

A cura di
**www.
bibenda.it**

LA GUIDA

L'OLIO

Extravergine di oliva Chiarieri

Contrada Granaro, 18 | 65019 Pianella PE

Valutazione Bibenda 4 Gocce: Oli di grande livello e spiccato pregio | Dop | Dritta 100% | Euro 8 (0,500)

Metti un territorio vocato e la determinazione di una famiglia di agricoltori che, da quattro generazioni, a partire dal 1927, ha scelto di scommettere sulle potenzialità dell'entroterra pescarese, ed ecco la ricetta del successo della consolidata azienda Chiarieri. Tra i loro prodotti, non solo vino di qualità, ma anche un ottimo Extravergine Monocultivar Dritta, dal colore giallo-verde brillante e profilo olfattivo vegetale, con netti riconoscimenti di melanzana, cardo, foglia di pomodoro, erba tagliata e mallo di noce. L'assaggio è coerente, tendenzialmente amaro nei tocchi di rucola, ravanello e cardo, fusi a percezioni aromatiche che durano per tutta la piacevole persistenza. Lavorazione a ciclo continuo. Su una minestra di zucca.

IL VINO

Montepulciano d'Abruzzo Casauria Amorino 2009 Castorani

Via Castorani, 5 | 65020 Alanno PE

Valutazione Bibenda 4 Grappoli: Vini di grande livello e spiccato pregio | Godibile sin d'ora e per i prossimi 5 anni | Tipologia: Rosso Doc | Uve: Montepulciano 100% | Gr. 14% | 15 euro

Nel 2000 un gruppo di amici, il pilota Trulli fra questi, decide di riprendere il filo dell'antica tradizione vinicola di Villa Castorani: riparte così una produzione di qualità, condotta nel rispetto di secolari valori contadini. Da vigneti incastonati tra il parco Nazionale della Majella e la vicina costa adriatica, tutti condotti con metodo biologico, nascono vini che sono una chiara espressione del territorio e delle sue varietà, come il Montepulciano d'Abruzzo, che nel Casauria Amorino 2009 si caratterizza per il colore rubino concentrato, i sentori che ricordano i frutti di rovo e le spezie scure, su sottile sfondo floreale, e per l'assaggio fresco, di buona sapidità, con tannino presente. Maturazione in tonneau per un anno. Spalla d'agnello al forno con patate.

IL RISTORANTE

La Bandiera a Civitella Casanova

C.da Pastini, 4 | 65010 Civitella Casanova PE | 085 845219

Valutazione Bibenda: 4 Baci: Vale il viaggio, ristorazione elevata | Chiusura: domenica sera e mercoledì | Ferie: variabili | Coperti: 60 | Etichette: 750 | entro 60 euro; Sommelier

Di proprietà della famiglia Spadone dal 1977, questo locale immerso tra le colline pescaresi è oggi una delle mete gourmet più interessanti del panorama pescarese.

Di sobria e raffinata eleganza gli ambienti, impreziositi da opere d'arte contemporanea, e piatti che spiccano per presentazione e cura del dettaglio. La cucina, d'ispirazione tradizionale ma con il giusto tocco creativo dato dal giovane chef Mattia, si avvalgono di materie prime locali di qualità e di prodotti dell'orto provenienti direttamente dall'apezzamento di famiglia. Ricca e ben articolata la cantina. La struttura offre la possibilità di soggiornare in stanze ben rifinite con accesso alla piscina privata.