



MASTRO: “LA MIA CUCINA DI CARATTERE, EQUILIBRIO, GUSTO E LEGGEREZZA”

13 Febbraio 2019 

PESCARA – Basta parlare con lui pochissimi minuti per accorgersi di avere davanti un giovane con carattere ed equilibrio. Gli stessi elementi che fonde nei suoi piatti insieme a gusto e leggerezza. Lui è **Roberto Mastrocola**, classe 1993, uno dei Niko's boys, appellativo con cui la stampa gastronomica ha ribattezzato gli ex allievi dell'Accademia Niko Romito. Insieme alla sorella **Serena**, di 11 anni più grande e supportati dalla loro famiglia, titolare di un'azienda di monitoraggio ambientale con sede a Pescara, ad agosto 2017 hanno dato vita a “Mastro Cibo e Cucina”.



Nel cuore di Pescara vecchia, nei locali della ex Cantina di Jozz, “un ristorante dalla grande storia – come ricorda lo chef a *Virtù Quotidiane* – che affondava le sue radici sulla eccellente qualità”, Mastro si trova tra la casa natale di Gabriele d'Annunzio e il museo del Cinema dedicato allo scrittore-sceneggiatore Ennio Flaiano, altro illustre pescarese.

In questo locale, le antiche volte a mattoncini si fondono perfettamente con le linee moderne e minimal dello stampo Mastro, il cui marchio evoca il cognome dei ragazzi, ma al tempo stesso in abruzzese vuol dire colui che guida, il maestro.

Dopo aver frequentato il Liceo Scientifico, Roberto, nel 2013, si iscrive all'Accademia Niko Romito, scuola professionale per cuochi fondata dallo chef 3 stelle Michelin. “Ho iniziato a cucinare fin da quando avevo 11 anni. Ricordo che quando i miei genitori erano fuori per lavoro, io cercavo di arrangiarmi ai fornelli per puro spirito di sopravvivenza – dice sorridendo Roberto -, ma sono sempre andato alla ricerca di materie prime speciali. Questa passione è cresciuta nel tempo, così quando ho finito il liceo ho deciso di iscrivermi all'Accademia di Romito, la migliore realtà che potessi frequentare”.

Dopo i sei mesi di scuola di cucina, Roberto inizia la sua esperienza a Spazio Rivisondoli, il ristorante laboratorio ideato da Romito, proprio nell'anno di lancio. Passa poi a Spazio Milano e nel ristorante Reale di Castel di Sangro.

“A un certo punto mi sono trasferito a Londra, dove ho lavorato in diversi ristoranti tra i quali l'Enoteca Rabezzana e poi Zafferano. Londra però non mi si addiceva – spiega -. Sono un ragazzo tranquillo e quella frenesia non faceva per me. Così sono tornato in Italia e dopo una



brevissima parentesi a Milano, sempre con Romito, sono rientrato a Pescara”.

È allora che apre Mastro insieme alla sorella Serena, che del ristorante (che conta anche su tre ragazzi in cucina, per uno staff la cui età media è di 27 anni) gestisce la sala e sta studiando per diventare sommelier.

“L’idea era quella di creare un luogo dove sentirsi a casa – racconta – dove sia evidente il concetto di famiglia e dove il cliente si senta a proprio agio. Un ristorante, frutto di crescita ed esperienza, in continua evoluzione, così come lo sono io. La mia è una cucina mutevole ma poggiata su punti cardine: innanzitutto la ricerca sui prodotti del territorio. Quest’ultimo però deve essere un valore aggiunto, non un limite. Credo che una cucina, affinché sia personale, debba essere ispirata dal territorio che ci circonda ma anche da altri elementi. Ecco perché mi piace utilizzare ingredienti nazionali o esteri che sono il richiamo al mio background. Accanto a questo ci sono gli insegnamenti dell’Accademia che sono dei principi che dovrebbero essere ben saldi in tutta la cucina. I miei piatti sono sempre attenti ai valori nutrizionali, saporiti ma leggeri. Piatti con carattere, equilibrio, leggerezza e gusto”.

A questi viene abbinata una carta vini selezionata da Serena, sotto la supervisione del super sommelier **Gianni Sinesi**, che comprende vini provenienti da tutta l’Italia con un focus speciale sull’Abruzzo, ma anche etichette estere.

Il menù di Mastro è in continuo aggiornamento. “Ci sono alcuni piatti che tengo sempre in carta – specifica – altri li evolvo e poi ci sono le novità. Piatti le cui intuizioni arrivano durante una passeggiata al mare, oppure da sapori scoperti durante qualche viaggio. Mai in cucina”.

Obiettivo futuro per questo giovanissimo e determinato chef: “Crescere, migliorarsi e formare un’identità precisa e inequivocabile”.

LE FOTO



