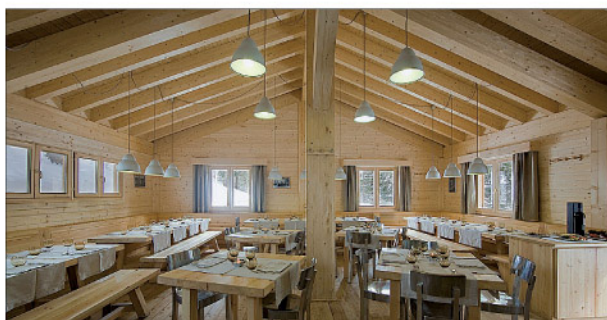




NEWS CONCEPT

## Cucina povera e ambiente di design rinnovano la malga



IL BISTROT  
RELAIS DI  
PESCOCOSTANZO,  
DOVE LA  
PROPOSTA  
GASTRONOMICA  
È INCENTRATA  
SULLA CUCINA  
TRADIZIONALE  
DEI PASTORI  
ABRUZZESI.

**M**arco e Jonny De Matteis sono fratelli ed entrambi chef. E fin qui niente di strano. Quello che invece è nuovo è il concept del locale inaugurato sulle montagne abruzzesi, a Pescocostanzo (Aq), di cui sono soci in-

sieme ai titolari del Relais Ducale Spa ([relaisducale.it](http://relaisducale.it)). Bistrot Relais è una malga che si scosta dal il look tipico delle baite di montagna. Qui il decor strizza l'occhio al design grazie all'architetto Alberta Saladino, che ha saputo ac-

costare il legno d'abete con l'acciaio, il fascino dei materiali naturali con quelli tecno. Se negli arredi vince uno stile attuale, è la tradizione invece a farla da padrona in cucina: i fratelli De Matteis ripropongono le ricette della cucina povera abruzzese come la polenta infornata, la zuppa di cicoria, pan cotto, la pasta con pepe e ricotta, la carne di pecora. Il Bistrot ha circa 40 coperti, più 20 all'aperto, dove è stato collocato un grande barbecue per le grigliate e un'area attrezzata per i bambini. Un forno a legna sforna pizze, per accontentare proprio tutti (scontrino medio 35 euro). *M.B.*