

# Montepagano. E' in Abruzzo il miglior chef italiano per arte e creatività



L'Abruzzo ben rappresentato agli

[Chef Awards 2017](#), lunedì 29 maggio nella splendida cornice dell'Auditorium La Verdi di Milano. Un evento food B2B dedicato alla premiazione dei talenti culinari nazionali, basato su un nuovo concetto di votazione: gli chef in gara sono stati scelti dal popolo del web.

600 i ristoranti inizialmente selezionati tra i **206.353** presenti online. Nella serata di gala, solo **100** sono stati premiati con l'Award, con ulteriori riconoscimenti per categoria.

A calcare il palco, anche Davide Pezzuto, vulcanico chef del [D.one Ristorante Diffuso](#) di Montepagano, in provincia di Teramo, che ha ottenuto un doppio premio: quello dei 100 Best Chef nazionali e quello del Miglior Chef italiano per Arte e Creatività.

*"La nostra sfida era ritornare alla terra, alla genuinità dei prodotti, con un nostro orto dedicato e largo spazio alle erbe spontanee - ha dichiarato lo chef Pezzuto. Una sfida che ci sta dando molte soddisfazioni, inclusa l'esperienza di questa sera".*

La serata di gala è stata condotta con stile frizzante ed informale dall'anchorman Paolo Ruffini. Numerosi i personaggi di rilievo del panorama enogastronomico nazionale, da Bruno Barbieri ad Andrea Mainardi, da Chiara Maci a Rudy Bandiera, che hanno intrattenuto il pubblico in sala, condotto Show Cooking e commentato le premiazioni in diretta.

Una nuova forma di riconoscimento quella proposta dal format Chef awards, che tiene conto delle recensioni online: quelle più numerose, recenti e soprattutto influenti. **18.178.349** le recensioni su cui si è basata l'edizione 2017. A ben vedere, una voce obiettiva e originale sul mondo della ristorazione, dove le opinioni divergono e non è facile mettere tutti d'accordo. Per una sera, invece, i protagonisti sono stati loro: gli internauti, clienti e commentatori del web.

---

**Davide Pezzuto**, nato a San Pietro Vernotico, ha iniziato da giovanissimo la sua escalation nelle cucine di hotel famosi, fino alla scoperta dei cibi gourmet e gli incarichi, di livello elevato, nei ristoranti pluristellati come il *Rossellinis* di Ravello, l'*Abac* di Barcellona e *La Pergola* di Roma, dove è stato sous-chef di Heinz Beck. Dopo numerose esperienze in giro per il mondo ed i piatti preparati per VIP dello spettacolo, della politica e dell'arte, le apparizioni nelle Tv nazionali ed internazionali, è approdato in Abruzzo dove ha confermato la stella Michelin al *Les Pailotes* di Pescara. Nel settembre del 2014 Davide ha scoperto il borgo storico di Montepagano e la campagna circostante, se ne è innamorato ed ha deciso, insieme all'imprenditrice Nuccia De Angelis, di aprire qui il primo Ristorante Diffuso. Un ristorante gourmet, ma che affonda le sue radici nella terra, quella terra che lui stesso cura ed ha, da sempre, nel cuore.