

“LA BANDIERA” DI CIVITELLA CASANOVA, SULLE COLLINE PESCARESI UN’ESPERIENZA ABRUZZESE



CIVITELLA CASANOVA - Un saliscendi tra le colline invita a lasciarsi alle spalle il caos e la frenesia della quotidianità, cosicché quando si raggiunge La Bandiera, nell'incontaminata campagna di Civitella Casanova (Pescara), la testa è completamente pronta a immergersi in un'autentica esperienza di cucina abruzzese.

Da quando ha riaperto è un continuo sold out, rivela entusiasta lo chef-patron **Marcello Spadone**, che conduce lo storico locale assieme a tutta la famiglia (la moglie **Bruna**, “maestra” dell'orto, e i figli **Alessio**, impeccabile in sala, e **Mattia**, in cucina), e il giardino-

terrazza – prima una scelta, oggi un'imposizione – regala una vista che si perde sulle colline che dalle montagne degradano verso il mare. Inconfondibili, all'orizzonte, la Maiella e il Morrone.

Il menù è un tripudio di colori e stupisce per come i prodotti dell'orto – che la famiglia cura in prima persona – arrivino in bocca sotto forme, consistenze e colori inaspettati. Offre la possibilità di scegliere tra un'offerta classica, una contemporanea (*nella foto sotto, tortelli d'anatra in arancia*) e quella vegetariana, autentica celebrazione della stagionalità della terra. Non mancano icone di questo angolo d'Abruzzo, come i maccheroni alla mugnaia, accanto a sperimentazioni sorprendenti. Gli abbinamenti coi vini privilegiano il meglio della regione senza trascurare qualche chicca d'oltralpe, l'olio extravergine di produzione propria è un tripudio assieme ai pani fatti in casa.

La Bandiera merita una visita, sfata il mito del ristorante stellato costoso e ripaga dal viaggio. Possibile anche il pernottato con dei pacchetti a prezzi quasi introvabili nelle mete più modaiole. (*m.sig.*)

