

LA VERDE STAGIONE DELLA BANDIERA, “AVANTI INSIEME NEL RACCONTO DEL TERRITORIO”

27 Febbraio 2020

di Jolanda Ferrara



CIVITELLA CASANOVA – Ristorante la Bandiera, una Stella sempre più verde nel firmamento abruzzese. Splendente in tutti i toni vegetali che qui ancora colorano le stagioni e il paesaggio terragno, ruvido, spettacolare alle falde del Gran Sasso vestino. Isolati e sperduti (*cit. Guida Michelin*) nella cornice aspra, e forte, dell'entroterra abruzzese, **Marcello Spadone** e famiglia cercano e trovano nel territorio il quid di un inconfondibile prelibato racconto di gusto.

Marcello, **Bruna**, **Alessio** e **Mattia**, un quartetto di solisti in perfetta sintonia. Orto, cucina e sala in costante simbiosi creativa, un lavoro di squadra condiviso con i molti giovani aspiranti

chef e maitre dell'accoglienza che vengono qui per crescere, un luogo di formazione a tutti gli effetti.

Chiuso temporaneamente per restyling, La Bandiera ristorante con camere si prepara alla nuova stagione. Con più confortevolezza e rinnovata energia, annuncia patròn Spadone, "punteremo come non mai sull'unicità del nostro territorio di appartenenza".

Nuove idee, progetti, sogni da inseguire e un racconto di gusto bello e sopraffino, sapiente, evoluto, appassionato. Premiato all'unanimità dalle guide di settore. Un crescendo di successi e riconferme nel tempo per La Bandiera, stellato Michelin da un decennio, nell'olimpico delle più prestigiose cucine italiane secondo Espresso, Touring Club, Gambero Rosso.

"Siamo soddisfatti e orgogliosi di tutto questo", aggiunge lo chef con il consueto garbo a *Virtù Quotidiane*, "ci crediamo, facciamo la nostra parte nel nulla di una regione povera che non eccelle turisticamente. Grazie a realtà come la nostra si innescano dinamiche, si crea movimento, si rivitalizzano territori marginali".

È così che si va avanti tutti insieme, insiste Spadone, con i contadini, gli allevatori, i piccoli artigiani locali. "Loro rappresentano i selezionati fornitori per la spesa del nostro ristorante. La nostra crescita deve andare di pari passo con quella del territorio, guai se così non fosse" ripete, "il nostro lavoro di ricerca quotidiana deve servire a far conoscere e apprezzare le qualità di questi luoghi".

"Spesso" considera lo chef di Civitella Casanova, "nei ristoranti stellati si assiste alla ricerca spasmodica del diverso, dell'insolito. Qui invece tendiamo alla perfezione del piatto partendo dalla purezza del prodotto. Potrà anche risultare sbagliato ma quel che conta è che ci crediamo. In altre parole, da noi è difficile trovare l'alga che va di moda. Piuttosto conta l'originalità: fiori, foglie, radici. L'inverno ci regala il lattughino invernale, raccolto e lavorato nell'arco di tre ore l'ortaggio è protagonista nelle insalate come nei piatti di stagione, sapore unico e tecnica capace di esaltare quell'espressione così unica".

Cucina centrata sul prodotto dunque, che trova il suo hub nell'Orto di Bruna, la piccola azienda agricola a pochi metri dal ristorante progettata e condotta dalla primadonna di casa Spadone, Bruna Sablone. Perito agrario, moglie, madre e "mentalità di contadino", per dirla con Marcello. Bruna ama restare nell'ombra, ma con le sue amate piante detta tempi e ritmi alla cucina di Mattia e Marcello.

L'orto pedemontano è centrale nella visione antropologica gastronomica filosofica etica sostenibile della famiglia Spadone. Un laboratorio a cielo aperto, che si pensa di ingrandire e

potenziare. “Sicuramente faticoso far marciare di pari passo agricoltura e ristorazione ma è la sfida che ora vogliamo affrontare. **Ce lo spiegava Nicolas Joly alcune sere fa.**

“La natura ci mette a disposizione tutto gratuitamente, basta rispettarla e assecondarla. La nostra forza è la diversità agricola, finalmente piccole aziende stanno riconvertendo le produzioni da convenzionali a tradizionali, il mercato inizia a chiedere qualcosa di più autoctono, locale. Pensiamo solo al successo dei pani di solina, saragolla, Cappelli, miscugli che quotidianamente ci forniscono vicine aziende che fanno agricoltura biodinamica. Anche noi diamo il nostro contributo a questa rinascita con le erbe spontanee del nostro orto, le insalate, i pomodori, le piante di olivo e quelle da frutta. La nostra famiglia sta crescendo, punteremo a valorizzare ancora di più il romantico monastero di Santo Spirito d'Ocre nella valle dell'Aterno con vista sul Gran Sasso aquilano, oasi di pace e dimora di charme per una clientela oramai extraregionale e internazionale”.