

A PESCARA DUE EX ALLIEVI DI ROMITO RACCONTANO L'ABRUZZO IN UNA CENA A QUATTRO MANI



PESCARA - Due ex allievi di Romito insieme per raccontare l'Abruzzo e la sua sua biodiversità gastronomica. Sarà questo il file rouge delle due cene che vedranno protagonisti i giovani chef **Roberto Mastrocola** e **Gianmarco Dell'Armi**.

La prima delle due cene che celebra la complessità dell'Abruzzo avrà luogo a Pescara il prossimo 6 giugno al ristorante Mastro dello chef Mastrocola, per poi replicare a fine estate a Castel di Sangro presso il ristorante di Gianmarco Materia Prima.

I due giovani chef sono entrambi Niko's Boys appellativo con il quale la stampa gastronomica ha ribattezzato gli ex allievi dell'Accademia Niko Romito. Entrambi giovanissimi e innamorati del proprio lavoro hanno deciso di organizzare queste due cene a 4 mani con l'obiettivo di rappresentare entrambi il proprio territorio di appartenenza e le materie che lo contraddistinguono.

Nella prima cena, che sarà accompagnata dai vini di Cantina Orsogna Winery si alterneranno ben 7 portate, 3 a cura di Roberto e 3 a cura di Gianmarco che si occuperà anche del dolce.

Ma conosciamo meglio questi due ex allievi di Romito. Classe 1993, Roberto Mastrocola dopo aver frequentato il Liceo Scientifico, decide di seguire la sua passione per la cucina e nel 2013 si iscrive all'Accademia Niko Romito, scuola professionale per cuochi fondata dallo chef 3 stelle Michelin Niko Romito.

Terminata la scuola, il giovane cuoco compie i suoi primi passi in una vera cucina presso Spazio Rivisondoli e poi Spazio Milano, i ristoranti-laboratori creati per gli studenti dell'Accademia, per poi lavorare qualche mese presso il ristorante Reale di Castel di Sangro. Terminata l'esperienza con il Gruppo Romito, Roberto si trasferisce a Londra dove, per più di un anno, cucina per diversi ristoranti tra i quali i noti Enoteca Rabezzana e Zafferano.

Rientrato in Abruzzo, Roberto insieme a sua sorella **Serena**, apre nel 2017 il ristorante Mastro. Mastro si trova nel cuore di Pescara Vecchia, tra la casa natia del poeta D'Annunzio e il museo del Cinema dedicato ad un altro illustre pescarese lo scrittore-sceneggiatore **Ennio Flaiano**.

Gusto, equilibrio, leggerezza e tecnica sono le caratteristiche di ogni piatto creato da Roberto. La sua è una cucina diretta, passionale, dettata anche dall'istinto della sua giovane età, il tutto corredato da materie prime di grande qualità.

Gianmarco Dell'Armi, classe 1991, una vita passata nelle cucine delle attività di famiglia. Ha solo 23 anni quando decide di iscriversi all'Accademia di Niko Romito, per poter trasformare la sua passione nel suo lavoro.

A conclusione del percorso di studi ha l'opportunità di lavorare presso la cucina del ristorante Osteria Pescheria "Cipria di Mare", a Teramo, dove grazie allo chef **Alessandro De Antonis** ha il suo primo approccio con le materie prime ittiche seguendo tutto il suo percorso, dalla pesca alla lavorazione in ristorante. Nel 2015 segue un'esperienza molto costruttiva all'Expo di Milano, in compagnia della collega **Stefania Di Pasquo** della Locanda Mammì di Agnone (Isernia).

La sua carriera prosegue per un po' nella cucina dell'Hotel di famiglia, ma ben presto grazie alla sua ambizione il suo sogno diventa realtà: nel dicembre 2017 nasce il Ristorante Materia Prima, a Castel di Sangro, un progetto innovativo con un menù che propone una cucina basata sui prodotti del territorio e su piatti della tradizione reinterpretati in chiave moderna. Protagonista di ogni piatto è proprio la Materia Prima, ricercata con cura in base alla sua qualità e provenienza, trattata con attenzione affinché vengano esaltate le proprietà organolettiche e la genuinità del prodotto.

"Siamo molto contenti di questa iniziativa - affermano i due chef - . Noi abbiamo frequentato la Scuola di Romito in anni differenti ma sicuramente questa bellissima esperienza che abbiamo vissuto entrambi ci ha fatto legare da subito. Durante le due cene presenteremo agli ospiti quella che è la nostra cucina, il nostro territorio e la nostra filosofia, saranno sicuramente due serate intense ed emozionanti durante le quali avremo modo di confrontarci e crescere".