

Cambio da Essenza Cucina di Mare, arriva lo chef Sabino Matera

22 Gennaio 2024



SAN VITO CHIETINO – Si chiama **Sabino Matera** il nuovo chef di Essenza Cucina di Mare, il ristorante con vista (splendida) sulla Costa dei Trabocchi a San Vito Chietino (Chieti), di **Filippo De Sanctis**.

Dopo nove anni sotto la guida di **Francesco D'Angelo**, la cucina passa allo chef di Andria, nella brigata già dal 2022. Matera giunge ad Essenza dopo esperienze in ristoranti blasonati sotto la supervisione di **Gualtieri Marchesi, Alain Ducasse e Heinz Beck**.

Giovedì sera cominceranno delle cene test per presentare il nuovo chef che innoverà completamente il menù dello storico ristorante.

“Il nostro nuovo Chef, Sabino Matera, è la persona giusta al momento giusto, per dare una nuova linfa al già eccellente lavoro svolto in questi anni” spiega Filippo de Sanctis, patron di

Essenza. “Il lavoro da svolgere seguirà il filo rosso della tradizione rivisitata per esprimere questa nostra nuova idea di cucina di mare contemporanea, che negli ultimi anni non ha ancora trovato una codifica. Per noi è molto importante che la cucina di mare della Costa dei Trabocchi abbia invece una definizione marcata che è quella della qualità e della commistione fra tradizione, innovazione, mare e campagna. Voglio ringraziare pubblicamente Francesco d’Angelo per questi nove anni fantastici e gli auguro tutte le fortune professionali e personali, perché in tutti questi anni il rapporto è andato ben oltre gli aspetti lavorativi. Sono certo che nel suo futuro ci saranno solo successi”.

Nel nuovo menù resteranno stabili due piatti: il Tacconcino alla Filippo, simbolo della famiglia, e la Triglia Zen, che dopo anni è diventato il piatto signature del nostro ristorante.

Sabino Matera cresce ad Andria, da “de La Poste Locanda”, dove muove i primissimi passi, fino ad approdare da “Le Bistrot de Venise” a Venezia, accanto allo chef **Antonio Bufi**, in un contesto esigente e raffinato, dove la cucina storica veneziana viene reinventata. Passa per Castiglione della Pescaia, nel cuore della Maremma Toscana, nell’hotel “L’Andana” nella tenuta la Badiola, di proprietà del gruppo Alain Ducasse, sotto la guida dello chef **Christophe Martin**, dove esplora una cucina che unisce Terra e Mare secondo lo stilema francese.

Sotto la guida di chef **Fabrizio Molteni** e il maestro Gualtiero Marchesi, approda all’Albereta, nel cuore della Franciacorta. Prima di arrivare da Essenza, si aggiunge alla brigata di **Matteo Iannacone** nel ristorante “Le Paillottes” di Pescara, gestito sotto la guida di Heinz Beck.

