

AL CAFFÈ DEGLI ARTISTI DI PIANELLA, LA SCOMMESSA DI GRAN CLASSE (E CUORE) FIRMATA ELIO TORO

di Jolanda Ferrara



PIANELLA - “Io spero qui a Pianella? Lo sapevo, non è facile educare la clientela, una guerra quotidiana. Ma se mi chiedi di spiegarti quello che bevi mi inviti a nozze. Poi sì, se continui a bere a moda un po’ mi girano le scatole”.

Elio Toro è uno che ci mette il cuore, bartender professionista da una vita, una bella metà l’ha spesa a far brillare di luce propria il Caffè degli Artisti in centro a Pianella (Pescara), sul viale che poi si dirama per i centri dell’area vestina.

Con il suo sapere enciclopedico in materia, Elio movimentata le serate di calma piatta in provincia con degustazioni per amatori. Accorrono da ogni dove, in particolare dalla modaiola Pescara e da tutto Abruzzo.

Ai molti fan ha anche dedicato una pagina social, Caffè degli Artisti-Quelli del mercoledì. Dai post è facile desumere il tenore degli appuntamenti, veri e propri laboratori del gusto, mini tour con esperti di vino, di birra, di cocktail.

Come **Gianfranco Pola**, brand ambassador italiano della Chartreuse, ospite lo scorso anno per la masterclass dedicata al prezioso elisir prodotto dai padri certosini di Voiron, abbinati a panettoni e torroni alla Chartreuse.

Altre serate memorabili quella sugli straordinari whiskey Nikka, su tequila e mezcal superartigianali, rum agricolo e rum industriale, grappe artigianali e bollicine italiane abbinati ai gioielli di latte affinati da **Gianni** ed **Elio Faieta** (Taberna Imperiale).

Tutto di gran classe, come a Elio piace dire. E come è vero. Una sorta di confraternita del berebene a metà tra università del gusto e ritrovo di bengodi. Tra la miriade di bottiglie esposte dietro il bancone e le vetrinette in sala si arriva a contare qualcosa come 1.400 spiriti alcolici tra rum, whisky, cachaca, mezcal, tequila, grappe, anici, sambucche, bottiglie vintage, edizioni limitate, etichette originali importate da tutto il mondo.

“Non per fare quello che sa tutto” si schermisce Elio con *Virtù Quotidiane*. “Quel che si fa è per rendere i bevitori consapevoli, farli bere per gusto e non per moda, farli spaziare, allargare gli orizzonti. Perché ahimè quel che tira il mercato è l’immagine e non il prodotto”.

Ma non solo di lunedì e mercoledì, ché sotto questi antichi mattoni un tempo stazione di posta di Margherita d’Austria, poi casato dei marchesi De Felici, di gente ne gira a tutte le ore. Il locale è sempre aperto dal primo mattino a notte fonda 365 giorni all’anno con temporanee pause alla vigilia di Natale e nel pomeriggio di ferragosto. Da sempre il Caffè degli Artisti è il salotto buono del paese, il posto giusto per tutti, anche i più piccoli. “Mai dato da bere a minorenni e mai lo farò a rischio di perdere clienti, il mio motto è quello: bere poco

genuino e buono”

Uno dei motivi di attrazione del Caffè è proprio l'accoglienza, il savoir faire di Elio e dei suoi soci collaboratori, il fratello Bernardo e Paolo Pozzi (addetti per lo più alle colazioni).

“Accattivante” annota in proposito Gambero Rosso nella guida Bar d'Italia 2020

“l'assortimento di birre speciali e alla spina, vini, bollicine, distillati, passiti, sfizi dolci e salati di marca, grandi lievitati d'autore. Non mancano taglieri nostrani, una variegata batteria di oli extravergini d'oliva di territorio in degustazione (Pianella è Città dell'Olio) e piccola gastronomia locale ad accompagnare aperitivi km zero”.

Per dirla tutta qui si fa anche cultura del caffè. L'espresso è declinato secondo ben tre tipologie di miscela in grani - “preferisco sempre il prodotto in purezza” rivela Elio - tra cui l'esclusiva “Accademia”, miscela di arabica e robusta creata da **Iginio Massari**. Miscela a scelta anche per il cappuccino. Cornetteria, bocconotti e altri dolci proposti da premiati laboratori abruzzesi. “Un artista nel far marciare tutto allo stesso livello” riconosce l'autorevole recensione che valuta il Caffè degli Artisti con 2 Chicchi (qualità del caffè) e 2 Tazzine (giudizio complessivo sul locale).

Ma non è tutto. Passione, umiltà, gentilezza, Elio è quello che saluta per primo chi entra nel locale. Quello che “se non assaggi non puoi capire”. E che in fondo in fondo si dice soddisfatto. “Pianella non è di passaggio, ci devi venire apposta” ammette, “eppure una grande fetta della nostra clientela giornaliera arriva dall'hinterland, anche per una birra a fine giornata. In realtà il mio lavoro lo svolgo al novanta per cento con clienti di lontano. Mi apprezzano, vengono qui di proposito per ascoltare, partecipare alle serate, a volte anche per scrivere di me e di questo posto. L'importatrice ungherese **Judit Kovach** mi ha dedicato sette facciate nel suo libro sui prodotti che importa, olio e vino, anche dall'Abruzzo. I miei clienti migliori arrivano da Stati Uniti, Canada, Argentina. Ho un'importatrice giapponese che viene a trovarci dieci volte l'anno ogni volta per una settimana, fanno settanta giorni all'anno, cosa che un pianellese no...”.

Quarant'anni e più sul campo e mai una piega, mai un ripensamento, sempre controcorrente. “Se mi sento ripagato? No, ma non ho perso la voglia di educare i miei clienti e anche i

collegli, fargli capire quali vini bere prima e quali dopo il pasto, saper leggere le etichette, distinguere il prodotto autentico da quello commerciale che va di moda”.

Elio ha iniziato nel '78 frequentando l'alberghiero a Pescara nella sede dell'ex Grand Hotel. “Mise en place con argenteria e piatti con su impresso il simbolo del fascio, un'altra epoca” racconta. “Si presentò la fortuna di lavorare all'Hilton, a New York, ma mia madre non acconsentì. Nell'88 ho aperto il mio primo bar, in piazza a Pianella. Trovai tutta robbaccia: amaro Isolabella, China Martini, Biancosarti, Cynar, e brandy e vermouth allora di gran moda. Iniziai a selezionare liquori un po' alla volta. A un certo punto pensai di aprire una vera braceria, griglie a vista con diverse tipologie di legna (facevamo noi il carbone di legna) per quanti i tipi di carne, panche in pelle di pecora, bicchieri e piatti in ceramica di Castelli, arredi in ferro battuto di Guardiagrele. Una roba che ancora adesso non esiste sul territorio. Lasciai un sacco di soldi in giro, ma per vicende burocratiche il progetto andò monte”.

Dal 17 gennaio del 1999, ventuno anni fa, l'impresa di Elio e **Bernardo Toro** ha messo radici sul corso centrale di Pianella.

“Pensammo subito di farne un wine bar 1.200 etichette di vino, ottocento da fine pasto, seicento fra Trento doc e Franciacorta, dove ti giravi trovavi bottiglie e casse di vino”.

Negli ultimi tempi la vineria ha ceduto il passo alla liquoreria, l'alternativa al mercato modaiolo “che punta solo a vendere per guadagnare” dice Elio. “Ho tolto i vini e potenziato la liquoreria, sono andato controcorrente con l'obiettivo di sradicare l'ignoranza, insegnare alla clientela assetata cosa è vero e cosa no, capire la differenza tra grappa e acquavite, l'enorme lavoro di anni che c'è dentro un goccio di chartreuse gialla o verde. Invece arrivano e ti chiedono un botanical con dentro qualsiasi cosa vegetale- agrumata. Ma lo sanno che il vero gin è fatto col ginepro e che il migliore è quello italiano?”