

Sulla Costa dei Trabocchi c'è una paninaria di pesce da cinque anni nel gotha del miglior cibo di strada italiano

16 Luglio 2024



SAN VITO CHIETINO – Per il quinto anno consecutivo Da Matti Street Food – paninaria di pesce come piatti di alta cucina – si consolida nel gotha del miglior cibo di strada italiano. La conferma è di ieri sera nella Capitale, dove è stata presentata la decima edizione della guida *Street Food 2025* del Gambero Rosso.

“Un risultato molto importante” commenta **Federica Primofiore**, manager e titolare del Da Matti, brand lanciato a San Vito Chietino (Chieti) sulla Costa dei Trabocchi nel fatidico 2020 insieme con lo chef **Andrea Ottaviano**. “La nostra attività è partita proprio 5 anni fa e già nel primo anno siamo stati premiati campioni regionali dal Gambero” ricostruisce Federica, “mai ci saremmo aspettati che di ritorno dai nostri dieci anni di attività a Londra, in pochissimo tempo avremmo creato un brand di successo, un pit stop anche per molti turisti di passaggio verso e dalla Puglia” riconosce soddisfatta Federica.

Un brand influente in fatto di stili e tendenze food. Sostanziale aver mixato tradizione e innovazione. “La nostra forza è aver dato valore ai nostri panini”, dichiara Federica a Vq. “Partendo da un semplice panino morbido all’olio, abbiamo pensato a un impasto colorato con estratti naturali di barbabietola, curcuma o nero di seppia, rendendolo ogni volta unico”.

Quanto al menu c’è di che leccarsi le dita: ricette studiate fin nei dettagli con l’ambizione di paragonarsi a piatti di alta cucina, che si tratti di panini di pesce, carne e opzioni veggie style.

“Sebbene assente dal nostro laboratorio per complicazioni personali sopraggiunte” spiega Federica, “il titolare delle ricette Da Matti resta comunque lo chef Andrea Ottaviano con il quale è iniziata la nostra avventura. Gli special che proponiamo fuori carta portano la sua firma, come il panino con tartare di salmone o di tonno particolarmente consigliati in questo periodo molto caldo”.

“Ciò che rende speciali i nostri panini è la cura maniacale di ogni ricetta” sottolinea la manager. “Dietro ogni panino ci sono lunghi tempi di preparazione che comportano una determinata lavorazione del pesce con tecniche specifiche mirate a esaltare il gusto delle materie prime. Ogni panino viene tostato per circa 60 secondi. Il polpo viene bollito per 60 minuti. Il salmone, ad esempio, viene marinato dalle 24 alle 36 ore”.

Bontà che non hanno lasciato indifferenti gli ispettori del Gambero Rosso. La guida cita appunto l’esotico Stirfry cod preparato assemblando filetto di merluzzo scottato, verdure saltate in padella con salsa di soia, salsa d’ostrica e mango in agrodolce. Citazione anche per il gusto più local dell’Abruzzese, base hamburger di cacio e uova.

Indovinata inoltre la formula “Prendi il cestino e vai in giardino”. Un giardino segreto addobbato di verde nella cornice della Costa dei Trabocchi, dove non manca l’angolo bar ad allietare il pic nic . Senza dimenticare la possibilità di effettuare l’ordine via whatsapp sullo shop online (www.damattistreetfood.it) garanzia di rapidità nel servizio evitando inutili attese.

E nel futuro di Da Matti trapela l’idea di aprire nuovi punti vendita. “Ci stiamo lavorando ma per il momento non possiamo rivelare nè dove nè quando. Per ora siamo contenti così” rimarca Federica, “non dimentichiamo che siamo nati durante la pandemia da covid. Da Matti ci ha consentito di vivere e lavorare a casa nostra senza pensare di dover tornare all’estero. Inoltre abbiamo dato un valore aggiunto al nostro territorio di origine, con i nostri panini siamo diventati un punto di riferimento sulla Costa dei Trabocchi”.

E un modello di comunicazione, aggiungiamo, considerate le decine di migliaia di follower che seguono il brand sui social.

Da Matti Street Food è aperto tutti i giorni tranne il lunedì di riposo. Prenotazioni via whatsapp o chiamando direttamente il numero 379-180 2668.

LE FOTO







www.virtuquotidiane.it Sulla Costa dei Trabocchi c'è una paninaria di pesce da cinque anni nel gotha del miglior cibo di strada italiano







www.virtuquotidiane.it Sulla Costa dei Trabocchi c'è una panineria di pesce da cinque anni nel gotha del miglior cibo di strada italiano





www.virtuquotidiane.it Sulla Costa dei Trabocchi c'è una panineria di pesce da cinque anni nel gotha del miglior cibo di strada italiano

