

## LUCO DEI MARSI, AL BAR ROMA LA NUOVA MOVIDA CON COCKTAIL A KM ZERO

28 Ottobre 2017

di Daniela Braccani



LUCO DEI MARSI – La movida di Luco dei Marsi (L'Aquila) si ritrova nei locali dello storico Bar Roma che, rinnovato nella gestione e nel marketing enogastronomico, punta alla filosofia dell'innovazione con un nuovo staff giovane e intraprendente.

Nel cuore delle aree protette abruzzesi e del sistema dei parchi, il borgo marsicano del Fucino, poco più di seimila abitanti, è diventato un punto di riferimento soprattutto per i giovani della zona che si ritrovano nel locale della piazza del centro storico del paese. Giovani che hanno deciso di restare, a dispetto di altri che invece, per motivi di studio e lavoro, lasciano l'entroterra abruzzese alla volta di nuovi lidi.

✖ Il bar Roma, di proprietà della famiglia Cherubini, dopo quasi un secolo di attività, vive una fase di rilancio affidata al giovane e vivace **Alberto Baldassarre**, 23 anni, bar-manager del locale che, insieme al suo gruppo di lavoro, punta ad accogliere i clienti con attenzioni curate in ogni dettaglio, dalla scelta di prodotti a chilometro zero e frutta fresca per la preparazione di cocktail assolutamente originali, alle serate happy hour con musica dal vivo, artisti e dj.

Ogni serata è immortalata dalle fotografie di **Davide Pelliccione**, studente dell'Accademia di Belle Arti dell'Aquila, fotografo ufficiale delle iniziative, animato da un grande senso di appartenenza al suo paese natio.

“Tutto nasce dalla voglia di trasformare in lavoro le mie passioni e quelle dei giovani che mi stanno aiutando in questa avventura – racconta Alberto a *Virtù Quotidiane* – in un contesto economico sempre più incerto e difficile, soprattutto per i giovani dell'entroterra abruzzese”.

✖ “I nostri cocktail sono realizzati con frutta fresca ed essiccata – spiega il giovane bar-manager – abbiamo anche un piccolo orto biologico di erbe aromatiche all'interno del locale con piantine di menta, timo, rosmarino e aromi. Il cocktail che va per la maggiore è quello al melograno”.

Per un bicchiere di cocktail al melograno viene pressato e filtrato quasi un frutto intero, alla spremuta del frutto si aggiunge un concentrato di frutti di bosco, il composto si monta con vodka liscia con il risultato di una bevanda spumosa e amabile. C'è anche il cocktail al fico ma gli ingredienti sono top secret.

Motivazione, impegno e determinazione, miscelati alla voglia di sperimentare e stupire, scandiscono anche le attività della caffetteria che durante il giorno è aperta ad un pubblico trasversale di tutte le età. Alberto è anche mastro caffettiere.