



Ristorante La Bandiera, luogo d'élite della gastronomia abruzzese

Sulle colline pescaresi, a Civitella Casanova, una cucina stellata fatta di essenzialità ed innovazione, con l'utilizzo di una materia prima eccellente e con una filiera corta servita esclusivamente dai produttori locali



L'interno del Ristorante (Foto © La Bandiera).

Il patron **Marcello Spadone**, coadiuvato dalla moglie Bruna e dai figli gemelli di sala e cucina Alessio e Mattia ha trasformato il **Ristorante La Bandiera** in un posto incantevole, dove il panorama naturale si fonde con la magia della cucina.

Nelle tre sale intime e luminose del locale di Civitella Casanova (PE), spiccano le opere dell'artista **Sandro Visca** che conferiscono una raffinata eleganza che si ritroverà anche nel perfetto mix di profumi e sapori di una cucina davvero autentica.

Con Alessio e Mattia siamo alla terza generazione. "La Bandiera" è un nome che parte da lontano e che fu scelto dai genitori di Marcello nel 1977, appena trasferitisi da Roma in un territorio povero di attività ristorative.

Dopo essersi formato alla scuola di **Gualtiero Marchesi**, **Marcello** è rientrato a Civitella Casanova e ha, via via, conseguito apprezzamenti e riconoscimenti, sino alla stella Michelin. Da qualche tempo il patron è anche il Presidente dell'interessante progetto regionale denominato "[Qualità Abruzzo](#)", un consorzio di ristoratori regionali che vantano premi e che, da anni, siedono sull'olimpico della cucina abruzzese.



L'ingresso del ristorante (Foto © Andrea Mucci).

Ristorante La Bandiera, un menù tra rivisitazione dei classici e modernità

Al **Ristorante La Bandiera** i piatti sono curati nei minimi dettagli e assecondano le stagioni; le **rivisitazioni di alcuni "classici"** della [cucina abruzzese](#) seguono, però, una filosofia dinamica. "Saperi" e sapori sono sintetizzati in diversi "Menù degustazione" che comprendono sia i piatti del territorio (5 o più portate) sia **alternative più contemporanee**, da abbinare ad una selezione di vini con percorsi scelti da Alessio Spadone. In alternativa, la scelta può ricadere sul **menù a "la carte"**.

La selezione della cantina, ricca e diretta, è stata pensata ed allestita in maniera equilibrata ed esaustiva, con uno sguardo alle produzioni biologiche e uno alle migliori produzioni regionali, nazionali e francesi.

La nostra esperienza, dall'antipasto al dolce



Colori e sapori rappresentano un elemento distintivo della cucina di Spadone (Foto © Andrea Mucci).

Accompagnati da un servizio impeccabile, si inizia con delle **gustose amuse bouche** e si prosegue con antipasti che rivelano il territorio e l'arte del saper valorizzare la propria terra. Si intuiscono positive contaminazioni culturali e gastronomiche che mantengono, comunque, nel DNA i fondamentali della cucina abruzzese migliorata nel tempo e personalizzata.



Stuzzichini e amouse bouche, per iniziare (Foto © Andrea Mucci).



Risotto olio e zafferano (Foto © Andrea Mucci).

Una **“insalatina di stagione”** con ben 32 elementi protagonisti di un piatto, apparentemente semplice, sprigiona gradualmente concordanze di sapori che stupiscono per equilibrio e colori. Si prosegue in un crescendo di sapori, in cui emergono alcuni piatti come la **“melanzana affumicata sulla brace”**

” o la **“stracciata ed acqua di pomodoro”**, croccante e gustosa.



Da sinistra, Insalatina di stagione e Melanzana affumicata sulla brace (Foto © Andrea Mucci).

I **“tortelli di anatra all’arancia”**, con il loro impasto perfetto ed il ripieno che ben si bilancia con il condimento base del piatto, rappresentano un contrasto amaro-dolce-salato di prim’ordine; ed ancora il **“cosciotto di agnello”** che stupisce per tecnica di cottura e condimento.

In chiusura la cucina ci ha deliziato il palato con delle coccole di piccola pasticceria e con un goloso alla mela accompagnato da un delizioso vino dolce regionale **“Plaisir rosso”**.



Goloso alla mela (Foto © Andrea Mucci).

Marcello ed il suo team non si sentono affatto arrivati, il loro ristorante La Bandiera è quel laboratorio di innovazione e tradizione in continua evoluzione in cui è possibile vivere un'esperienza culinaria di qualità, un percorso stellato a contatto con la natura garantita da una professionalità che da sempre contraddistingue la cucina di casa Spadone.

Ristorante "La Bandiera"

C.da Pastini, 4 – Civitella Casanova (PE)

[Sito web](#) – [Facebook](#) – [Instagram](#)

Data di creazione

15/07/2019

Autore

andrea-mucci