

PRANZO DA STAR CON LE DONNE DEL VINO AL D.ONE DI CHEF DAVIDE PEZZUTO

18 Dicembre 2017

di Redazione



ROSETO DEGLI ABRUZZI - I piatti sbalorditivi creati da **Davide Pezzuto**, talentuoso chef neo stella Michelin, e una selezione di vini abruzzesi dell'Associazione nazionale Le Donne del Vino sono stati gli ingredienti di un pranzo all'insegna dell'eccellenza nella suggestiva cornice del Ristorante D.One di Montepagano, la più antica frazione di Roseto degli Abruzzi (Teramo), domenica 17 dicembre.

Per l'occasione i piatti prelibati di Pezzuto sono stati accostati ai vini autoctoni al femminile , che hanno esaltato il valore della proposta culinaria.

A seguire il menù del “Pranzo da star”: Bollicine di benvenuto, Cantine Mucci Spumante Extra-dry, e finger food; Cannolo di ricciola, emulsione al placton e verdure in agro-dolce abbinato a Chiusa Grande – “Vinosophia” Cococciola Bio 2015 ; Tonno marinato alla soia, maionese al wasabi e cipollotto al coppo accompagnato da Rabottini – “Per Iniziare” Trebbiano d’Abruzzo 2013; Cappuccio di seppia e spuma di patata di Avezzano con Stefania Pepe – “Cuore Di...Vino” Trebbiano d’Abruzzo Bio 2011; Granetti, jus di panocchia, burrata e crema di cascigni insieme a Tenuta I Fauri – Pecorino 2016; Raviolo di brodetto al nero di seppia e Bosco Nestore – Cerasuolo d’Abruzzo Superiore 2016; Fondente di vitello, sedano rapa ed erbe spontanee con Barone Cornacchia – “Vizzaro” Montepulciano d’Abruzzo Bio Docg Colline Teramane 2013 e Croccante al cacao, spuma al Cointreau e gelato al caffè degustato con Rabottini – “Per concludere” Passito Rosso. In assaggio libero i Vini Monti.

Per la responsabile della delegazione Abruzzo, **Jenny Viant Gómez**, questa iniziativa si inserisce nel progetto di divulgazione del patrimonio vitivinicolo regionale, attraverso la realizzazione di eventi e partnership con cui accrescere il valore dell’indotto enogastronomico e turistico abruzzese.

“Questo appuntamento”, dice in una nota, “giunge a conclusione di un anno che ha visto le donne della filiera del vino abruzzese impegnate in azioni di charity a sostegno dei pastori danneggiati dal terremoto di Amatrice. Successivamente la delegazione ha preso parte a svariate attività di promozione e formazione, come il Master in Wine Export Management. Ritrovarsi a fine anno, in luogo così significativo come il ristorante D.One, ci dà lo spunto per continuare a riflettere sull’indirizzo delle nostre prossime iniziative, che avranno come filo conduttore la sinergia con altri protagonisti dell’ambito culinario e turistico locali, indipendentemente dall’appartenenza di genere”.

Il D.One è un progetto realizzato dall’imprenditrice **Nuccia De Angelis** ricreando il modello di struttura diffusa, adottato nel borgo di Santo Stefano di Sessanio. Questa volta, il criterio è stato rivisitato in chiave gastronomica e turistica. La cucina del D.One è il regno dello chef Davide Pezzuto, di origini salentine – un ex allievo dello chef 3 stelle Michelin **Heinz Beck** – che ha messo a frutto le esperienze maturate in giro per il mondo. Il risultato è una cucina fusion, con elementi caratterizzanti che si collegano alla tradizione abruzzese e pugliese.