



CASAMATTA, LA TRADIZIONE SENZA FRONZOLI NELLA TRATTORIA METROPOLITANA DI MAURO DEL PIZZO

21 Ottobre 2020 

PESCARA – Nessuna reinterpretazione o rivisitazione. Nemmeno il ricordo. No. Nei piatti di Casamatta c'è la tradizione. Quella vera. Solo raccontata in una forma e attraverso tecniche di cottura che la rendono leggera e digeribile.

Attraversando tante difficili vicissitudini, **Mauro Del Pizzo**, da nemmeno un anno, trasmette una filosofia gastronomica che parla di passato e presente nella sua trattoria metropolitana in via Venezia a Pescara (di cui *Virtù Quotidiane* aveva annunciato l'apertura).

Il locale al piano rialzato di quelli che un tempo erano gli uffici della Soget, (la società di riscossione tributi di Pescara), ospita un ristorante dal design caldo e accogliente realizzato dall'architetto **Sabina De Deo**, dello studio Summitlab, attraverso l'impiego di "materiali non spettacolari – spiega la interior designer – ma che troviamo nelle case, come il legno, il velluto e colori comfort, per ritrovare quell'immaginario vicino alla quotidianità".

Ciò che è rappresentato nella location di Casamatta Trattoria e Alloggi riflette pienamente la cucina di Del Pizzo, un nome che da sempre a Pescara ha rappresentato l'intrattenimento e la ristorazione, grazie ai suoi progetti passati del Diavolo e l'Acqua Santa, aperto nel 1997 e poi il Jambo e ancora il Salus.

Mauro ha voluto raccontare il suo nuovo progetto alla stampa in un incontro degustazione, nel quale ha lasciato ai suoi semplici e raffinati piatti parlare della sua filosofia. Nel delicatissimo cannolo di peperone arrosto ripieno di salsa tonnata, grazie alla farcia si ritrova il sapore delle feste di una volta. I ceppetti, formato non standard delle classiche sagnette, con ceci e baccalà portano in un elegante piatto la più tipica delle ricette della tradizione. E per finire l'hamburger di agnello con pecorino di Atri poggiato su pane sbriciolato e bagnato nell'acqua di pomodoro rendono abruzzese un must della tradizione americana, completo di tutti i suoi elementi, ma presentati in modo completamente nuovo.

I tre piatti, inseriti nella degustazione e supportati da un versatile Cerasuolo d'Abruzzo di Torre dei Beati, "Rosa-ae", principe dei vini rosa d'Abruzzo, riassumono perfettamente la filosofia di Del Pizzo, dove tutto "appartiene alla memoria storica del mio palato – racconta lo chef che proviene da una famiglia di proprietari terrieri pescaresi, che lavorava grano, farine e i prodotti tipici abruzzesi – . Questo posto nasce dall'idea di rendere contemporanea, ma senza cambiarne le basi, la cucina della tradizione. I piatti che arrivano sul tavolo rispettano



gli ingredienti e i sapori, con tecniche che riducono i tempi di cottura, per renderli più digeribili e completati con condimenti a crudo”.

Il locale si presenta pienamente coerente con la narrazione dei piatti e si arricchisce grazie a una carta dei vini a vista e viva. Le pareti, infatti, sono letteralmente tempestate da una cantina suddivisa per regioni, da dove scegliere direttamente il vino più adatto. Questa carta fisica si inserisce in una vera e propria boutique alimentare, dove è possibile acquistare alcuni dei pregiati prodotti utilizzati da Del Pizzo e dalla sua brigata, nella cucina anch'essa a vista direttamente sulla sala, “per eliminare qualunque barriera tra la struttura e i clienti”, specifica Mauro, affiancato in cucina da **Alessandro Persia**. Tra questi, oltre ad aceti balsamici invecchiati 50 anni o la colatura di alici di Cetara, per citarne alcuni, si apre un'esposizione di distillati.

Il progetto, sintetizzato dal logo elaborato da **Giuseppe Di Vincenzo**, Covid permettendo, deve ancora ampliarsi con la realizzazione degli alloggi, sei suites, a cui si potrà accedere dalla porta a fianco, in perfetto stile Casamatta.

LE FOTO



Cannolo di peperone arrosto ripieno di salsa tonnata



Ceppetti con ceci e baccalà



Hamburger di agnello con pecorino di Atri e pane bagnato all'acqua di pomodoro



Alessandro Persia e Del Pizzo



Sabina De Deo, architetto