

I PRIMI COCKTAIL DI PESCE IN ABRUZZO SBARCANO AL “DA MATTI”, A SAN VITO MARINA HAPPY HOUR AL SAPORE DI MARE

30 Luglio 2021

di Jolanda Ferrara



SAN VITO CHIETINO – Sapore di sale, sapore di mare nel panino gourmet e anche nel drink che lo accompagna. L’arte della mixology non è mai stata tanto sapida, fresca e accattivante sulla Costa dei Trabocchi: al “Matti’s Bar”, nuova creatura di Da Matti Streetfood, novità dell’estate 2021 è il cocktail di pesce.

Ben tre drink in verità, ognuno diverso dall’altro. Originali, esclusivi, fashion, un’esperienza sensoriale da non perdere a due passi dalla marina di San Vito Chietino (Chieti). Da Matti è la prima fishburgeria abruzzese premiata da Gambero Rosso.

Base gin Muma, vodka o Martini, i nuovi cocktail vanno già forte. Qui al Matti's Bar li servono a bordo di una storica scialuppa della marineria vastese che ora troneggia nel giardinetto mediterraneo, a due passi dal laboratorio di cucina e di idee dello chef **Andrea Ottaviano** e della manager **Federica Primofiore**.

Ed eccoli ben freschi e profumati nel bicchiere fashion guarniti con semplicità assoluta. C'è il "Leche de tigre sour", viaggio in Perù che non t'aspetti, perfetto con il panino Ceviche. C'è l'"Octopus Martini" con vodka aromatizzata al pepe nero, vermut bianco e acqua di polpo, quello che ci vuole con il Da Matti classic (panino con polpo stracciata bacon insalata).

E infine, per ora, il "Da Matti 75" con London dry gin aromatizzato allo scampo, dalla nota tostata e dolce che ben si sposa con il Truffle babà (babà salato creato espresso per Da Matti *già raccontato da Virtù Quotidiane*).

I nuovi imperdibili drink sono frutto della collaborazione tra chef Ottaviano e la barlady professionista Luna, 27enne originaria della provincia di Chieti come tutto il giovane staff del Da Matti.

"In pratica" racconta Ottaviano a Vq, "abbiamo sostituito un ingrediente standard del cocktail originale con un ingrediente a base pesce quale può essere l'acqua di cottura del polpo o il succo della marinatura dei pesci per il ceviche. Così abbiamo creato anche due nuovi panini in abbinamento: tartare di scampo marinato (al lime) con spolverata di tartufo estivo e burrata nel Babà salato, e ceviche di spigola e gambero per il Leche de tigre sour".

"Abbiamo voluto alzare il tiro" continua Ottaviano, "dopo aver portato in Abruzzo i panini di pesce adesso i cocktail di pesce in abbinamento e introdotto un'altra figura professionale, una barlady". "L'idea" confida lo chef cosmopolita rientrato due anni fa da Londra e titolare dell'attività con Federica Primofiore, "è di lanciare l'aperitivo after lunch perciò siamo aperti dalle 15,30 in poi.

Fino alle 18,30 proponiamo la formula aperitivo + canapè (versione ridotta dei nostri burger) e tutte le sere drink con panino di pesce; di giorno è attivo l'asporto consultando la nostra app".

"Con i nuovi drink finora inediti in zona pensiamo di creare un nuovo mercato in Abruzzo. Rilanceremo il nuovo progetto con una serata dedicata nel corso dell'estate: offrire un prodotto d'élite ma accessibile a chiunque".

"Nessuna rivalità con gli stellati che già praticano questa formula" tiene ad aggiungere

Ottaviano, “il nostro concept è creare un secondo piatto in un panino con una lavorazione un po’ speciale. Qualsiasi burger fatto da noi è frutto di una lavorazione speciale, tipo quello con l’astice intero (sgusciato) da cui ricaviamo la bisque per insaporire la preparazione. Insomma non si tratta del tradizionale panino riscaldato, inoltre i pesci che utilizziamo sono lavorati interamente da noi, polpo del Mediterraneo in primis e gamberi argentini. Dal prossimo anno tenderemo a impiegare solo pesce italiano, salsa maionese fatta da noi e altri importanti cambiamenti del menu con nuovi panini e nuovi drink, sarà un altro salto in avanti”.

Da Matti Street Food di San Vito Marina ha guadagnato a pochi mesi dall’apertura il titolo di campione regionale 2021 nella guida Gambero Rosso allo street food ed è appena stato confermato nell’edizione 2022.

LE FOTO



pubbliredazionale