VirtùQuotidiane

Da una ricerca del barman Pierluigi Salone nasce “Plinius Bitter”, con rosa canina e genziana

11 Maggio 2023

di Sara Del Vecchio



PESCARA – Il nome scelto per il suo bitter, dal sapore agrumato, sentore erbaceo con un retrogusto amaro, è il risultato di una ricerca nata per caso sulla figura di Caio Plinio Secondo, conosciuto come Plinio Il Vecchio, scrittore e filosofo naturalista, comandante militare e governatore provinciale romano.

Ad affascinare il barman **Pierluigi Salone**, 33 anni di Pescara, ideatore del “Plinius Bitter”, gli studi che questo personaggio storico fece sulla rosa canina, tra gli ingredienti principali assieme alla genziana abruzzese, della sua ricetta.

“Un prodotto innovativo”, spiega, “ideato per partecipare a una competizione del settore,

cominciata a marzo scorso sul web e ancora in corso: la 'Tsm Competition'. La mia ricetta è stata apprezzata e selezionata tra oltre 200 ricette candidate, collocandosi tra le prime trenta. Poi ci sarà un'ulteriore scrematura, prima di decretare il vincitore. Ora il mio Bitter, prodotto dall'azienda torinese The Spiritual Machine, può essere acquistato in prevendita on line".

La bottiglia in cui compare l'immagine di Caio Plinio Secondo non verrà più prodotta con lo stesso packaging. È un'edizione limitata, che ora è possibile acquistare in rete. Sul retro è indicato un numero e quando si arriva a 250 questa prima produzione finisce. Poi ci saranno altre bottiglie con un nuovo packaging e la ricetta di certo non cambia.

"È un bitter versatile", aggiunge Pierluigi, da quattro anni bar manager al Grand Hotel di Cesenatico (Forlì-Cesena). "Può essere utilizzato come base per la creazione di cocktail, ma è buono anche se bevuto senza essere diluito con altre bevande. Allo stesso modo, può essere accompagnato da stuzzichini veloci o anche da qualche piatto più elaborato. Mi preme sottolineare che la particolarità del sapore è data dalla rosa canina che ha anche delle proprietà benefiche, visto che in passato con un decotto di radici di tale pianta selvatica fu guarito un soldato dalla rabbia, antica malattia infettiva ormai dimenticata. Poi la nostra genziana dona al bitter anche un retrogusto amaro".

La passione di Pierluigi per il mondo che ruota attorno ai cocktail parte da lontano e viene coltivata a partire dai 20 anni di età, quando, dopo il diploma all'Alberghiero di Pescara, si trasferisce sul Lago di Garda a San Felice del Benaco (Brescia), dove ha gestito un locale.

"In quel periodo ho deciso di seguire una giornata in una scuola da Bartender, dove ho avuto modo di afferrare meglio le principali nozioni del lavoro del barman", racconta a *Virtù Quotidiane*. "In quell'occasione mi sono reso conto di avere delle lacune e così è cresciuta in me la fame di saperne sempre di più. Continuo a studiare da autodidatta e quando, due anni dopo, torno a Pescara, seguo subito un corso completo da Bartender presso la Equilibrium Bar Service Academy. Da quel momento non mi sono più fermato e ancora adesso continuo a studiare. Ho frequentato corsi da barman acrobatico, Masterclass con vari personaggi di rilievo nel settore e ho partecipato a molte competizioni di cocktail, raggiungendo anche varie finali al livello nazionale. Per partecipare a quest'ultima competizione ho studiato molto perfino nel settore della produzione e della distribuzione. Insomma, è un mondo che mi affascina a 360 gradi e cerco di perfezionarmi sempre di più", conclude Pierluigi.

LE FOTO





www.virtuquotidiane.it Da una ricerca del barman Pierluigi Salone nasce “Plinius Bitter”, con rosa canina e genziana