

D.ONE IN MICHELIN, “RISULTATO IN UN ANNO E MEZZO, UNICI IN ABRUZZO”

19 Novembre 2017



ROSETO DEGLI ABRUZZI – Dal recupero della gallina nera atriana alla carta dei vini subaquei, dal basilico coltivato in biosfere sottomarine, a 10 metri di profondità, alla birra fatta con acqua di mare. Tradizione e innovazione che quest’anno hanno portato il ristorante diffuso D.One di Montepagano ad entrare nell’olimpico dei ristoranti stellati.

La *Guida Michelin 2018* ha infatti premiato con una stella il D.one dell’imprenditrice **Nuccia De Angelis**, manager della Dan Europe, che appena un anno e mezzo fa si è lanciata insieme allo chef stellato **Davide Pezzuto** in una nuova sfida.

“Tra tutti gli stellati in Abruzzo siamo gli unici ad aver raggiunto questo risultato in appena un anno e mezzo – commenta Nuccia De Angelis – un risultato che vede al primo posto i piatti dello chef Davide Pezzuto, che ha un curriculum importante alle spalle e che si è imbarcato insieme a me in questa avventura”.

Salentino, 37 anni, Davide Pezzuto ha iniziato la sua esperienza nella ristorazione da giovanissimo, formandosi in ristoranti pluristellati come il Rossellinis di Ravello, l’Abac di Barcellona e La Pergola di Roma, dove è diventa sous-chef di **Heinz Beck**.

Fino al settembre del 2014, quando arriva a Montepagano. Qui l’incontro con Nuccia De Angelis e l’apertura di D.One. Un ristorante che oltre ad offrire un menù che coniuga innovazione e tradizione , proponendo piatti unici come le uova della gallina nera atriana con tartufo bianco, miglio e pastinaca, si snoda lungo il caratteristico borgo con diverse location.

“La novità di D.One è nel format del ristorante diffuso, che al momento ci rende unici – continua Nuccia De Angelis – si può scegliere di cenare nel nucleo principale, fare una verticale di vino con gli stuzzichini nella cantinetta con gli amici, scegliere la saletta ‘solo per due’. E soprattutto gustare dei piatti che sono delle chicche e che si trovano solo da noi. Un lavoro premiato dalla stella Michelin e che per lo chef Pezzuto è frutto di un grande lavoro”.