

MATRIMONI GOURMET E “SOLO PER DUE”, AL D.ONE IL 2018 È DA FAVOLA, STELLATA

4 Febbraio 2018




ROSETO DEGLI ABRUZZI – Riscendere la collina di Montepagano nella notte di superluna di fine gennaio, dopo essere stati tutta la sera al centro delle attenzioni di una sapiente regia capace di soddisfare ogni desiderio di stupore e confortevolezza, porgendo piatti gourmet e vini in sequenza meditata, ravvivando il fuoco del camino, selezionando il sottofondo più complice.

E lasciandoti allegramente sul filo dell’attesa, studiata anche quella, fino all’ora del congedo con finale ad effetto. Come una geisha, la stessa patronne scenderà dall’antica rua per servirti – dalla caffettiera di foggia arabeggiante in tazze di vetro della tradizione turca,

maschio e femmina – caffè verde speziato alla cannella dolcificato dalla stevia cresciuta spontanea davanti alla vicina abbazia di Santa Maria di Propezzano. Un’esperienza spettacolosa, impagabile. Come a teatro, un gioco. Come in un film, un sogno.

Parliamo del “Solo per Due”, cena a lume di candela per un solo tavolo, volendo anche per 3-4 commensali, con maggiordomo dedicato. Un’esperienza unica, esclusiva del D.One, primo ristorante diffuso in Abruzzo (modello Santo Stefano di Sessanio) e neo stellato Michelin.

 Cornice ideale il romantico borgo rosetano affacciato sull’Adriatico, alle spalle il Gran Sasso e la Montagna dei Fiori, un unico abbraccio. Antiche mura, vecchie botteghe e fondaci rifioriti a nuova vita, accolgono oggi suites confortevoli. Pareti in pietra e volte a crociera, giardino panoramico, scorci mozzafiato, atmosfera fuori dal tempo, bellezza diffusa. Tanto da raccontare.

Capisci che già dal nome D.One è un concept importante, vivificante per il territorio. Ben oltre l’ambizione contenuta nel claim. Un progetto coraggioso e sostenibile di rinascita dell’Italia più bella e nascosta. Un progetto pensato con arte, gusto, curiosità, culto delle tradizioni dal mondo, spirito innovativo e gioioso. I requisiti di partenza ci sono tutti, sguardo lungo, savoir faire, capitali, doti manageriali.

A neanche due anni dal lancio, l’innovativo progetto di ristorazione e ospitalità diffusa D.One risplende della prima Stella Michelin, premio alla bravura e all’ardimento di tutta una squadra. E al desiderio di esprimersi in libertà di un cuoco dell’alta ristorazione internazionale, **Davide Pezzuto**.

Un ragazzone di origini salentine, sguardo dolce e gioioso, e (rara) umiltà da vendere. Occhi spalancati sul mondo, quelli di Davide, voglia di mettersi in gioco ogni volta, il legame viscerale con la terra, la scommessa di mettere nuove radici in Abruzzo e creare la sua nuova famiglia.

✖ D.One sta per l'unico, il solo, l'inconfondibile. Ciò che Davide è e sa esprimere. Carattere, qualità, autenticità. Lo racconta anche l'etichetta dell'Improbabile Vino "della casa", nettare autarchico che trova la sua dignitosa collocazione nel corso della degustazione guidata dal sommelier **Gabriele Mattucci**. Il Bianco e il Rosso, frutti della piccola vigna allevata caparbiamente e con passione a trecento metri sul mare da **Alessandro Marroni**, medico subacqueo, presidente del Dan Europe, suocero di Davide e patròn del D.One con la moglie, **Filomena "Nuccia" De Angelis**, archeologa subacquea, manager e appassionata gourmande: fondamentalmente il D.One è una sua proiezione.

Olio, vino, pasta, ortaggi bio, uova della rara gallina nera atriana sono solo alcune delle produzioni domestiche di grande qualità alla base della cucina del D.One. Assemblaggi di uve tradizionali e non (Muller Thurgau, Traminer e Passerina per il Bianco; Merlot e Primitivo per il Rosso), olivaggi a base di pregiato tortiglione teramano. Produzioni limitate che rendono ancora più esclusiva l'esperienza gastronomica. L'innovazione è pane quotidiano al D.One, plancton vegetale e basilico coltivato sui fondali marini qui sono di casa. Come pure i vini "subacquei" affinati nelle profondità marine, quelli maturati in anfora, la birra con acqua di mare.

Sulla tavola del D.One si incontrano tradizione e straordinarietà, insieme con eleganza. Tecniche di ieri, di oggi e di domani coniugate dalla sperimentazione continua. Ispirazione, testa e cuore. Selezione delle materie prime, sapori concentrati, cucina senza confini. Stagionalità e consapevolezza: "Nel ristorante contemporaneo la consapevolezza del cuoco è fondamentale" racconta chef Pezzuto, "Oggi che il clima è cambiato è importante seguire le stagioni senza pregiudizi. Se a gennaio ho i piselli del primo sole di Sicilia, li userò senza problemi".

Oltre al suo piatto feticcio, Tonno alla soia con cipollotto al coppo e maionese al wasabi, tra le novità 2018 lo chef, che mai abbandona l'idea della fusion tra mare e campagna, latitudini e longitudini, indica i Calamaretti friscus, esplosiva, colorata mezcla di dolcezza e acidità composta con calamaretti (porto di Giulianova) alla pescarese appena marinati nell'aceto madre, sabbia di frisella salentina, lampone e, tocco di esotismo nostrano, mandarino cinese "cresciuto sull'albero nella nostra campagna, a duecento metri dal ristorante. Un piatto su tutti per raccontare come un percorso di degustazione non debba essere mai banale e seguire una scala di sapori, dal più delicato al più forte e travolgente".

✖ Suggestioni, contaminazioni, territorio. "La creatività parte dalla semplicità" continua lo chef brindisino, "tante delle mie illuminazioni nascono al mercato osservando il contadino". "A volte l'ignoranza può essere un bene, l'occasione per tirare fuori del tuo, di inedito e spontaneo. Se al contrario ti fai contaminare dagli stellati di turno non seguirai la tua strada e questo è un limite alla creatività. Avere nuovi stimoli è segno di crescita. Perciò pensiamo di non cullarci tra le molte cose belle accaduteci in questi mesi e andare avanti per la nostra strada. Il D.One è una realtà in espansione, offriremo nuovi posti di lavoro anche nella brigata di cucina". Attualmente si cerca un pasticcere, gli interessati sono avvertiti.

"Siamo un ristorante moderno e completo, stiamo attivando il servizio cocktail anche a tavola" continua lo chef con le novità, "offriamo un percorso di degustazione formaggi in cantina a fine pranzo (selezione di forme abruzzesi a latte crudo e caglio solamente vegetale, ndr), stiamo incrementando la carta dei vini con nuove ricercate etichette e in agosto riapriremo il Pagus, storica sala ricevimenti con vista fino al Conero. L'abbiamo rimesso completamente a nuovo conservando il nome originario, avrà un ristorante gourmet e sarà

destinato a matrimoni d'autore, stellati".

Novità anche per il 14 febbraio, festa degli innamorati. Pezzuto annuncia uno "scenografico servizio speciale per i clienti con un menu che racconterà la nostra esperienza gastronomica, a breve i dettagli sul nostro sito web". Utile sapere che, ad oggi, il Solo per Due sarebbe ancora libero da prenotazioni. Consigliamo vivamente di non perdere l'occasione. E fornire l'orario esatto dell'arrivo, fondamentale per accendere il fuoco e riscaldare l'atmosfera. Com'è d'uopo.