VirtùQuotidiane

RISTORANTI GAMBERO ROSSO, ABRUZZO SUL PODIO E SPADONE E TINARI JUNIOR MIGLIORI “UNDER 30”

29 Ottobre 2019

di Jolanda Ferrara



PESCARA – C’è sua maestà (lo diciamo con puro orgoglio abruzzese) **Niko Romito** al vertice della classifica della guida Gambero Rosso *Ristoranti d’Italia 2020* presentata ieri a Roma, con 96 punti del ristorante Reale a Castel di Sangro (L’Aquila). Niko condivide il podio con illustri inseguitori a 95 punti: **Massimo Bottura** con Osteria Francescana a Modena e **Heinz Beck** della Pergola a Roma.

E ci sono, nella vetrina dei migliori under 30 “ovvero i giovani fra sala e cucina che fanno ben sperare per il futuro della cucina italiana”, i fratelli gemelli della ristorazione stellata abruzzese, **Alessio** e **Mattia Spadone** della Bandiera di Civitella Casanova (Pescara) e **Pascal Tinari** di Villa Maiella a Guardiagrele (Chieti) che si aggiudicano, per l’Abruzzo, il premio speciale Illycaffè ai migliori under 30 Sala (Alessio Spadone e Pascal Tinari) e miglior under 30 Cucina (Mattia Spadone).

Alessio e Mattia Spadone non fanno mistero di aver da poco festeggiato il trentunesimo compleanno, lo scorso 16 settembre. Più riservato Mattia, parola ad Alessio: “Gli ispettori del Gambero mi hanno scelto l’anno passato, che ne avevo trenta”, commenta candido a *Virtù Quotidiane*. Nessuna spocchia nel dirsi pienamente gratificato dal riconoscimento: “Ci puntavo da tempo, sto lavorando con impegno e bene in sala con il servizio. Un desiderio premiato”.

“Alessio è più bravo di me, è un amico” si affretta ad aggiungere Pascal Tinari che i fatidici trenta li ha compiuti lo scorso 24 maggio. Sommelier dell’anno per l’Espresso *Ristoranti e Vini d’Italia 2020* e già eletto dal mensile *Gambero Rosso* tra i migliori sommelier under 35 che lavorano in Italia , Pascal ha simpatia e savaoir faire da vendere. E una travolgente passione per lo champagne: ben 160 etichette delle 1.400 referenze vini in carta al Villa Maiella. La sua regola? “Sempre in movimento” racconta a questo giornale mentre è impegnato in una degustazione di vini e champagne da Trimani, “aziende con una identità” dice in attesa della cena Tre Forchette Gambero Rosso.

A tavola, neanche a dirlo, Pascal è con i fratelli gemelli de La Bandiera, Alessio e Mattia e con loro papà, **Marcello Spadone**. Due famiglie da sempre legate da stima e rispetto reciproco, che giocano a rivaleggiare sulle guide più influenti. Proprio nei giorni scorsi La Bandiera degli Spadone ha conquistato i Tre Cappelli della Guida Espresso doppiando così il Villa Maiella dei Tinari, un modo efficace di alimentare l’immaginario gastronomico dei palati gourmand.

“Il mio servizio? Personale, umano e improntato all’estrema adattabilità” rivela Pascal portando un esempio: “Il nostro ristorante Villa Maiella, cinquant’anni di storia, è frequentato da una clientela affezionata già da prima che io arrivassi. Il mio compito è farli sentire sempre come a casa propria, trasmettergli passione per quello che andranno a degustare”.

Alessio Spadone, rintracciato mentre festeggia con un cocktail pomeridiano al De Russie, fa eco al suo omologo guardiese di pochi mesi più giovane: “Una perfetta accoglienza di sala è imprescindibile, bisogna far sentire l’ospite come a casa propria, assecondare ogni capriccio nel limite del possibile”. Poi snocciola qualche numero sulle sue etichette in carta: circa ottocento di cui ottanta sono bollicine, una ventina tra bianchi e rossi le etichette al calice. “Importante anche l’acqua, cerco di ricordare se il cliente la preferisce licia o frizzante”, aggiunge Alessio. “In linea generale cerco di anticipare ogni richiesta”.

E per l’Abruzzo del Gambero Rosso Ristoranti non è ancora tutto. C’è il premio San Marzano al Vecchia Marina di Roseto degli Abruzzi (Teramo) che ai Tre Gamberi (che conferma) per l’eccellenza delle trattorie di mare, aggiunge quest’anno il premio speciale Albinea Canali e Maschio dei Cavalieri per la valorizzazione delle produzioni locali.

E il premio speciale Ferzo Wines qualità prezzo a Bottega Culinaria di **Cinzia Mancini** a San Vito Chietino (Chieti) premiata insieme ad altri tredici ristoranti da nord a sud della Penisola.