

Da Matti, la nuova proposta dello street food d'autore della Costa dei trabocchi è una pausa pranzo completa a Vasto

22 Aprile 2025

di Redazione



VASTO – Pane aromatizzato alla barbabietola con all'interno una bistecca di tonno scottata e, a completamento, cipolla caramellata, rucola, granella di pistacchio, maionese alla senape. Pane alla curcuma con salmone marinato alla barbabietola e guacamole. Oppure un pane aromatizzato al nero di seppia con polpo, bacon croccante, stracciatella, insalata iceberg e una salsa ideata appositamente per questo panino. E ancora: pane alla barbabietola con hamburger di cacio e uova, caponata, rucola e provola affumicata.

Questi sono solo alcuni dei coloratissimi panini che hanno reso celebre nella Costa dei Trabocchi, e non solo, il “Da Matti Street Food”, l'insegna di panineria gourmet aperta nel 2019 a San Vito Chietino (Chieti) da **Federica Primofiore**, e creati in cucina dall'executive chef **Andrea Ottaviano**.

In questi sei anni la panineria ha ottenuto molti premi e riconoscimenti, in primis quelli del

Gambero Rosso che lo ha inserito nella sua guida come miglior Street Food per la Costa dei Trabocchi. A novembre 2024 il “Da Matti” ha raddoppiato, con l’apertura a Vasto (Chieti) di un locale attivo tutto l’anno, non solo nel periodo estivo come il suo fratello maggiore.

Il locale di Vasto è inondato di luce e i colori del marchio, il bianco e il celeste, fanno da padroni, e su una delle pareti svetta un grande trabocco dipinto che richiama i colori del mare.

La differenza tra i due locali non è solo nel periodo di apertura, ma anche nella fruizione: la sede di Vasto, infatti, è un vero e proprio ristorante dove ci si può accomodare e gustare la varietà delle proposte che qui non si limitano al solo servizio di panineria.

“A Vasto, abbiamo scelto di ampliare l’offerta e di avvicinarci di più al mondo della ristorazione, rispetto alla sede di San Vito che è un vero e proprio Street food, con un servizio più informale, e dove le persone possono mangiare i panini nel giardino come in un picnic. Qui a Vasto vogliamo promuovere la pausa pranzo con una proposta ristorativa diversa, con antipasti freddi e caldi, primi di pesce e di carne e secondi piatti”, racconta Andrea a *Virtù Quotidiane*.



La sala di Da Matti a Vasto

“Ogni giorno – continua -, per il pranzo, abbiamo una diversa proposta di menù al piatto, con le varie portate, che va ad aggiungersi a quella dei nostri panini, che sono come dei secondi piatti serviti, però in forma di panino. La sera a cena, invece, siamo più focalizzati su quello che noi siamo, cioè una paninoteca di pesce”.

La nuova formula non perde però lo spirito con cui è nata l'attività: mixare tradizione e innovazione nei piatti serviti, per soddisfare i tutti palati con preparazioni di pesce, carne e vegetariane.

Tra le nuove proposte del Da Matti c'è anche un panino che omaggia la città di Vasto con “un abbinamento caro agli abruzzesi: il filetto di baccalà con i peperoni arrosto conditi con prezzemolo aglio e olio, completato poi con rucola e maionese, in un panino al nero di seppia”, aggiunge Andrea.

Il ristorante nella sede di Vasto è aperto dal martedì al sabato a pranzo dalle ore 12,00 alle 14,30 e a cena dalle 18,30 alle 22,00, e la domenica solo a cena. Oltre all'offerta culinaria, il ristorante propone anche dolci e prodotti della tradizione stagionale, nati dalla collaborazione con la pasticceria delle zie di Federica, e una selezione di vini locali proposti in abbinamento ai panini e ai piatti. **Ilaria Micari**

pubbliredazionale