

## LA BANDIERA, IL RISTORANTE STELLATO DOVE TRADIZIONE E INNOVAZIONE SI FONDONO

3 Giugno 2022



CIVITELLA CASANOVA - Era il 1977 quando **Anna D'Andrea**, dopo un'esperienza ventennale da cuoca nella Capitale, torna a Civitella Casanova (Pescara) per realizzare un sogno: convertire una rivendita di sali e tabacchi in una trattoria.

Dieci anni dopo, è suo figlio **Marcello Spadone**, diplomato all'istituto alberghiero, a prendere le redini de "La Bandiera", che dal 2010 vanta una stella Michelin. Considerato uno dei migliori chef della regione, Spadone ha conquistato riconoscimenti su riconoscimenti.

"Amo molto viaggiare, confrontarmi, guardare i grandi maestri, conoscere i grandi ristoranti. Dopo il diploma all'istituto alberghiero di Pescara, ho avuto un'esperienza di stage con **Gualtiero Marchesi** e non mi sono più fermato", racconta Spadone a *Virtù Quotidiane*. Diverse le esperienze formative che hanno contribuito alla sua crescita professionale. "Per qualche anno sono stato in Francia a conoscere le scuole francesi: da lì ho appreso ulteriormente".

La trattoria negli anni è cresciuta fino a diventare un ristorante che è un punto di riferimento per il territorio, un luogo d'élite della cucina abruzzese dove si fondono tradizione e innovazione, mettendo al centro la qualità del prodotto. L'evoluzione c'è stata anche dal

punto di vista architettonico.

“Ci sono state delle metamorfosi, cambiamenti in sala e nella cucina. Il locale nasce come tabaccheria-trattoria. Preparavamo piatti puramente legati al territorio, con qualche sfumatura di cucina romana”.

Una ventata di freschezza è stata portata anche dalla terza generazione: con Marcello e sua moglie **Bruna**, al ristorante lavorano anche i due figli **Mattia** e **Alessio**. “Con loro c’è stata un’ulteriore crescita” sottolinea Spadone. Alla famiglia Spadone si affianca un nutrito staff.

Ogni piatto racconta con passione la storia di una terra e dei suoi sapori. C’è grande attenzione alle materie prime, che vengono scelte personalmente da produttori locali.

“La mia è una cucina che attinge molto a quella territoriale: la cucina abruzzese. Ogni piatto ha una base territoriale. La cucina attuale è contemporanea, ma il sapore locale si sente”.

Nel menù, piatti storici si alternano e si affiancano a new entry.

“Lo aggiorniamo di frequente. Al momento abbiamo tolto ‘Lepre e caccialepre’, una girandola di pasta fresca con all’interno royale di lepre e una salsa di caccialepre, un’erba spontanea di cui le lepri vanno ghiotte, addolcita con frutti rossi e spuma di parmigiano. Abbiamo sostituito il piatto con tortelli abruzzesi con sugo alle tre carni e una salsa al timo molto aromatica. Per quanto riguarda i secondi, già da qualche anno abbiamo in menù un piatto molto richiesto: l’arrostigin. È uno spiedo di agnellone Igp, prestiamo sempre un’attenzione alta alla scelta delle materie prime, di esclusiva provenienza regionale. L’arrostigin è una sorta di arrostitino, con spiedi di sanguinella. Mettiamo gli spiedi in infusione nel gin e poi cuciniamo la carne su una brace particolare, in modo da dare anche una leggera affumicatura. Il tutto è servito in un piatto di porcellana forato. L’arrostigin, per la precisione, fa parte di un piatto unico che si chiama ‘transumanza’. I piatti seguono il ritmo delle stagioni”.

Un piatto in evoluzione, diverso in base al periodo dell’anno in cui viene consumato, è “orto”, numerato seguendo il mese e l’anno.

“A maggio proponiamo orto 5.22, a giugno diventerà orto 6.22. Il piatto evolve a seconda della stagione. Cerchiamo di tenerlo almeno per un mese”.

La caratteristica comune a tutte le varianti è la base: totalmente vegetale.

Sarà servito fino a metà giugno il dessert “fra-goloso”, che Marcello definisce “un gioco di fragole. Un dolce improntato sulla fragola con una spuma di lilla”.

Positiva la stagione dei matrimoni, ospitati al **Monastero Fortezza di Santo Spirito**. “È lì che organizziamo gli eventi. La stagione promette bene, quest’anno c’è stato un incremento e tutto lascia pensare che sarà buona anche l’annata 2023”.

## LE FOTO





















