



Villa Ischia, la cucina di Vito Mattera tra tecnica e identità

Ad Atina, in provincia di Frosinone, lo chef ischitano e sua moglie Marcella Marrocco danno forma a una proposta gastronomica dove artigianalità e ricerca disegnano una cucina autentica e personale

Villa Ischia nasce prima come scelta di vita e solo dopo come ristorante.

Non un'idea di business, ma il risultato di una scelta affettiva, quella che porta **Vito Mattera** a lasciare Ischia e a trasferirsi ad **Atina** nel 2012, dopo aver conosciuto **Marcella Marrocco** durante un viaggio in moto nel Frusinate.

Intorno a loro, tra le colline della provincia di Frosinone, un ex agriturismo diventa progressivamente uno spazio da ripensare e trasformare in luogo di lavoro e di vita condivisa. Il ristorante apre dopo tanto lavoro e sacrificio nel 2019, e fin da subito intercetta un pubblico attento, disposto a percorrere chilometri per sedersi a uno dei soli dieci coperti disponibili.



Lo chef Vito Mattera e sua moglie Marcella Marrocco nel dehors di Villa Ischia (Foto © Ufficio Stampa).

Un progetto gastronomico a due voci

Villa Ischia è l'espressione di un equilibrio preciso.

In cucina, lo chef **Vito Mattera** lavora come un artista-artigiano: pensa il piatto, lo scompone mentalmente e poi lo plasma attraverso la tecnica e la manualità.

In sala, **Marcella Marrocco** dà continuità a questa visione con un servizio attento e misurato, frutto di una formazione da sommelier articolata su tre livelli. Non si limita a consigliare il vino giusto ma crea piuttosto un dialogo con l'ospite, lo accompagna nel percorso, lo mette a proprio agio trasformando la sala in un salotto dove la professionalità convive con il calore domestico.

Formazione e identità nella cucina di Vito Mattera

La biografia dello chef patron di Villa Ischia spiega molto della sua cucina. Nato a Zurigo da madre napoletana e padre ischitano, cresce tra culture diverse, ma trova presto nella cucina domestica il primo terreno di apprendimento.

A dodici anni entra nel ristorante **Mare Blu** di Casamicciola, osservando e imparando con gli

occhi. Prima di dedicarsi completamente ai fornelli attraversa però undici mestieri, dalla falegnameria all'idraulica, esperienze che affinano una manualità oggi centrale nel suo modo di cucinare.

Dopo il servizio militare torna a Ischia e inizia a lavorare nelle grandi catene alberghiere, poi si trasferisce in Svizzera, nelle stazioni di St. Moritz, Davos e Klosters, confrontandosi con brigate internazionali e con una cucina di impronta francese.

«Per creare qualcosa di nuovo, è fondamentale costruirsi una solida base, fatta di conoscenza del passato e delle tradizioni», dice. E in questa filosofia c'è tutta la sua cucina: un equilibrio perfetto tra rispetto della memoria e linguaggio contemporaneo.

Artigianalità e saper fare creativo

A **Villa Ischia** la cucina è materia viva, lavorata con pazienza e precisione. Come nella cucina di casa, le melanzane sono lasciate a spurgare sotto sale, prima di essere trasformate, le erbe aromatiche arrivano dal giardino che cresce alle spalle della cucina, curato personalmente dallo chef.

Gli ingredienti seguono poi la stagionalità e provengono da mercati e piccoli produttori selezionati del territorio circostante. Ogni piatto è insomma il risultato di un processo pensato, in cui la tecnica serve a restituire chiarezza nei piatti dello chef, non a complicare.



Le eleganti e originali entrées di apertura del menu (Foto © Malinda Sassu).

Il menu di Villa Ischia, tra radici e ricerca

La proposta si articola tra carta e due percorsi degustazione. **Radici** raccoglie i piatti che hanno definito l'identità nel locale mentre **Marea** rappresenta l'evoluzione della cucina di Mattered. Le entrées mostrano subito la sua cifra stilistica come la *Bavarese di peperoni alla brace con mozzarella e biscotto salato* che rilegge un ricordo popolare o la *Cialda di riso venere con salmone e mostarda di frutta* che unisce croccantezza e profondità.

Tra gli antipasti emergono lo *Scampo con capasanta, sedano rapa e centrifuga di mela verde* e *Cappuccino e pastarella*, una tartare di fassona con tartufo, tuorlo d'uovo e frisella sbriciolata, accompagnata da spuma di Parmigiano e da una sfogliatella ripiena di salsiccia e friarielli.

Primi d'autore: dal risotto all'iconico raviolo

I primi piatti raccontano un legame forte con la tradizione isolana.

Il *Quadretto con ragù di coniglio all'ischitana* restituisce un gusto pieno, tipico del famoso piatto isolano, mentre il *Risotto agli agrumi con carpaccio di gambero* conferma la predilezione dello chef per questo formato, considerato uno dei tratti distintivi della sua cucina.



Risotto agli agrumi con carpaccio di gambero (Foto © Malinda Sassu)

Emblematico è *Omaggio a Napoli*, piatto con cui Mattera ha ottenuto nel 2022 il premio **5 Stelle d'Oro della Cucina Italiana**: un raviolo che riproduce l'estetica della pizza Margherita, con cornicione ripieno e condimento a base di ragù di totani e burrata, un esercizio di tecnica e memoria insieme.

Secondi e dolci, tra forma e sostanza

La cucina si fa racconto personale con la *Parmigiana di melanzane* che si avvolge in un cannolo, come a racchiudere tradizione ed estro creativo, mentre il *Coniglio di fossa all'ischitana* viene servito con chips di patate e parla di radici, di memorie d'infanzia.

I dolci chiudono il percorso, dal *babà* alla *pastiera*, fino alla *Delizia tra Ischia e Capri*, a forma di limone ricoperto di cioccolato bianco, ripieno di pan di Spagna e crema al limone, e accompagnato da caprese sbriciolata.

Per San Valentino, la *Panna cotta* è rivista con il latte di bufala, gelée di lamponi, mousse al fondente, quenelle al Grand Marnier e biscotto Biscoff al caramello salato, che richiama anche la formazione svizzera dello chef.



Il dessert creato per San Valentino dallo chef Mattera, la rivisitazione della panna cotta (Foto © Malinda Sassu).

Una cucina che parla di casa, senza nostalgia

Il lavoro di **Vito Mattera** si costruisce su tecnica, disciplina e una continua tensione verso la forma migliore. I suoi piatti sono curati nell'estetica, ma restano concreti, nascono prima nella mente poi prendono forma attraverso le mani.

In un contesto naturale discreto, tra le colline di Atina, **Villa Ischia** è un progetto gastronomico maturo e pensato, in cui la storia personale diventa linguaggio culinario. Ogni piatto è bello da vedere, certo, ma è altrettanto (se non più) buono da mangiare. E in questa equivalenza tra forma e sostanza che sta la cifra più autentica del lavoro di questo bravo chef.

“Il mestiere lo devi rubare con gli occhi”, dice lo chef originario dell’*“Isola verde”* campana. E a guardare i suoi piatti, viene da pensare che quegli occhi abbiano visto molto, imparato tanto, e che non abbiano ancora finito di cercare.

VILLA ISCHIA RESTAURANT

Via Case di Melfa II, 257/275 – Atina (FR)

[Facebook.com/RestaurantVillaischia](https://www.facebook.com/RestaurantVillaischia)

Data di creazione

04/02/2026

Autore

malinda-sassu