

Ristorante La Bandiera, luogo d'élite della gastronomia abruzzese

written by Andrea Mucci | 15/07/2019



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

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.

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

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.

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.

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**".

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](#)