

La Corona di ferro, una mano “francese” a Lanciano con lo chef Mirko Silverio

9 Febbraio 2026



LANCIANO - Il diploma all’Alberghiero di Villa Santa Maria, l’esperienza da **Niko Romito** all’inizio della sua ascesa quando era ancora nel piccolo e storico ristorante di famiglia a Rivisondoli, la voglia di scoprire che lo ha portato all’estero, prima in Svizzera e poi in Francia, e alla fine il ritorno, sentito il richiamo della propria terra.

Mirko Silverio, classe 1991, ha così deciso di rientrare e aprire a Lanciano (Chieti) un ristorante tutto suo. Lo ha fatto rilevando un’attività storica, a cui ha rivoluzionato la cucina dando la sua impronta, ma di cui ha mantenuto gli ambienti, in un locale del 1880 con affreschi dell’epoca sulle volte e che fu anche sede della Zecca dello Stato.

A due anni dall’apertura, lo chef ha chiamato **Alain Montigny**, una stella Michelin a L’Or Bleu, in Costa Azzurra, dove aveva lavorato negli ultimi anni, per una cena a quattro mani che ha dato il senso del suo stile, molto influenzato dalla cucina francese.



La sala

“Dopo la parentesi in Francia sarei dovuto tornare in Svizzera, invece ho deciso di tornare da dove ero partito, investendo a Lanciano”, racconta. “La mia cucina? È semplice, di gusto, c’è molta tecnica, lavoriamo con materia prima fresca, piccole aziende del territorio, cercando di valorizzare il più possibile quello che la stagione ci offre”.

Ad aprire la cena, dopo un entree, il signature dish di Montigny, uovo con finferli accompagnato da focaccia all’olio d’oliva. Un connubio di sapori semplice e sofisticato al tempo stesso.

A seguire quattro piatti, in cui Francia e Italia si sono fuse come tecniche di cucina ed espressione di sapori, pensati apposta per la serata e che non è detto che finiranno in carta: ravioli di bieta, spuma di pecorino gregoriano e noci macadamia; triglia, calisson ai frutti di mare e burro iodato; pecora cbt, royal alle cime di rapa con il suo fondo.



Uovo con finferli

Per l'occasione, Montigny ha portato con sé due del suo staff: **Lusiana De Ritis** in sala, 24enne di Bucchianico, anche lei diplomata all'Alberghiero di Villa Santa Maria, e il compagno **Antonio Mignogna** di Campobasso, di un anno più grande, che fa parte della brigata dello chef.

L'offerta della Corona di ferro - aperto tutti i giorni a cena dal martedì alla domenica, e nel fine settimana anche a pranzo - prevede un menu degustazione a 55 euro oppure la possibilità di scegliere alla carta. L'atmosfera è accogliente e il servizio curato. Due sale, 35 coperti.



Alain Montigny e Mirko Silverio

Positivo il bilancio dei primi due anni, in una città che non è certo una crocevia del gusto in Abruzzo: “Stiamo lavorando molto bene, siamo molto soddisfatti – dice Mirko Silverio – stiamo ancora costruendo una squadra perché quello del personale è un problema per tutti e anche noi ne risentiamo. Però stiamo facendo del nostro meglio anche perché non è stato semplice far capire il cambio di genere considerando che questo era un locale storico con un’offerta completamente diversa, molto tradizionale”.

I PIATTI



Ravioli di bieta, spuma di pecorino gregoriano e noci macadamia



Triglia,

calisson ai frutti di mare e burro iodato



Pecora cbt, royal alle cime di rapa con il suo fondo