

## Cambio di location per Masseria Tattoni, l'osteria di campagna riapre al Casale delle Arti di Mosciano

7 Novembre 2024



MOSCIANO SANT'ANGELO – L'Osteria di Campagna, conosciuta come Masseria Tattoni, compie un salto di qualità trasferendosi nella suggestiva cornice del Casale delle Arti a Selva Alta di Mosciano Sant'Angelo (Teramo), nei pressi dell'uscita dell'autostrada A14. Questa nuova sede rappresenta un'evoluzione ambiziosa per l'osteria, che non solo amplia i suoi spazi, ma estende anche il ventaglio delle sue offerte culinarie e di ospitalità, avendo a disposizione anche le camere, rimanendo fedele alle radici della tradizione teramana e alla qualità dei prodotti locali.

**Paolo Nepa**, affettuosamente noto come Paoletto, e il nipote **Simone Schiavoni**, co-titolari dell'attività, hanno deciso di sfidare le tendenze del settore. In un periodo in cui molte attività scelgono spazi più piccoli e facilmente gestibili, i due hanno scommesso su una scelta coraggiosa e controcorrente: creare un luogo in grado di ospitare eventi di grande portata, come matrimoni e cerimonie, senza sacrificare l'intimità e la cura del servizio.

“Il mercato della ristorazione è in continua evoluzione e bisogna stare al passo con i tempi”,

dice Paolo Nepa. “La maggior parte della clientela frequenta i ristoranti nei fine settimana, e avere ampi spazi è un vantaggio significativo. Al Casale delle Arti, i nostri ampi spazi ci permettono di accogliere molti più ospiti rispetto alla vecchia struttura; tuttavia, manterremo sempre un numero congruo di posti a sedere. Questo equilibrio ci consente di garantire che ogni esperienza rimanga impeccabile, accogliente e piacevole, esattamente come è sempre stata”.

L’Osteria di Campagna al Casale delle Arti si distingue per una proposta che abbraccia tre macro aree della ristorazione: il pranzo settimanale per chi lavora, cene e week-end ed in particolar modo gli eventi speciali e le celebrazioni private.

“Abbiamo pensato a un menù pranzo che cambia ogni settimana, mantenendo sempre la qualità dei prodotti scelti per distinguerci dalla media”, racconta Nepa. Un’attenzione particolare è riservata a piatti iconici della tradizione teramana e anche al baccalà, fino alle creazioni culinarie perfette per eventi come compleanni, comunioni e matrimoni.

Il cuore della nuova offerta rimane l’utilizzo di ingredienti rigorosamente locali, per garantire l’autenticità e la genuinità dei sapori. E, aspetto fondamentale, un’attenta selezione di vini di qualità per esaltare i piatti proposti.

“Oggi, il vino è spesso sottovalutato e dato quasi per scontato nei grandi eventi, per noi è un elemento determinante che completa, esalta e arricchisce l’esperienza culinaria”, sottolinea Nepa.

Il Casale delle Arti ha già in programma una serie di eventi per inaugurare questa nuova fase, la pagina [www.facebook.com/OsteriadiCampagna.eu](http://www.facebook.com/OsteriadiCampagna.eu) per rimanere aggiornati.