

MATTEO CRISANTI DA ZI' ALBINA AL RESORT 4 STELLE CON VISTA SUI TRABOCCHI

5 Agosto 2020



VASTO - Il pescato è locale e freschissimo e lui lo conosce benissimo. Ma la sua declinazione oggi è in versione gourmet. Ha preso il via poche settimane fa la nuova avventura gastronomica di **Matteo Crisanti**.

Lo chef vastese, classe 1989, dopo aver venduto lo scorso dicembre Zi' Albina, la trattoria di mare regno del brodetto, è a capo di una brigata nel ristorante di Baia Delphis.

Il resort a 4 stelle di Vasto (Chieti) con vista mozzafiato sulla Costa dei Trabocchi, struttura ricettiva di lusso dal design greco, ma italianissima nell'accoglienza e nella cura dei dettagli,

ha scelto Crisanti per questa particolare stagione estiva.

Era l'ottobre 2013 quando il giovanissimo Matteo, insieme a **Ilaria Villani**, a settembre scorso diventata sua moglie, rilevava Zi' Albina. Una vera palestra culinaria e manageriale per Crisanti che nella trattoria si fa le ossa e si costruisce un nome.

“Per natura - confessa Crisanti a *Vq* - quando una cosa diventa stabile, con grande umiltà cerco sempre di migliorarmi. A dicembre abbiamo venduto la trattoria, ma l'idea era nell'aria già dal maggio precedente quando avevo fatto una consulenza stagionale fuori”.

Venduto il locale, Crisanti parte alla volta dell'America per due settimane. “Sono entrato in contatto con un'azienda italiana e stavo per firmare un contratto che mi avrebbe tenuto per cinque anni negli Usa. I primi tre in una struttura a Miami e gli altri due in montagna ad Aspen”.

Rientrato in Italia i primissimi giorni di marzo, per cominciare la trafila burocratica per il trasferimento, Crisanti si trova bloccato per via del coronavirus. “Finché non si troverà un vaccino l'azienda ha fermato tutto”, dice.

Ma la svolta arriva ben presto e Crisanti viene contattato dalla famiglia Tessitore proprietaria di Baia Delphis.

Ideato da **Paolo Tessitore**, titolare della Sat, la società che gestisce i trasporti locali della città di Vasto, il resort frequentato da almeno sei anni da turisti stranieri, è portato avanti dai figli **Agostino, Benedetta** e **Francesco**. “Qualche tempo fa mi ha contattato Agostino e mi ha proposto questa esperienza”. Nella cucina lusso della struttura, Crisanti declina in versione gourmet il pescato locale, fresco di tutti i giorni fornito “dalla barchetta che abbiamo in appalto”.

A pranzo con una griglia e una friggitrice il pesce viene cotto direttamente nella spiaggetta privata a servizio degli ospiti, mentre la cena nel ristorante con terrazza è formale. Completano l'offerta la panificazione e la pasticceria tutta fatta dalla brigata.

“Qui è un vero paradiso - dice ancora Crisanti -, dove posso concentrare tutte le mie energie esclusivamente sulla cucina. Il ristorante, con 40 coperti, è per lo più a uso degli ospiti della struttura, ma in alcune situazioni è aperto anche al pubblico esterno. Sono un giramondo e un appassionato di viaggi, ma ora sono entrato in questa famiglia. Sono nella mia città e qui davvero non mi manca nulla”.

LE FOTO







