

CASAMATTA, A PESCARA APRE LA TRATTORIA METROPOLITANA DI MAURO DEL PIZZO

16 Dicembre 2019



PESCARA - Le luci delle lampade essenziali, a sospensione, si concentrano sui tavoli e scaldano l'atmosfera dell'ampia sala. Le pareti, tempestate di vini, si aprono per fare spazio alla cucina, ariosa, curata nei dettagli. Rigorosamente a vista.

Si presenta così l'ultima novità nel panorama gastronomico pescarese. Sabato sera ha aperto al pubblico CasaMatta, il progetto ideato e voluto da **Mauro Del Pizzo**.

“CasaMatta è un incrocio di più concetti – racconta il titolare nonché chef, a *Virtù Quotidiane* -. Innanzitutto è il mio modo visionario di vedere questo lavoro. Sono sempre attento alle evoluzioni, ma non ho mai perso di vista il gusto della tradizione, per me molto radicata. Mia nonna, mia mamma hanno sempre cucinato e il mio senso del gusto si è sviluppato fin da bambino”.

Classe 1969 Mauro Del Pizzo è autodidatta. Se in principio dopo le scuole si iscrive alla facoltà di Architettura, la passione per la cucina lo porta a lasciare l'università e a cominciare a muoversi tra locali e ristoranti.

Per dare vita al suo ultimo progetto, che arriva dopo anni di esperienze, tra "Il diavolo e l'acqua santa", aperto nel 1997, il Jambo, di cui ha gestito anche l'intrattenimento serale, e poi il Salus, ha scelto via Venezia 47, nei locali dove una volta si trovava la Soget (la società di riscossione tributi di Pescara). "Un posto ostico per i pescaresi - ironizza -. È un ristorante che non si trova sulla strada, ma su un livello rialzato".



CasaMatta è una trattoria metropolitana. Dal punto di vista gastronomico, il menù sarà strutturato secondo la tradizione “non rivisitata, perché credo che la tradizione debba rimanere tale, ma interpretata attraverso diverse tecniche di cottura, in maniera più

digeribile, elegante e leggera. Darò la precedenza alla nostra storia e ai nostri prodotti autoctoni, ma darò spazio ai piatti della tradizione anche di altre regioni, che tenderò a riportare sul territorio grazie alle materie prime abruzzesi”.

Tra le proposte che i pescaresi potranno gustare da CasaMatta ci sarà “Mille km in un piatto”, un viaggio di una carbonara con cipolla di Tropea, zafferano di Navelli e guanciale di cinta senese, tra ingredienti che attraversano, appunto, circa 1000 km.

Aperto a pranzo, per una formula anche veloce, e a cena, il ristorante avrà un menù rinnovato ciclicamente, secondo la stagione. La carta dei vini sarà importante. “Come in tutte le trattorie che si rispettano ci sarà il vino della casa, e una mia proposta di dieci vini, scelti in base al menù del momento”, ma la cantina a vista consentirà al cliente di scegliere tra i tantissimi vini provenienti dall’Italia e dal mondo.

“La Casa matta durante la guerra era una polveriera, dove si custodivano le armi – aggiunge Del Pizzo -. Nell’immediato dopoguerra era uno dei pochi posti rimasti integri, dove le persone senza casa avevano trovato ricovero. Questo progetto, oltre al ristorante, prevede anche delle camere, che apriremo in primavera”. Sei suites, ciascuna dotata di una piccola Spa privata, con sauna, idromassaggio, doccia emozionale, letti soppalcati, divano letto, ma anche uno spazio adeguato per il room service e al piano inferiore, un living comune importante. “Dovrà essere un luogo comodo, da vivere come un appartamento e non come una semplice camera d’albergo”.



