

FILIPPO DI CLEMENTE, UN FIOR DI PASTICCERE. NOBILTÀ E CUORE GRANDE: “CUCINARE È UN ATTO D’AMORE”

17 Maggio 2021



MOSCIANO SANT'ANGELO – Dai caggionetti di nonna Beatrice alle torte moderne, al Giamaica Caffè, passando per infiniti mignon e colorati golosi bonbon. Tutto di gran qualità da Gran Noblesse, la sfavillante pasticceria nel centro storico di Mosciano Sant'Angelo (Teramo), sulle verdi colline teramane guardando l'Adriatico. No, non è uno spot pubblicitario. Ma il punto d'arrivo di **Filippo Di Clemente**, pasticcere al dodicesimo anno di attività della sua insegna, anniversario da poco festeggiato insieme con il suo braccio destro, la moglie **Simona Prezioso**, e il giovane staff.

La brillante ascesa di Filippo, premiato con Due Torte da Gambero Rosso, interpreta il balzo in avanti dell'Abruzzo del gusto nell'ultimo decennio. Una rivoluzione anche in pasticceria, conferma Filippo a *Virtù Quotidiane*.

Eleganza, artigianalità, sincerità, amore per la tradizione e gusto per l'innovazione. Le creazioni Gran Noblesse sono la sintesi originale che Filippo ha saputo fare sulla base degli insegnamenti di maestri del calibro di **Emmanuele Forcone** (linea torte), **Pascal Brustein** (bonbon cioccolato), **Stefano Laghi** (uova pasquali e soggetti di cioccolato), **Pino Scaringella** (gelato), **Rolando Morandin** (grandi lievitati). Un po' la summa della pasticceria italiana interpretata con stile personale, un ragionato mix di alto artigianato e moderna raffinatezza.

Crema freschissime (quasi tutte senza lattosio), biscotteria e sfogliatelle (quelle teramane con dentro la schiacciata d'uva abruzzese, precisa Filippo), torte moderne e lieviti tutto burro, pasticceria salata, gelateria, cioccolatini, ultimo inserimento gli arancini di riso, classici e fantasia.

Tutto buonissimo, tutto di qualità nella provincia che non ti aspettavi. Un nome un programma, Gran Noblesse. "Ho copiato il nome di un semilavorato misto burro che andava per la maggiore quando ho iniziato, mi faceva pensare alla nobiltà del mestiere".

"Frequentando i corsi di Emmanuele Forcone (un fuoriclasse del settore, abruzzese di origine, che oggi gira il mondo tenendo corsi e consulenze internazionali, ndr) ho affinato la pasticceria moderna", racconta il pasticcere originario di Giulianova (Teramo). "Con il metodo appreso riesco a creare ciò che voglio, il cliente mi comunica cosa desidera nel suo dolce ed io lo concretizzo. A distanza di dieci anni qui realizziamo ancora le ricette di Emmanuele, alcune sue creazioni non riusciamo proprio a toglierle dalla carta tanta la richiesta: Gianduiotto cremoso, Torta yogurt e fragola, Mousse ai tre cioccolati".

"In più" rivela Filippo, "siamo diventati molto amici, gli ho fatto da spalla nei corsi che ha tenuto qui in zona alla vigilia del suo titolo di campione mondiale di pasticceria in Francia. Mi sono affidato completamente al suo stile" continua Filippo "sfidando lo scetticismo dei miei adorati clienti. Proponevo torte lucide moderne a strati quando era ed è tuttora diffusa l'usanza di farcire il classico pandispagna a casa. Una rivoluzione che inizialmente ci ha fatto sudare freddo, faticare per vendere le nuovissime torte composte da strati di consistenze diverse, spendere tempo con ogni cliente per spiegargli come rigenerare il dolce in frigo fino al momento del consumo. Le nuove torte non si vendono? Falle assaggiare e abbi fede, mi ripeteva Emmanuele e così ho fatto, poi finalmente abbiamo sfondato. Adesso i miei clienti cercano quel genere di torte e sanno perfettamente come sono fatte".

La sfida delle sfide (vinte) per Filippo è stata diventare un riferimento fisso a Mosciano. La sua è stata la prima vera pasticceria con caffetteria d'autore in quell'angolo di provincia teramana. Una vittoria bella e buona, presto confortata dalla conquista di nuova clientela da

tutto Abruzzo e anche fuori. “Ce ne siamo accorti durante il lockdown dalle moltissime ordinazioni che abbiamo ricevuto da ogni parte” racconta candidamente .

Stima crescente e popolarità non hanno cambiato nell'animo questo ragazzo d'oro oggi 45enne, grande lavoratore e amico con tutti, stessa umiltà di sempre. Fornaio, operaio metallurgico, poi ancora fornaio e insieme pasticciare sotto mentite spoglie, poi finalmente pasticciare titolato, l'avventura di Filippo è entusiasmante ad ascoltarla. Un misto di incanto infantile, senso del dovere e onestà . E una serie di coincidenze fortunate che ne fanno quasi un predestinato.

A sedici anni sceglie di lavorare a bottega dai fratelli **Gino e Ugo D'Antonio**, mastri fornai della storica Casa del Pane, a Giulianova . “Da loro ho imparato l'approccio, la tenacia nel porsi davanti sempre un nuovo obiettivo, la passione per il lavoro che significa anche non avere orari, la curiosità di sperimentare, tirar fuori novità dolci e salate che poi finivano regolarmente in produzione. Cambiata gestione per anzianità dei fratelli sono rimasto in bottega, sapevo muovermi tra le macchine, ho dato più spazio ai dolci. Così la pasticceria mi è esplosa tra le mani”.

E come non dire della sua infanzia quasi leggendaria attorno alle nonne **Beatrice e Lidia**, custodi dell'arte della cucina teramana. Con la sua ricetta dei caggionetti nonna Beatrice sbalordì il mastro fornaio Ugo D'Antonio, che da allora in poi volle sostituirli ai suoi “Convertimmo le dosi degli ingredienti espressi con tazzine e cucchiari in grammi, ma la ricetta è quella” racconta Filippo. Il quale a sua volta **con la stessa ricetta ha letteralmente stregato il patròn del Villa Maiella**, chef **Peppino Tinari** e il team tutto di Qualità Abruzzo entrandone a far parte quattro anni fa, altro traguardo professionale di cui Filippo si dice orgoglioso.

Ma al primo posto del suo pantheon restano i nonni, i loro racconti e l'esempio ricevuto, “instancabili a far da mangiare per la famiglia riunita nei giorni di festa e per i compaesani nel giorno della Madonna dello Splendore, senza mai un cedimento, sempre amorevoli, con il desiderio di far contenti tutti. Mi hanno insegnato che la cucina è un atto d'amore e io mi sforzo di trasmetterlo ai ragazzi dell'alberghiero di Giulianova che vengono qui da me a fare stage. Noi pasticceri e ristoratori dobbiamo sostituire le nostre mamme e le nostre nonne nei giorni segnati di rosso sul calendario. È quella la chiave, le cose si fanno con il cuore, non per interesse”.

“Io? Ho avuto fortuna di incontrare le persone giuste” dice col sorriso. “So di dare un contributo alla comunità nella quale vivo, far apprezzare Mosciano Sant'Angelo per i tanti motivi di interesse che offre e anche per la mia pasticceria. Vuol dire che stiamo

trasmettendo le giuste emozioni”.

LE FOTO

