

MASTRO, IN AUTUNNO SBARCA IN CENTRO IL BISTROT METROPOLITANO DEI FRATELLI MASTROCOLA

26 Luglio 2021



PESCARA – Si comincerà con le colazioni. E poi un pranzo veloce, le tapas e ancora una proposta per la cena con pochi piatti, ma di qualità.

È il nuovo progetto dei fratelli Mastrocola che dopo un lungo stop con la chiusura della loro trattoria moderna in via delle Caserme a Pescara vecchia stanno per ritornare con una formula e in un luogo completamente diverso. In autunno, nel mese di ottobre, Mastro sbarcherà nel cuore di Pescara, lungo via Piave all'angolo con via Michelangelo Forti. Ai bordi del distretto di piazza Muzii, nel locale che fino a poco tempo fa ospitava una pizzeria al taglio e prima ancora era una dependance della storicissima Locanda da Pia, **Roberto e Serena Mastrocola** creeranno il nuovo Mastro. Una versione 2.0 che da trattoria moderna diventerà bistrot metropolitano.

“Il brand sarà lo stesso – anticipa a *Virtù Quotidiane* Roberto, 28 anni, chef, ex allievo di **Niko Romito** – ma quello che cambia sarà il progetto, che diventerà dinamico e itinerante. Vogliamo mettere in piedi un bistrot che parte con le colazioni e finirà con la cena. Vogliamo sfruttare al massimo la vita del centro. Per il pranzo studieremo un piccolo menù alla carta. Poi proporremo una linea di tapas per gli aperitivi ma anche per la cena, una linea dedicata ai panini e un altro piccolo menù, sempre alla carta, con poche proposte che andremo a cambiare spesso per la cena”.

La materia prima sarà tutta al 100 per cento locale. Con una sommelier in casa, Serena, 37 anni, da sempre attenta padrona di casa in sala, grande spazio e ricerca saranno destinati ai vini. “Con questo progetto vogliamo che il cliente possa vivere più fasi della giornata da noi e al tempo stesso noi andremo a esprimerci in modo più stimolate”, dice ancora Roberto.

A breve comincerà la fase di restyling, affidata a **Sabina De Deo**, dello studio Summit Lab, per delineare un locale diverso, unico, ma al tempo stesso con alcuni tratti distintivi del primo Mastro nel centro storico.