

LUDOVICO DI CLEMENTE, BARTENDER SECONDO CLASSIFICATO NEL SONDAGGIO DI VQ: “SUCCESSO DI SQUADRA, GRAZIE AL NOSTRO GRUPPO E A CHI CI SCEGLIE OGNI GIORNO”

9 Gennaio 2023



TOCCO DA CASAURIA – “Con il **sondaggio di Virtù Quotidiane** ho sfiorato il primo posto sul podio, un risultato lusinghiero raggiunto in realtà da tutto il gruppo Ops, la società composta dai miei genitori **Emma** e **Sergio** insieme ad **Antonio Di Paolo** e **Mario Presutto**, gruppo che gestisce i nostri locali in Alta Val Pescara. Un successo di squadra e per il quale ringrazio lo chef **Martino Loris** e i ragazzi di sala del ristorante Antichi Sapori di San Valentino in Abruzzo Citeriore, le ragazze che lavorano con me al bancone e in sala da Adelante a Tocco,

www.virtuquotidiane.it LUDOVICO DI CLEMENTE, BARTENDER SECONDO CLASSIFICATO NEL SONDAGGIO DI VQ: “SUCCESSO DI SQUADRA, GRAZIE AL NOSTRO GRUPPO E A CHI CI SCEGLIE OGNI GIORNO”

Simonetta Caldarelli, Giuliana Checchia e Tatiana Pelaccia. Non per ultima, la clientela che ci sceglie ogni giorno”.

Ludovico Di Clemente, 29enne bartender professionista e patron di **Adelante Caffè**, tempio del bere di qualità a Tocco da Casauria (Pescara), commenta l'ottimo piazzamento al secondo posto con poco meno di duemila voti (1.918), tetto superato con una decisiva manciata di voti solo da **Pierpaolo D'Angelo** (2.097) con il suo Hard Rocc Roccamorice su trentuno selezionati concorrenti in corsa da tutto Abruzzo.

“Tutti apprezzati professionisti della ristorazione abruzzese, perciò la nostra soddisfazione è ancora più grande” rimarca Ludovico finalmente rilassato dopo lo straordinario veglione di San Silvestro da Antichi Sapori, piatti di territorio in chiave raffinata secondo le direttive della lady chef **Emma Barone**, con drink list e cocktail bar personalmente curati da Adelante, ovverosia da lui medesimo.

Una proposta beverage di alta qualità, ulteriormente potenziata e tutta da scoprire “con etichette di rara circolazione per l'emozione di quanti vanno alla ricerca di un gusto diverso e nuovo”, è l'impegno che Ludovico rinnova fin dalle primissime ore del nuovo anno.

Rivisitazioni di cocktail da manuale e abbinamenti con premium mixer e distillati di alta qualità arricchiti di “velluti”, o spume alcoliche, studiati per i gusti più trasversali è quanto promette il giovane ed esperto artista della moderna miscelazione, figlio d'arte, sommelier, diplomato alla Campari Academy.

Un talento genuinamente abruzzese, Ludovico, che ha già avuto modo di distinguersi mettendo a punto il Centerbante, innovativo drink che fonde territorio e sperimentazione, immediatamente annoverato tra i signature cocktail della storica liquoreria toccolana.

La programmazione 2023 di Adelante Caffè riparte con decisione dall'aperitivo gastronomico della domenica a partire dalle 18,30, l'Ade-ritivo, fortunata formula di degustazioni eno-gastronomiche studiate, per la parte food, con **Mattia Francischelli** emergente #maste_chef che spopola con i suoi reel su *Instagram*, e con il sapiente supporto del ristorante Antichi Sapori. Berebene a firma come sempre di Ludovico che di volta in volta seleziona vini e territori ad hoc.

“Nella scorsa stagione” racconta il giovane professionista a Vq, “abbiamo registrato da 60 a 100 persone per sera, spesso e volentieri provenienti da 50 e più chilometri di distanza richiamate dal nostro Ade-ritivo, non è cosa da poco per un paese come Tocco”.

Parallelamente, aggiunge, sono previsti incontri di approfondimento con produttori di tipicità agroalimentari bandiera della zona, dall'olio extravergine di oliva di varietà Toccolana al miele millefiori di montagna raccolto alle pendici del Morrone.

E il venerdì serate con karaoke e gruppi live per l'intrattenimento della gioventù del posto. Giorni di chiusura settimanale di lunedì e giovedì, apertura dalle 16,30 in poi negli altri giorni

Il sogno nel cassetto è, e per ora rimane tale, l'ampliamento del bellissimo Adelante Caffè alla cucina interna "per offrire una proposta davvero completa", sottolinea Ludovico.

Una meta che merita il viaggio sempre e comunque, non solo per qualità della proposta ma anche per la suggestione del sito dove il Caffè sorge, l'ex frantoio di un antico palazzo gentilizio nel cuore della più nobile Tocco. Dentro, tredici metri di bancone e quattro sale con tavoli targati uno per uno "Adelante", volte a crociera e pavimento di design. Il tutto sospeso sul muretto affrescato dalla street art. Davvero una location non comune, meritevole di una proposta altrettanto adeguata. Chapeau.

I RISULTATI DEL SONDAGGIO DI VIRTÙ QUOTIDIANE

1. Hard rocc caffè e pizzeria Pier Paolo D'Angelo (Roccamorice) 2.097
2. Caffè Adelante Ludovico Di Clemente (Tocco da Casauria) 1.918
3. Futura Ristorante Alessandra Di Paolo (Chieti) 1.576
4. Fermenta Luca Cornacchia e Giorgia Santuccione (Chieti) 1.517
5. Konvivium Alessandro Menaguale (Montorio al Vomano) 1.452
6. Caffè degli Artisti Elio Toro (Pianella) 983
7. Lo Zio Barrett Marco Giuliani (Bussi sul Tirino) 954
8. Dolci Emozioni Fabrizio Egizii (Caramanico Terme) 436
9. Bistrot24 Francesco Auricchiella Giulianova (Teramo) 395
10. Baia del Sole Matteo Crisanti (Vasto) 356
11. Ristorante Naif Albi Sallaku e Dennis D'Amario (Giulianova) 346
12. Pizzeria Dai Viola Decio Marco Viola (Caramanico Terme) 359
13. Corso Stretto Antonio Silvestri (L'Aquila) 253
14. Cacio e Peppe Giuseppe Ferrara (Mosciano Sant'Angelo) 198
15. Il vino di Sup Mauro Bove (Avezzano) 193
16. Masseria Tattoni Paoletto Nepa e Simone Schiavoni (Bellante) 184
17. Postaccio Bacaro Marsicano Paolo Verna (Avezzano) 152
18. Sciampagnò Banco e bottega Federico Faieta (L'Aquila) 115
19. Pantasima Matteo Castellani (L'Aquila) 106

www.virtuquotidiane.it LUDOVICO DI CLEMENTE, BARTENDER SECONDO CLASSIFICATO NEL
SONDAGGIO DI VQ: "SUCCESSO DI SQUADRA, GRAZIE AL NOSTRO GRUPPO E A CHI CI
SCEGLIE OGNI GIORNO"

- 20. Nole Daniele D'Alberto (Pescara) 100
- 21. Bar Ristorante Al Belvedere Angelo Farnese (Guardia Vomano di Notaresco) 76
- 22. Tamo Maria Chiara Guastadisegni e Antonio Blasi (Spoltore) 75
- 23. Fragranze Francesco Pace (Orsogna) 52
- 24. Ebbrezza Bistrot vista mare Filippo De Sanctis (San Vito Chietino) 51
- 25. Da Bacone Carmine Romano (Pescara) 38
- 26. Paneolio Eugenio Masci (Poggio Picenze) 32
- 27. Lo Scalco Massimiliana Ippolito (L'Aquila) 29
- 28. Rever Damiano Zanon e Silvia Di Pangrazio (L'Aquila) 23
- 29. Prospettive Tiziano Paolini (Francavilla al Mare) 24
- 30. Mastro Cibo e cucina Roberto Mastrocola (Pescara) 24
- 31. Insight Eatery Simone Parisotto e Alessandro Caporale (Rocca San Giovanni) 15

LE FOTO DI ADELANTE CAFFÈ

