

DA ADELANTE CAFFÈ L'ADE-RITIVO È D'AUTORE. GIOVANE, ORIGINALE E CROCCANTE, DI TERRITORIO

7 Aprile 2022

di Jolanda Ferrara



TOCCO DA CASAURIA – Da Adelante Caffè è l'ora dell'Ade-ritivo. Calici selezionati da **Ludovico Di Clemente** abbinati a finger d'autore, quelli di #maste-chefs, al secolo **Mattia Francischelli** e **Stefano Miani**, emergente duo di cuochi provetti, abruzzesi. Bere di qualità, cucina creativa di territorio e tanta freschezza.

Un nuovo appuntamento è per domenica 10 aprile, dalle 18,30 in poi. Si stappano bollicine di montagna, Altemasi Metodo Classico trentino 36 mesi, in alternativa Crémant de Bourgogne.

www.virtuquotidiane.it DA ADELANTE CAFFÈ L'ADE-RITIVO È D'AUTORE. GIOVANE, ORIGINALE E CROCCANTE, DI TERRITORIO

E questo è il menu: grissino al nero di seppia, crostino di pane di segale con alici Cantabrico pomodoro confit e spuma di mozzarella di bufala, mini magnum di polenta con calamari gamberi e mayonese speziata, lollipop di ombrina e funghi chiodini, panino alla curcuma con tartare di tonno ricotta vaccina e pistacchio, salmone marinato con crema di datterino giallo al pepe rosa su cubotto di riso nero, paccheri ripieni con gamberi e mousse di zuccina.

Niente male per dare uno scossone all'idea di aperitivo serale in paese: Alta Val Pescara, terra di talenti arditi e inafferrabili (si pensi, per tutti, al genio di **Francesco Paolo Michetti**) così com'è la ventilazione naturale da queste parti, tra la vicina Maiella e le Gole di Tremonti.

Così Ludovico, bartender professionista, patron di Adelante, il tempio della Tocco da bere. Che ora apre agli aperitivi gastronomici: l'Ade-ritivo della domenica sera Idee giovani e croccanti, simpatia e savoir faire dal calice al piatto.

Dall'incontro con Mattia e Stefano (#maste è la risultante dei due nomi) il progetto procede a gonfie vele, cucina aperta al mondo pur giocando in casa.

Mattia, 27anni, è nato a Tocco Casauria (Pescara), si è diplomato all'alberghiero a Villa Santa Maria (Chieti), poi in cucina a Roma e poi dopo a Londra, prima di decidere il rientro - causa Covid - in Abruzzo. Stefano Miani, 34 anni, è nato a Villa Oliveti (Pescara), alberghiero a Pescara e poi nel settore banchettistica. Le preparazioni le studiano insieme, prova ne siano gli spassosi reel postati sul loro profilo IG.

Con #maste-chefs da Adelante si andrà avanti almeno fino a tutta la stagione e non ci vuol molto per capire da come vanno le cose, che è già un successo, dilagante con la complicità delle temperature più miti di qui all'estate.

Preso d'assalto lo storico muretto affrescato con i volti di leggendari protagonisti del secolo scorso. Proprio lì in cima alle scale, sorge il tempio della Tocco da bere, Adelante Caffè, a due-passi-due dalle storiche cantine Filomusi Guelfi. Mura di tufo e palazzi storici si rincorrono da un lato all'altro del corso, un colpo d'occhio che da solo vale il viaggio.

Figurarsi dentro, sotto le volte a crociera del palazzo gentilizio che dal 2013 ospita il moderno cocktail bar di Ludovico **inventore del Centerbante**, il suo modo "diverso e moderno" di far bere la Centerba a tutti nonostante i molti gradi alcolici, oggi signature cocktail della storica liquoreria toccolana.

Tredici metri di bancone e quattro sale (tavoli targati "Adelante", uno per uno) non bastano a contenere tanta gioventù. Perciò il muretto fa da accoglienza offrendo altri posti a sedere. Il

tam tam corre e ritrovarsi vis à vis è un piacere.

Bicchieri che corrono e assaggi succulenti che escono a ondate, colorati, saporiti. Il tempo di comporli sui vassoi con il tocco finale di Mattia. Tutto è preparato in giornata nella cucina di “Antichi Sapori”, il ristorante di San Valentino in Abruzzo Citeriore (Pescara) diretto dalla mamma di Ludovico, **Emma Barone**, una carriera da esploratrice di terre e sapori, oggi componente preziosa delle Lady Chef Pescara e premiata nei giorni scorsi con il bronzo “Migliore Professionista Lady Chef” ai Campionati della cucina italiana-Federazione Italiana Cuochi 2022 al Beer & food attraction di Rimini.

La famiglia Di Clemente-Barone conduce inoltre il bar tabaccheria “La Sorgente” a Caramanico Terme (Pescara) situato all’ingresso visitatori della Valle dell’Orfento, con punto ristoro-paninoteca-fritterria (anche di pesce).

Prossimamente l’Ade-ritivo da Adelante Caffè ospiterà una degustazione di olio evo varietà Tocolana prodotto da una giovanissima azienda del posto, Sant’Eustachio (Tocco da Casauria). In programma anche una serata bollicine metodo classico firmate **Fausto Zazzara** (Tocco da Casauria), e una sessione speciale dedicata all’originale Centerbante, e al gin tonic in modalità fatwashing. “Vogliamo valorizzare le eccellenze presenti sul territorio e cerchiamo di privilegiarle ogni volta che gli stessi produttori possono essere presenti”.

Primi protagonisti dell’ “Ade-ritivo” sono stati Nebbiolo Prunotto Langhe di Marchesi Antinori, e birra Campus Premium Pils.

LE FOTO



pubbliredazionale