



Turismo - Villa Ischia, il laboratorio dei sapori: tra passione, tecnica e memoria la cucina di Vito Mattera e Marcella Marrocco conquista il Lazio

Roma - 31 ott 2025 (Prima Notizia 24) Ad Atina la storia di due professionisti del gusto che hanno trasformato ogni piatto in un racconto: artigianalità, ingredienti locali, ricordi familiari e creatività diventano l'anima del ristorante più autentico del territorio.

Immerso tra le colline della provincia di Frosinone, Villa Ischia è molto più di un ristorante: è il racconto vivo della passione per la cucina che unisce Vito Mattera e Marcella Marrocco. Due nomi che oggi, ad Atina, rappresentano una filosofia fatta di memoria, tecnica, artigianalità e rispetto per le radici. Ogni piatto servito da Villa Ischia è pensato per celebrare l'artigianalità: la selezione di ingredienti freschissimi, il lavoro manuale su prodotti come il pomodoro, la mozzarella trasformata in crema e le melanzane lasciate a spurgare prima di essere declinate in ricette gourmet. "Cucina artigianale", "ingredienti locali", "esperienza gastronomica", "ristorante Atina", "piatti di memoria", "chef Vito Mattera", "sommelier Marcella Marrocco", "tecnica culinaria", "tradizione innovativa", "Frosinone", "cucina autentica". La carta evolve con le stagioni e con le esperienze: ogni ricetta nasce da un'intuizione visiva, prende forma passo dopo passo e si perfeziona grazie alla conoscenza tecnica di Vito. Prerogativa che trasforma la paura di sbagliare in consapevolezza e voglia di crescita. Villa Ischia valorizza articoli freschi acquistati nei mercati di Formia e coltivati direttamente nell'orto aromatico che sorge dietro la cucina. Il menù è un viaggio tra ricordi e innovazione: si va dall'iconico "Omaggio a Napoli", una pizza reinventata sotto forma di pasta fresca ripiena di branzino o totano, ai piatti di mare come ricciola, polpo di scoglio, astice, e branzino lavorati con tecniche moderne come sottovuoto e cottura sous-vide. Senza dimenticare la pasta patate e provola, reinterpretata, e la torta di pane della nonna che racchiude la storia familiare di Vito. Alcuni piatti simbolo: Omaggio a Napoli: pizza di pasta fresca, raviolo gigante con farcia di pesce Ricciola in crosta di pane con terrina di melanzane e salsa di provola Coniglio di fossa all'ischitana e parmigiana di melanzane Astice, biancolella e bieta Branzino, charlotte di patate, cavolo rosso e dressing allo yogurt Spaghetti con anemoni, scuncilli e ricci di mare Riso carnaroli con oro, mazzancolle e tartufo nero La sala è affidata a Marcella Marrocco, sommelier, che cura l'accoglienza consigliando abbinamenti perfetti e valorizzando l'esperienza conviviale. Terzo livello AIS, Marcella rappresenta il volto ospitale e attento di Villa Ischia, sempre pronta a condividere il sapere costruito negli anni. Villa Ischia nasce da una storia d'amore e dalla determinazione a creare un luogo unico: dal 2019 l'ex agriturismo è diventato punto di riferimento grazie all'impegno costante e alla resilienza della coppia, capace di superare anche le sfide della pandemia. In pochi anni, il ristorante si è affermato per autenticità, attenzione al dettaglio e evoluzione continua che riflette una visione contemporanea del mestiere di chef. Informazioni e

contatti: Villa Ischia, Via Case di Melfa 257/275, 03042 Atina (FR) Telefono: 392 124 2777 Apertura: Dal mercoledì alla domenica a cena; sabato e domenica anche a pranzo. Chiuso il lunedì e martedì.

di Paola Carrella Venerdì 31 Ottobre 2025