

STREET FOOD GAMBERO ROSSO, DA MATTI HAMBURGERIA DI PESCE CAMPIONE D'ABRUZZO

21 Luglio 2020



ROMA – Con i panini di mare colorati alla curcuma, nero di seppia, alga marina, spinaci, barbabietola, Da Matti Streetfood hamburgeria di pesce di San Vito Marina (Chieti) è campione per l'Abruzzo nella guida *Street Food 2021* di Gambero Rosso.

Alla sesta edizione, la guida GR mappa qualcosa come seicento indirizzi di street food italiano. Paninerie, pizzerie, piadinerie, friggitorie, focaccerie, hamburgerie, farinotti e così così via, realtà, si fa notare, che nella primavera 2020 tragicamente segnata dal Covid si sono fermate pochissimo, reinventandosi immediatamente tramite i servizi di consegna a domicilio e, successivamente, di asporto, “spiraglio economico e psicologico verso il ritorno alla normalità e, per alcuni, anche nuovo settore di mercato”.

Praticità, costo contenuto e la riscoperta della grande tradizione gastronomica regionale sono le armi vincenti di questi esercizi commerciali itineranti e food truck ambulanti, si è rimarcato

durante all'anteprima di lunedì sera a Roma nella cornice esterna del ristorante Mediterraneo, al Maxxi.

E veniamo ai campioni regionali Abruzzo. Fish burger, veggie burger, vini bio, birre artigianali, plastic free sono i principi guida del format avviato appena un anno fa sulla Costa dei Trabocchi da **Federica Primofiore** e **Andrea Ottaviano**, giovani abruzzesi rientrati in patria dopo diversi anni di esperienza all'estero con l'idea comune di mettersi alla prova in un locale proprio e sperimentare quanto appreso, in modo particolare l'arte della cucina fusion.

È così che i due soci fondatori si presentano nel profilo social "Da Matti".

Federica, dopo la laurea in psicologia raggiunge Andrea a Londra e subito inizia a lavorare in una compagnia thailandese dove ha la possibilità di crescere professionalmente. Rimane lì tre anni per poi spostarsi nelle più grandi compagnie inglesi conosciute in tutto il mondo come Annabel's a Mayfair. Ha l'opportunità di lavorare anche per la Corbin and King e per Amazonico sempre a Mayfair.

Andrea, ha avuto modo di lavorare per la Caprice Holding e, come detto, ha lavorato in tantissime cucine come quella austriaca, francese, inglese, irlandese e italiana.

C'è poi la sous chef **Claudia**, quasi 18 anni di esperienza in cucina, supervisiona il lavoro dei colleghi e riporta tutto al capo cuoco, si occupa della preparazione dei panini, sia di quelli già presenti sul menù, sia del testing di nuovi panini.

Insomma, un gruppo che non si annoia, sempre alla ricerca di novità e allo studio continuo. Materie prime locali, ma con influssi internazionali: bagel, salse, spezie, tecniche di cottura prese in prestito da altri Paesi, e soprattutto tanto Adriatico, pesce fresco che ogni giorno diventa saporita farcitura dei colorati burger.

Questi inoltre gli indirizzi abruzzesi in guida: Panificio Anversa (Anversa degli Abruzzi, L'Aquila), Granocielo (Avezzano, L'Aquila), Forno a legna Mancini (Campi, Teramo), Lu Pennese (Casoli, Chieti), Alt (Castel di Sangro, L'Aquila), La Sardella (Fossacesia, Chieti), Abruzzo gourmet (Lanciano, Chieti), La Casetta del caseificio Campo Felice (Lucoli, L'Aquila), I love panino (Montesilvano, Pescara), Alla Chitarra antica (Pescara), Panificio Cipollone (Pescara), Donna Tina (Pescara), Mercato coperto (Pescara), Trieste Pizza (Pescara), La Vongola (Pescara), Il Vecchio Forno (Pescasseroli, L'Aquila), In Pala - Solo cose buone (Roseto degli Abruzzi, Teramo), Le Frit c'est chic (San Vito Chietino, Chieti), Da Matti Streetfood (San Vito Chietino, Chieti), Don Miguel (Teramo), Macelleria Genobile (Torrevecchia Teatina, Chieti).

Agli arrostiticini – “vero cibo da strada abruzzese, si mangiano con le mani accompagnati da pane e olio e Montepulciano” – GR dedica un approfondimento nella sezione Mappe segnalando Alla Brace di Pescara; Villa Cupoli, a Farindola; Tana del Lupo, a Rigopiano; Ristoro Mucciante, goloso pit-stop per motociclisti (e non solo) salendo attraverso la piana di Campo Imperatore.

I food truck dell’Abruzzo: Venditti Porchetta, Trattoria MA’.

Questi, ancora, gli indirizzi da non perdere in Abruzzo secondo la guida: all’Aquila Torrone F.lli Nurzia, a Guardiagrele (Chieti) Apicoltura Bianco, a Fara San Martino (Chieti) Cav. Giuseppe Cocco, a Campotosto (L’Aquila) Berardi, a Scerni (Chieti) Fattorie del Tratturo, a Fossacesia (Chieti) Ursini, a Tornareccio (Chieti) Adi Apicoltura, a Pratola Peligna (L’Aquila) Masciarelli, a Roseto degli Abruzzi (Teramo) Verrigni, a Pratola Peligna (L’Aquila) Apicoltura Colle Salera, a Guardiagrele (Chieti) Casino di Caprafico, a Pianella (Pescara) Rustichella d’Abruzzo, a Pescina (L’Aquila) Raggi di Sole, a Fara San Martino (Chieti) De Cecco dal 1886, a Loreto Aprutino (Pescara) Birra Almond ’2, a Notaresco (Teramo) Opperbacco, a Torano Nuovo (Teramo) Gioie di Fattoria, a Navelli (L’Aquila) Casa Verde, a Sulmona (L’Aquila) Garzisi, a Loreto Aprutino (Pescara) Belfiore.