

Da Matti lancia la nuova linea di panettoni artigianali. Primofiore: “Ringrazio le mie zie maestre di pasticceria”

14 Dicembre 2023



SAN VITO CHIETINO – Novità in casa Da Matti Street Food, la speciale hamburgeria di pesce sulla Costa dei Trabocchi campione regionale Street Food 2021 per Gambero Rosso, al settimo posto tra i dieci indirizzi italiani dove trovare i migliori panini secondo la guida online *50 Top Italy*.

La novità questa volta riguarda i panettoni, i primi panettoni artigianali con brand Da Matti realizzati con ingredienti italiani selezionati e lievitazione naturale di oltre trenta ore. Gusti classici per cominciare: classico con uvetta , pistacchio, cioccolato bianco per fidelizzare i clienti alla novità, in fase di lancio anche un panettone speciale al Kinder.

“Per iniziare ho scelto gusti più semplici , vedremo come va è un’idea degli ultimi giorni” racconta **Federica Primofiore**, manager titolare dell’attività, “ho messo in piedi questo nuovo progetto potendo contare sulla collaudata esperienza delle mie zie pasticciere **Pia Primofiore** ed **Elodina Di Vincenzo** che con entusiasmo portano avanti laboratorio e pasticceria di famiglia, Le Bon Bon a Piane d’Archi in Val di Sangro, avviata 31 anni fa in collaborazione con la loro madre”.

“Per mancanza di tempo” aggiunge Federica, “i panettoni Da Matti sono confezionati in scatole artigianali davvero uniche, fatte da me personalmente perciò una diversa dall’altra. Sono fatte con il cuore e ne sono felice”.

Le Bon Bon è un’insegna di pasticceria che ha scelto la tradizione, perciò accanto a gusti di panettoni artigianali più elaborati (marroni e fondente, fichi e noci) in questi giorni è possibile in trovare il repertorio natalizio più tipico del territorio: caggionetti fritti di ceci e di castagne , calde scrippelle (impasto con patate) spolverate di zucchero semolato, classici bocconotti. Ma anche torte per ogni occasione e dolcetti a tema, invitanti, golosi e senza troppe complicazioni.

La panineria sulla Costa dei Trabocchi riaprirà a marzo, ma già nel pieno della pausa invernale al Da Matti si pensa alla nuova stagione. Chi conoscono l’inventiva e la professionalità di Federica sa che vorrà offrire qualcosa di diverso e accattivante, le novità di certo non mancheranno.

La scorsa estate, Da Matti si è distinto con la nuova linea di tre panini di pesce in stile thai: Gambero al curry, Stirfry Cod, Gong Prawn Hamburger. Composizioni davvero particolari, speziate, esotiche ma riconoscibili, studiate nei dettagli e realizzati dallo chef **Andrea Ottaviano**, originario di Scerni (Chieti) con importanti esperienze professionali all’estero.

“Il concept Da Matti” ripete l’imprenditrice di Gissi (Chieti), “consiste nel creare un secondo piatto in un panino con una lavorazione un po’ speciale, come nell’alta gastronomia. Qualsiasi burger fatto da noi è frutto di una lavorazione accurata, i pesci che utilizziamo sono lavorati interamente da noi, dal polpo del Mediterraneo ai gamberi argentini, e non mancano proposte più territoriali come l’hamburger di cacio e uova”.

“In ogni caso”, sottolinea Federica, “puntiamo a offrire un prodotto processato con tecniche professionali ma allo stesso tempo accessibile a tutti, da consumare sul posto o a portar via: è la nostra filosofia”.

Tanto per dire, nel caso del filetto di merluzzo, Stirfry Cod, questo viene scottato in padella

insieme con le verdure secondo la tecnica della frittura al salto nel wok, stir fry , e poi accompagnato con salsa di soia, salsa d'ostrica e mango in agrodolce.

Pranzo, cena o aperitivo, al Da Matti per tutta l'estate ogni momento è ideale per un viaggio nei sapori e nella bellezza. Quella del giardino a gradoni proprio di fianco al laboratorio dove ritirare il proprio cestino. Da consumare affacciati sull'azzurro del cielo e del mare. Sedute ombreggiate e drink per tirare tardi cullati dalle brezze salmastre e il gioco è fatto.

pubbliredazionale