quali sono qui dopo diverse ore di volo. Molti degli ospiti più avanti con l'età maturano l'idea di prendere casa qui e trasferirsi, hanno letto su Forbes e altri business magazine che l'Abruzzo primeggia tra le mete mondiali per qualità della vita, il buen retiro dopo una vita di lavoro”.

“Per offrire un'esperienza completa facciamo conoscere anche la cucina tradizionale” aggiunge Nuccia De Angelis, già titolata da *Gambero Rosso* Ristoratore dell'anno. “Quei sapori genuini rappresentano il biglietto da visita del territorio, un buon motivo per decidere di fare escursioni nel circondario e andare a conoscere i produttori di persona, contadini e vignaioli. Un bell'aiuto all'economia e all'identità di questi luoghi in un momento di dura crisi”.

Ed è tutto pronto per il cooking show a quattro mani in programma domani, martedì 25 ottobre, con chef **Radu Ionescu**, cuore e mente ispirata del Kaiamo (Bucarest). Ionescu, chef rumeno dei più creativi del momento, proporrà un dessert dedicato all'Abruzzo per celebrare la collaborazione con chef Pezzuto e con il team del ristorante D.One. Iniziativa all'interno di un tour promosso da Mercanti business curators of Italian lifestyle. Ma questa è un'altra storia.



foto Zone Wedding Tales