



A PESCOCOSTANZO UNA BAITA NEL BOSCO PER RISCOPRIRE I SAPORI DELLA TRANSMANZA

A Pescocostanzo, antico borgo sulle montagne abruzzesi, ha appena inaugurato il Bistrot Relais: una baita nel bosco, tra il verde e la neve, dove la cucina ha sapori robusti e il decor strizza l'occhio al design contemporaneo. Disegnato dall'interior designer Alberta Saladino, lo spazio mescola il legno d'abete con l'acciaio, il fascino della baita di montagna con una hotellerie essenziale.

La cucina è un omaggio alla grande tradizione abruzzese e recupera i sapori antichi della transumanza come il pan cotto, la pasta con pepe e ricotta, la carne di pecora e la grande varietà di formaggi freschi e stagionati. Una cucina

povera, di sapori semplici e contadini come la polenta infornata, la zuppa di cicoria, le carni alla brace, le pappardelle al cinghiale. In cucina ci sono i fratelli Jonny e Marco De Matteis - 33 e 28 anni - che dopo aver fatto esperienza all'estero sono tornati nel loro borgo natio per cucinare le ricette della nonna Jole e ritrovare i sapori e i profumi di una tradizione antica e importante. Il Bistrot relais è anche pizzeria e con l'arrivo della bella stagione inaugura la zona barbecue con i tavolini all'aperto.

*Bistrot Relais
Via B.F.Mosca, 5
Pescocostanzo Tel. 0864 640064*

