

DA MATTI RIAPRE E LANCIA UNA NUOVA LINEA DI PANINI DAL GUSTO THAILANDESE

17 Aprile 2023



SAN VITO CHIETINO - Al Da Matti, speciale hamburgeria di pesce al quarto anno di attività sulla Costa dei Trabocchi a Marina di San Vito Chietino (Chieti), è l'ora di salpare l'ancora e dar via alla nuova accattivante stagione. Destinazione scelta per l'estate 2023 è il Regno di Thailandia con i suoi mille sapori, suggestioni, ispirazioni. Un viaggio sensoriale nel nuovo menu - pranzo, cena, aperitivo - creato da chef **Andrea Ottaviano** puntando su una proposta quanto mai ricca e articolata nella forma e nella sostanza.

Il giardino a gradoni affacciato sull'azzurro mare-cielo è certamente uno dei punti di forza dell'insegna, arredato stile shabby chic con tavoli sedute e ombreggiamenti che tanto invitano al relax e a tirare tardi sorvegliando drink e piluccando canapé di pesce.

E sono ben tre i nuovi fishburger in salsa thai al lancio nei primi long weekend di primavera. Gambero al curry, Stirfry Cod, Gong Prawn Hamburger, tutti da provare.

Gusti davvero particolari, dove il sapore del gambero scottato con salsa al curry incontra la

cipolla rossa marinata al lime e la sbriciolata di anacardi caramellati. Il filetto di merluzzo scottato incontra le verdure saltate in padella secondo la tecnica stir fry (frittura al salto nel wok) con salsa di soia, salsa d'ostrica e mango in agrodolce. L'hamburger di gamberoni – rigorosamente processato in casa – è condito con la tipica, deliziosa salsa satay , leggermente piccante a base di arachidi.

Speziato ma non troppo, esotico ma riconoscibile è il segreto di Andrea Ottaviano, chef cosmopolita amante della contaminazione, al suo attivo esperienze di rango a Londra, Irlanda, Austria, Francia.

“Più che panini, veri piatti di ispirazione etnica, un po' come fanno gli chef dell'alta cucina” precisa a *Virtù Quotidiane* lo chef originario di Scerni (Chieti) .

“Il nostro concept è creare un secondo piatto in un panino con una lavorazione un po' speciale” ricorda **Federica**, brand manager del Da Matti, come il suo Andrea ugualmente rodato da esperienze professionali all'estero. “Qualsiasi burger fatto da noi è frutto di una lavorazione speciale. I pesci che utilizziamo sono lavorati interamente da noi, dal polpo del Mediterraneo ai gamberi argentini. Speciale e accessibile a tutti, da consumare sul posto o a portar via: è la nostra filosofia”.

“Ogni anno” aggiunge Federica, “introduciamo importanti cambiamenti nel menu con nuovi panini e nuovi drink nell'ottica di fare un salto in avanti. Quest'anno puntiamo sui sapori della Thailandia, un mondo di gusto poco conosciuto in Abruzzo”.

“Inoltre, abbiamo inserito il panino con tartare di fassona per chi non preferisce il pesce. Mentre alle 18 alle 19:30 continuano gli aperitivi con salumi di pesce” tiene a far sapere l'imprenditrice di Gissi (Chieti) che coordina comunicazione, accoglienza, giardino, eventi e piano bar al Da Matti.

Né mancano consigli per il berebene. Tra i vari cocktail possibili da non perdere il Cala Azzurra, aperitivo concentrato di freschezza (Martini, blue curacao, kiwi e prosecco). E per andare comunque sul sicuro via libera a un calice di fresco cerasuolo d'Abruzzo bio – dell'azienda Fontefico (Vasto) da sempre presenti nella drink list Da Matti – che tanto fa (farà) estate.

Prima hamburgeria di pesce premiata da Gambero Rosso (campioni regionali Street Food Abruzzo 2021) , il Da Matti si è piazzato quest'anno al sesto posto nel ranking street food & panini di pesce secondo 50 Top Italy.

Aperte prenotazioni per il 25 aprile e 1 maggio, tel 379-1802668,
www.damattistreetfood.shop.

LE FOTO



pubbliredazionale