

SAN VITO, RIAPRE “DA MATTI” HAMBURGERIA DI PESCE PREMIATA GAMBERO ROSSO: UNA APP ORIGINALE PER ASPORTO E DELIVERY

5 Marzo 2021



SAN VITO CHIETINO – Insegna bianca e blu, laboratorio di cucina potenziato, giardino più bello e accogliente, e una app personalizzata per ordinare direttamente dal sito web, damattistreetfood.shop.

“Da Matti”, l’hamburgeria di pesce **campione regionale di street food 2021 per Gambero Rosso**, è pronta per ripartire. Asporto e domicilio già da oggi, venerdì 5 marzo, dalle 19 alle 21. Nel fine settimana, sabato e domenica, anche ora di pranzo, dalle 12 alle 14. Prenotazioni entro le 18. Tutti i centri raggiunti giorno per giorno dal delivery sulla app damattistreetfood.shop.

Sulla Costa dei Trabocchi a due passi dalla marina di San Vito e dalle sue variegata friggitorie di pesce (e non solo), esclusivi morbidi panini colorati rosso barbabietola, giallo curcuma, nero di seppia, con dentro tanto pesce fresco. Nature, grigliato, salsato nei gusti e tecniche dal mondo. Servito in modalità "da passeggio", informale, divertente, in confezione biodegradabile.

È la formula magica messa a punto in giusto due anni dall'apertura di "Da Matti", da **Federica Primofiore** e **Andrea Ottaviano**, giovani abruzzesi della provincia di Chieti, rientrati da Londra dopo nove anni e dopo aver lavorato in prestigiosi ristoranti londinesi. Con l'idea, condivisa, di mettersi in proprio con un format contemporaneo. Sperimentando quanto appreso, in modo particolare l'arte della cucina fusion.

Federica, 30 anni di Gissi (Chieti), dopo la laurea in psicologia raggiunge a Londra Andrea, 28 anni di Scerni (Chieti), e subito inizia a lavorare in una compagnia thailandese dove ha possibilità di crescere professionalmente. Rimane lì tre anni per poi spostarsi nelle più grandi compagnie inglesi conosciute in tutto il mondo come Annabel's a Mayfair. Ha l'opportunità di lavorare anche per la Corbin and King e per Amazonico, sempre nel lussuoso quartiere di Mayfair.

Andrea, che nella swinging London ha avuto modo di lavorare per la Caprice Holding, ha fatto esperienza anche in tantissime cucine, austriaca, francese, inglese, irlandese e italiana.

E c'è una terza componente nella squadra. È la sous chef **Claudia Ottaviano**, 34 anni di Scerni (Chieti), di cui 18 spesi in cucina. Claudia collabora in laboratorio con chef Andrea, suo fratello, prepara i panini in menù e presiede al testing delle possibili new entries.

Un gruppo dinamico insomma, alla ricerca di novità e in aggiornamento continuo. Ingredienti locali restituiti con influssi internazionali, bagel, salse, spezie e tecniche di cottura prese in prestito da altri Paesi. E tanto pesce fresco che ogni giorno diventa saporita farcitura delle colorate "stozze" e canapè di pesce. Merluzzo croccante, gamberoni in salsa cocktail, polpo bacon tomato relish; nè mancano concessioni allo stile più abruzzese (burger di cacio e uova).

Tutti da scoprire, ne raccontiamo giusto uno che ci ha colpito fin sul nascere, presentato fuori programma nel dopo premiazione Gambero Rosso al Maxxi lo scorso luglio, attualmente riproposto nel menu della riapertura: il Babà salato con tartare di gambero rosso e salsa guacamole.

Soffice, sapido, delicato, il babà è creato materialmente nel laboratorio di pasticceria di

Rosanna Iezzi (*Una Torta nella guida Pasticceri e Pasticcerie d'Italia Gambero Rosso*) che si trova proprio nel cuore della movida sanvitese, a due passi dal punto "Da Matti".

Federica, che pure pensa alla spesa e alla comunicazione social, gestisce ordinazioni e consegne online. "Copriamo l'intera costa teatina da Francavilla Foro a Vasto e arriviamo nell'hinterland più vicino al casello autostradale di Casalbordino-Vasto nord e in Valdisangro. Oltre non andiamo perché vogliamo consegnare i nostri panini ancora caldi" racconta l'imprenditrice a *Virtù Quotidiane*. Ma un modo per consegnare al capoluogo adriatico c'è, suggerisce, per coloro disposti ad allungarsi fino al Foro di Francavilla.

Dunque, finché la piena pandemica non sarà rientrata nei livelli di guardia, solo asporto e delivery (e solo consegna a domicilio se si dovesse tracimare in zona rossa!). Per deliziarsi all'ombra del giardinetto mediterraneo toccherà attendere ancora un po'.

LE FOTO







pubbliredazionale