

HARD ROCC CAFÈ ENTRA NEL CLUB CHIMAY DORÉE, A ROCCAMORICE SI VIVE BENE E SI BEVE MEGLIO

15 Giugno 2019



ROCCAMORICE - Qualcuno se ne era già accorto di quel continuo spumeggiare nei calici particolarmente intenso all'ora dell'aperitivo ma anche fino a tardi e tutte le sere durante le feste natalizie. Brindisi e bottiglie stappate come non ci fosse un domani. Invece puntuale, due anni fa da Cantine Ferrari è arrivato l'invito a conoscere dal vivo l'azienda, a Trento, e festeggiare insieme il "record" - abruzzese - di prodotto consumato.

Un signor traguardo e solo il primo della serie per il bar pizzeria Hard Rocc Café di Roccamorice (Pescara). Che ora si vede premiare la qualità della proposta birra con l'ingresso nell'esclusivo Club Chimay Dorée, il ristretto club di locali (un centinaio in Italia) autorizzati a servire alla spina la trappista belga non filtrata né pastorizzata prodotta ancora secondo la ricetta originale del Monastero Trappista di Chimay.

"Un privilegio" dice **Pierpaolo D'Angelo**, titolare dell'attività con il fratello **Enrico**, nello staff anche la madre, **Maria**, aiuto prezioso in cucina, la sorella più piccola, **Mariangela**, e

Natascia Di Giacomo. “Ci hanno segnalato loro” racconta orgoglioso e pacioso a *Virtù Quotidiane*, “ispettori formati in Belgio hanno controllato ogni cosa dalla conservazione dei fusti al punto di somministrazione, a giorni riceveremo il distintivo”.

Pierpaolo è cuoco, pizzaiolo, oste dal palato affinato nei molti viaggi sulla rotta delle birre d'abbazia. Belgio, Olanda, Irlanda, Repubblica Ceca. Vacanze studio programmate tra una stagione e l'altra dopo l'alberghiero a Pescara, il ristorante pizzeria a Caramanico, poi l'apertura dell'Hard Rocc Cafè. Che tra meno di un anno, il prossimo aprile, brinderà ai primi dieci anni di vita.

Una partita vinta, sorridono Pierpaolo ed Enrico. Pochi anni di differenza e lo stesso sogno di vivere e lavorare – sodo e bene – nell'amata “Rocca”, rifugio di santi ed eremiti ai piedi della Maiella celestiniana, scelto come set dal premio Oscar **Paolo Sorrentino** per *The Young Pope*.

L'Hard Rocc Cafè è dunque primo e per ora unico in Abruzzo a fregiarsi della targa in arrivo da quel di Chimay, in Vallonia. Ed è pure l'unico locale sul territorio a proporre le tre tipologie Chimay alla spina: la Dorée, chiara e leggera, la Rouge, la Triple. Che con la Blu natalizia grande réserve barrique, fanno quattro, in edizione limitata, per i locali del Club.

Appena un mese dall'installazione dell'impianto e i D'Angelo contano già 35 fusti consumati. “E non è ancora scoppiata l'estate, figuriamoci” strizza l'occhio Pierpaolo. “Questa birra è più conosciuta di quanto pensavo, d'altronde è un prodotto speciale, l'unica ad essere rifermentata in fusto, esprime appieno la filosofia trappista, ingredienti naturali, filiera corta, visione etica della produzione e commercializzazione”.

E non solo Chimay. Da quest'anno all'Hard Rocc si beve birra secondo stagione. Maggio-giugno gira la Hopus, strong ale bionda arrivata dal Belgio. Pure, tra le spine annunciate sulla lavagna trovano posto la dissetante Blanche de Namur e la ceca Malastrana. Tutto il resto è noia.

Qualcosa di sconosciuto da queste parti, la noia. Il locale apre al mattino presto e chiude la sera tardi, nel fine settimana tardissimo, aperto sette giorni su sette, solo d'inverno riposa di lunedì. Amici di tutti, Pierpaolo ed Enrico ci sono per esserci. Difficile pensarli altrove, presenze, efficienti, mai invadenti, lasciano campo assoluto alla moltitudine che anima il locale a tutte le ore. Un porto di mare vivace, mai agitato. Compaesani, gitanti, bevitori dal palato esigente, famiglie in vacanza e popolo della notte.

Un approdo sicuro, il benvenuto che trovi appena entri in paese, proprio sul curvone che sale

dal bivio di Abbateggio. La veduta sul vallone che discende dal Blockhaus è spettacolare, dentro le mura di pietra l'atmosfera è quella giusta, friendly. D'altronde i motivi per accomodarsi al bancone, sedersi in sala o nel dehors sono svariati.

La prima colazione è d'autore: caffè e cappuccino profumati di pregiata miscela (sottovuoto in grani) accompagnano bombe alla crema, brioche e maritozzi con la panna appena sfornati da **Fabrizio Egizii**, giovane e valente maestro pasticciere di Caramanico Terme che, tanta la richiesta, rifornisce molti locali nel circondario. E poi c'è la pizza di Pierpaolo che, come tutto il resto, non scherza: farina di qualità e condimenti ruspanti. Quella in teglia "alla roccolana" è la specialità della casa, provare per credere.

Un mondo da scoprire, senza per questo escludere gli altri bar-caffetterie concentrati sulla centrale via De Horatiis, altrettanto meritevoli di una visita, una bevuta. Birra alla spina di qualità a piccoli prezzi, il bello e il buono che non t'aspetti. Un piccolo distretto del gusto davvero unico, che trae forza dagli stessi roccolani, emigrati in Belgio come molti in alta Val Pescara, emigranti di ritorno. Con la parlata francese e la cultura della birra.