

MASTRO E MATERIA PRIMA, I NIKO'S BOYS RACCONTANO INSIEME L'ABRUZZO CON GUSTO ED EQUILIBRIO

9 Giugno 2019



PESCARA – Divise di jeans, sguardo concentrato e quella tensione necessaria per dare il massimo. Si presentano così, pochi minuti prima dell'inizio del grande evento, **Roberto Mastrocola** e **Gianmarco Dell'Armi**, giovanissimi chef, ex allievi, in tempi diversi, del tristellato abruzzese **Niko Romito**, entrambi titolari di due ristoranti. Il primo nel cuore di Pescara vecchia è **Mastro**.

Il secondo a Castel di Sangro (L'Aquila) si chiama Materia Prima, un progetto innovativo, iniziato nel 2017, con un menù che propone una cucina basata sui prodotti del territorio e su piatti della tradizione reinterpretati in chiave moderna.



Qualche rapidissima chiacchierata, stretta di mano e poi di corsa in cucina dalle due brigate,

unite per l'occasione, per cominciare il servizio della cena a quattro mani. La prima dei due appuntamenti fortemente voluti dai talentuosi chef abruzzesi, per raccontare la grande diversità e ricchezza gastronomica della regione e al tempo stesso rappresentare il proprio territorio di appartenenza, le materie che lo contraddistinguono e il proprio concetto di cucina.

Lo hanno fatto attraverso sette portate, studiate, tre a cura di Roberto e quattro di Gianmarco, più un entrèe di benvenuto del padrone di casa. Ad ospitare il primo dei due incontri, infatti, è stato Roberto nel ristorante Mastro, guidato insieme a sua sorella **Serena**, perfetta e impeccabile responsabile di sala.

Il tutto è stato accompagnato dai vini della linea biologica e biodinamica, Lunaria di Cantina Orsogna, accuratamente scelti da Serena.



Dopo i tre sfiziosi assaggi dell'entrèe di benvenuto abbinati al Civitas, un pecorino spumantizzato, la cena si è aperta con una doppietta di Mastro: una morbida e succosa rana pescatrice accompagnata da funghi, topinambur e grattugiata di tartufo nero abbinata a La Belle, spumante ancestrale di malvasia, seguita da un cannolo di tartare di pecora e mosto cotto, la cui dolcezza è stata perfettamente bilanciata dai pinoli in purezza e dalle erbe spontanee. In questo caso l'abbinamento è stato con il Ramoro, un pinot grigio ramato affinato in acciaio e bottiglia.

Per la sua prima portata, lo chef di Materia Prima ha scelto una quaglia, dalla cottura pienamente centrata, morbida al suo interno, dalla pelle croccante, con funghi, cavolo nero e una salsa di castagne, sostenuta dal pinot grigio ramato. Il servizio è proseguito con delle barchette di zucchine e gamberi rossi di Mazara del Vallo sempre a cura di Gianmarco. In questo caso l'abbinamento è con Charisma, 100% trebbiano d'Abruzzo che ha accompagnato anche la chitarrina agli orapi selvatici, concentrato di cicale di mare, una spiccata polvere di arancio e basilico, di Mastro.

Le ultime due portate sono state entrambe a cura dello chef di Materia Prima. La pancia di maialino ben sostenuta dalle due consistenze del finocchio e dal lampone, armonicamente abbinata al Coste di Moro, un Montepulciano 2015. Gran finale con il ricordo di fior di fragola, un dessert fresco, puntuale, appropriato, capace di riportare alla memoria il momento del ghiacciolo gustato in spiaggia, dopo l'ultimo bagno pomeridiano. Anche in questo caso l'abbinamento con il Bucefalo rosso, da uve di montepulciano appassite, è vincente.

Sette portate sapientemente ideate, elaborate e realizzate, che hanno messo in luce l'amore

per la cucina di entrambi, quell'attenzione, che li accomuna, alle materie prime, alla ricerca, al gusto, in un sostanziale equilibrio tra i due chef, che si rincontreranno a settembre per la seconda cena a quattro mani. Questa volta a Castel di Sangro.

LE FOTO DI RINO PENNA































Due allievi, due territori,
due serate indimenticabili.
cena a quattro mani



*Roberto
Mastrocane*
Mastro Cibo e Cucina

*Gianmaria
Dell'Atenei*
Materia Prima

Entrée di benvenuto (Mastro)

Rana pescatrice, funghi topinambur, tartufo nero (Mastro)

Cannolo, tartare di pecora, pinoli in purezza,
erbe spontanee, mosto cotto (Mastro)

Quaglia farro, castagne, funghi, cavolo nero (Materia prima)

Barchette di zucchine, gamberi Rossi Mazara del Vallo (Materia prima)

Chitarrina agli erapi selvatici, concentrato di cicale di mare,
polvere di arancio e basilico (Mastro)

Pancia di maialino, finocchio e lampone (Materia prima)

Ricordo di Fior di fragola (Materia prima)



Mastro
cibo e cucina





























