VirtùQuotidiane

Pic nic e pranzotto, doppia formula per Da Matti che risplende con due locali sulla Costa dei Trabocchi

18 Marzo 2025

di Jolanda Ferrara

SAN VITO CHIETINO – **Federica Primofiore** regina della ristorazione sulla Costa dei Trabocchi. Un sogno che a grandi passi e “con fierezza” si appresta a diventare realtà per l’imprenditrice teatina che giusto 6 anni fa ha lanciato l’ innovativo format di panineria gourmet di Da Matti Street Food a San Vito Chietino, insegna consolidatasi nel gotha del miglior cibo di strada italiano.

Con la riapertura ufficiale di domenica 16 marzo della sede storica in via Amerigo Vespucci, Marina di San Vito, Da Matti si assesta anche nel nuovo locale inaugurato a Vasto, in via Maddalen, lo scorso novembre dove lancia “il pranzotto”, nuova formula con menu di

antipasti, primi e secondi serviti ai tavoli – pranzo e cena dal martedì alla domenica – in aggiunta ai collaudati panini di pesce come piatti di alta cucina.

Anche nel locale di Vasto la prenotazione avviene online o via whatsapp, con la possibilità di accomodarsi ai tavoli in un ambiente moderno e colorato ispirato alla spettacolare Costa dei Trabocchi.

Mentre l'imprinting della casa madre (Da Matti – San Vito Chietino) insiste sulla fortunata formula pic nic "prendi il cestino e vai in giardino": panini gourmet di pesce, ma anche di carne e qualche soluzione veg, fritti e insalatone. Da ritirare nel punto vendita e consumare nel giardino vista mare, giusto a due passi dal laboratorio, dove gli ospiti trovano anche l'angolo bar con spritz e gin della Costa.

"Il menu è consultabile online" ricorda Federica, "e propone nuove ricette e classici sempre molto richiesti, opera del nostro chef executive **Andrea Ottaviano**".

“Lo chef” aggiunge l’imprenditrice, “ha giocato con i migliori prodotti ittici e non disponibili sul mercato studiando ogni ricetta anche in base alla aromatizzazione del panino. Non un panino qualunque. Tutti i nostri panini sono realizzati con estrazioni naturali (nero di seppia, barbabietola, curcuma) e l’aromatizzazione proposta è parte integrante della ricetta”.

Tra le novità c’è il Millecolori con salmone e guacamole, il Perla di mare con mazzancolle in salsa cocktail, e il gettonatissimo Truffle Shrimps Babbà, il babà salato con tartare di scampi marinati al lime, burrata e spolverata di tartufo, premiato anche dal Gambero Rosso e diventato un must della casa.

“Serviamo anche carpaccio del giorno e pulled pork” fa sapere Federica. “Il carpaccio fa il paio con squisite tartare di salmone, tonno rosso, scampi. Anche tartare di manzo (fassona accompagnata da mayo al tartufo, rucola e scaglie di grana all’intreno di un panino alla barbabietola) per la gioia dei carnivori.

Altra new entry è il panbrioche con l’astice, dove il pregiato crostaceo è proposto in una inedita versione sapida con farcitura di rucola, ricotta e astice appunto, il French Lobster Toast .

Né mancano soluzioni per la clientela veggie. Pensato per loro è il vegetariano Abruzzese: hamburger con cacio e uova, caponata, rucola, provola affumicata. Tutto all’interno di un panino rosso alla barbabietola.

Insomma, un progetto gastronomico sempre più curato, ricco e inclusivo. “Non è stato facile arrivare a tanto ma sono super fiera di rappresentare la Costa dei Trabocchi da San Vito a Vasto” chiude l’imprenditrice.

In attesa di entrare ufficialmente nel vivo della stagione il punto Da Matti di San Vito è aperto a pranzo nei week end, dal mese di maggio apertura tutti i giorni a pranzo e cena. A Vasto aperto dal martedì alla domenica (pranzo e cena).

pubbliredazionale