

ANDREA E DAVIDE FORLANO, GEMELLI BARTENDER UNITI DAL GUSTO DEL BIEN VIVRE. “IL NOSTRO FUTURO È ON DEMAND”

11 Gennaio 2022



PESCARA – “Il segreto del nostro successo? Ognuno fa il cliente dell’altro, a turno. Mai niente per scontato, sperimentazione e ricerca continua della materia prima, empatia con il cliente che abbiamo davanti, condizione indispensabile per capire qual è il drink perfetto per lui in quel momento”. Eccoli qua che si raccontano a Vq, **Andrea e Davide Forlano**, raffinati professionisti della miscelazione in quel di Pescara Porta Nuova, fondatori e owner del marchio La Gintoneria Creativa. Un assoluto di stile, arte della mixology combinata al desiderio di andare oltre gli standard , che ne fanno un punto di riferimento irrinunciabile del buon bere. In città e oltre .

La Gintoneria Creativa è appunto l'esclusivo gin bar cui Andrea e Davide hanno dato vita quindici anni orsono all'interno del loro Caffè degli Eventi, caffetteria a sua volta molto speciale, dove da venticinque anni a questa parte – festeggiamenti previsti nel prossimo agosto in coincidenza con il loro cinquantesimo genetliaco – è possibile scegliere tra caffè naturali 100% arabica e cacao monorigine coltivati in piccole regioni del mondo, acquistati e torrefatti (caffè specialty) in proprio, estratti con macchine a leva che ne salvaguardano tutte le componenti aromatiche.

Un po' come i mitici **Vittorio Gassman** e **Salvo Randone** che si scambiavano i ruoli di Iago e Otello a teatro, Andrea e Davide fanno coppia perfetta dal primo vagito completandosi a vicenda nella professione come nella vita, in piena amorevole coincidenza. Questione di Dna – sono gemelli omozigoti – e di una felice educazione “mista” ricevuta dai genitori, padre guardiese e madre anglosassone, che hanno saputo assecondarli nelle passioni e negli studi.

Dal diploma in operatore turistico all'alberghiero di Pescara, città dove sono nati e cresciuti, al rutilante mondo del food&drink di alto livello, per loro è stato come vivere un sogno. Costellato di esaltanti esperienze di lavoro e di formazione in giro nei posti più esclusivi, hotel di rango, masterclass delle più diverse, competizioni (vinte) dedicate al mondo degli spirits e del caffè, incontri con personaggi di prestigio e “la fortuna di ritrovarci coinvolti in importanti brigate di cucina gomito a gomito con chef famosi, barman, sommelier, commis e portieri di notte dai quali abbiamo attinto savoir faire a piene mani, rubato tecniche e segreti del mestiere”.

Un universo di esperienza, ricette originali, premi (su tutti quello vinto a Siviglia con l'originale Negroni Svegliato 3.0 spiced & smoked, pura sintesi di bravura nelle specialità della casa, spirits & coffee), etichette introvabili e macchinari fuori commercio concentrati negli ottanta metri quadrati del loro curato locale stile inglese.

Da sempre in via Conte di Ruvo a due passi dagli esercizi serali di Pescara vecchia, “movida” in cui Andrea e Davide, restauratori di vecchi flipper nel tempo libero, non si riconoscono per scelta.

“Il nostro” amano precisare “nasce come locale selezionato in partenza: buon bere e caffetteria non commerciale, ricercata. Come ci ha insegnato il compianto **Rino Saturni**, preferiamo dare un servizio in meno piuttosto che un disservizio puntando sulla molteplicità di più proposte insieme, perciò siamo monotematici”.

Per meglio distinguere i due mondi, gli ingressi del locale sono due. Quello mattiniero del bar caffetteria con alcuni tavoli a sedere anche per la pausa pranzo (aperto nei giorni feriali dal

primo mattino alle 16). E quello del venerdì (apertura alle 19) riservato ad appassionati e palati allenati, riuniti per serate tematiche e che ogni volta trovano quel qualcosa di più e di nuovo che personalizzi l'esperienza gastronomica in Gintoneria.

Dove l'atmosfera che si respira è ingrediente alla pari di quanto servito nel bicchiere e nel piatto. È questo l'unico bar d'Abruzzo che, a fine anni Ottanta, ha ospitato l'evento Illy dedicato alla piccola letteratura da bar (contribuiti di **Dacia Maraini, Marcello Fois, Giuseppe Cederna, Valeria Parrella** e altri) da leggere nello spazio di un caffè.

Less is more è la filosofia di base dei gemelli Forlano. Gusto del bello, buono e benfatto senza fronzoli. E lampadina della creatività sempre accesa, sperimentazione continua, in anticipo su mode e tendenze.

Tecniche, materie prime dal mondo, cultura del prodotto, emozione pura alla vista e al palato che sa arrivare alla mente e al cuore. E' la mission di Andrea e Davide, sempre più proiettati verso collaborazioni di prestigio con l'alta gastronomia, in location mozzafiato, on demand. Bar service su ordinazione, servizio sartoriale, bespoke. "D'altronde" confermano "gestire un locale di questi tempi è sempre meno sostenibile economicamente".

Imminente, annunciano, la concretizzazione di un sogno inseguito da tempo. Un opificio - scuola di distillazione nella campagna pescarese, con vendita prodotti a marchio proprio, "garanzia" sottolineano "dell'alta qualità degli ingredienti utilizzati nei drink da asporto da noi imbottigliati, rivisitati in chiave moderna".

Su questa scia sono nati di recente i nuovi Ayurvedic dry gin "mai prima realizzati" precisano i due creativi artigiani, " da noi studiati per riequilibrare i tre dosha , le energie vitali secondo la scienza dell'ayurveda, grazie alle botaniche utilizzate e l'alcol biologico ultrapuro distillato con alambicco discontinuo, fatto costruire appositamente con il nostro know how e in grado di evaporare a 20 gradi, per di più a impatto zero in quanto alimentato da pannello solare".

E non manca il gin di territorio "made in Gintoneria", con genziana e altre essenze tipiche della Maiella. Ginepro, ginestra, radice di liquirizia, santoreggia, giaggiolo della Marsica, timo serpillio. E galanga, radice dell'Asia orientale, parente di zenzero e cardamomo, coltivata nel proprio personale orto dei semplici.

"Una ricetta segreta" fanno sapere, "per il nostro Aquavitae distillato in via di sperimentazione, che abbiamo chiamato The Soul of Wild Abruzzo". Un distillato cristallino, profumato e trasversale negli impieghi, dissetante estivo, digestivo, ideale accompagnamento di pesci e carni, da vaporizzare con succo di limone sull'insalata". "Sarà

messo in vendita in bottiglia tappo a vite, al momento lo stiamo provando nella miscelazione dei nostri drink e nei nostri piatti, tagliato con acqua di mare microfiltrata”.

Altrettanto fuori dal comune la proposta gastronomica, per quanto funzionale fondamentalmente alla scelta del gin e della tonica per accompagnarlo. Il criterio seguito è quello del food pairing, spiegano, ovvero gli abbinamenti del cibo sono dettati specificamente da quello che si beve. Normalmente nelle serate del venerdì, ma non escludono alcuni dei piatti a pranzo, ovviamente su ordinazione.

Quello che in Gintoneria non passa è la parola “apericena”. “Un vero anatema” avvertono categorici Andrea e Davide.

E così che il viaggio nelle meraviglie del food & drink d'autore ruota attorno alla colonna frigo girevole, al centro del locale, dalle cui vetrate ammiccano diverse tipologie di ostriche selezionate, ognuna dalla spiccata personalità e pronta al matching con l'enciclopedico menu di drink “che riassumono duecento anni di storia della mixology” snocciolano Andrea e Davide con l'occhio fine di chi ne sa una più del diavolo.

Tapas e ostriche dal mondo (perfino le umami giapponesi o le più rare nere portoghesi) è quel che passa il convento. Ma anche salmone selvaggio, jamon iberico, caviale, polpo galiziano, alici Cetara o Cantabrico, ricci di mare (Sardegna), gambero rosso di Mazara. E pure qualche piatto espresso come lo Spaghetto freddo all'ostrica di **Niko Romito**, l'Uovo di seppia di **Pino Cuttaia**, il Cyber egg di **Davide Scabin** o altra prelibatezza stellata, affiancati agli originali piatti della casa frutto della contaminazione con l'alta cucina “rubata” strada facendo ai grandi cuochi.

LE FOTO







