

“Bollamatta”, a Pescara apre un nuovo locale che unisce vino e cucina

30 Giugno 2026

di Redazione



PESCARA – Ha aperto i battenti la scorsa settimana BollaMatta, il nuovo progetto enogastronomico nato dall’incontro e dall’esperienza di due realtà: CasaMatta e Bollicine. A Pescara, in viale Regina Margherita n.84/90, il locale si propone come una trattoria contemporanea capace di accompagnare gli ospiti durante l’intero arco della giornata, dalla colazione alla cena, con una proposta che mette al centro il vino, la convivialità e le eccellenze abruzzesi.

Alla gestione c’è **Luca Panunzio**, delegato Ais (associazione italiana sommelier) Pescara e fondatore di Bollicine e di Locanda Manthonè, da sempre impegnato nella promozione della cultura del vino e dell’enogastronomia regionale. Al suo fianco, in cucina, il fratello **Enzo**

Panunzio, ideatore di una proposta gastronomica fortemente legata all'identità abruzzese e alla valorizzazione delle materie prime locali. Tra sala e cucina lavorano a BollaMatta sette risorse destinate ad aumentare nei prossimi mesi.



Luca Panunzio

BollaMatta nasce dal concetto del valore delle esperienze che si uniscono, con l'obiettivo di creare un luogo in cui competenze diverse si integrano per dare vita a un progetto unico nel suo genere.

Nata nel 2019, CasaMatta è una trattoria metropolitana che ha fondato la propria filosofia culinaria su tecnica, ricerca e gusto. Con la stagione estiva il team del ristorante si è trasferito allo stabilimento balneare Barracuda di Pescara. Ma quest'anno chiude in definitiva l'esperienza di CasaMatta in via Venezia, pronta a lasciare spazio, a partire da ottobre, a un nuovo progetto, ancora riservato, che aprirà un nuovo capitolo nella stessa location.

Si parte al mattino con una colazione con lievitati realizzati internamente dalla brigata di cucina, si prosegue con un pranzo veloce e informale (con la possibilità di scegliere tra proposte più leggere o tradizionali), mentre nel pomeriggio e durante l'aperitivo, il locale si trasforma in uno spazio dedicato alla degustazione, alla convivialità e alla vendita del vino. La sera BollaMatta assume una veste più gastronomica, con un menu strutturato che valorizza le eccellenze abruzzesi attraverso una cucina contemporanea e identitaria.

La proposta culinaria è infatti molto legata al territorio; le materie prime utilizzate provengono in larga parte dall'Abruzzo con l'obiettivo di raccontare la regione attraverso ingredienti stagionali e produttori locali selezionati. Tra i piatti del menù serale ci sono tra gli altri: cacigni di campagna con fagioli bianchi e ferfellone, ravioli di burrata con scaglie di tartufo nero estivo, filetto di maiale nero con le mele cotogne, spalletta di agnello con le erbe aromatiche e tra i dolci l'immane pizza dolce.

Elemento distintivo del progetto è sicuramente la carta dei vini, composta da più di 500 referenze, costruita a partire dall'esperienza di Luca Panunzio e da una selezione ampia che valorizza le migliori espressioni enologiche abruzzesi, nazionali e internazionali.

Il locale che ha circa 35 coperti più 10 all'esterno, è aperto tutti i giorni tranne il martedì. È anche pet friendly con un'attenzione particolare all'accoglienza e alla volontà di creare un ambiente informale, inclusivo e aperto a tutti.

“BollaMatta nasce dall'idea di unire esperienze diverse ma complementari – spiega Luca Panunzio – e di creare un luogo capace di raccontare l'Abruzzo attraverso il vino, il cibo e l'accoglienza. Vogliamo che sia uno spazio da vivere durante tutta la giornata, dalla colazione alla cena, con un'attenzione particolare ai produttori e alle materie prime che ci dona il nostro territorio”.