

LUDOVICO DI CLEMENTE, UN'IDEA DI BERE BENE CHE RACCONTA L'ANIMA SCALPITANTE DEL TERRITORIO

11 Novembre 2021



TOCCO DA CASOURIA - "Centerbante": la carica botanica del Centerba Forte accostata al sentore di mela verde e fiori di sambuco, ginger beer a colmare. Un mix da maestro, entrato di diritto nella collezione ufficiale dei cocktail a base dell'intramontabile liquore della Distilleria Toro, orgoglio del territorio. Un drink per tutti, pre o after dinner senza troppi convenevoli, fresco, aromatico, disinvolto e leggero nel tenore alcolico.

Lo ha messo a punto **Ludovico Di Clemente**, giovane bartender indigeno dell'alta Val Pescara, un artista della moderna mixology con curriculum di tutto rispetto e una propria personale idea del bere.

A 28 anni da compiere il prossimo 2 dicembre Ludovico, figlio d'arte, è sommelier qualificato, diplomato alla Campari Academy. La passione per il mondo beverage lo ha spinto a

interrompere gli studi universitari di informatica per l'impresa. Dopo le masterclass di specializzazione (tequila, rum, vermut) l'opportunità di restare a Milano e continuare la carriera intrapresa.

Ma più forte è stato il richiamo di mamma e papà a rientrare in sede, per dare man forte alle già avviate attività, tre bar (uno con ristoro) e un ristorante, strategicamente dislocati tra Tocco Casauria, San Valentino in Abruzzo Citeriore e Caramanico Terme, centri del Pescaraese con lo sguardo sulla vicina Maiella.

Tempo di fare mente locale e Ludovico ha dato nuovo corso alla gestione del bar di Tocco, il Caffè Adelante.

In pieno centro storico, scavallati i pochi scalini che salgono al muretto affrescato dalla street art - un sito turistico inglese lo ha classificato tra i più interessanti d'Italia - e sei nel tempio della Tocco da bere. Nell'ex frantoio di un antico palazzo gentilizio, tredici metri di bancone e quattro sale con tavoli targati "Adelante" ("per ricordarti dove ti trovi") sotto le volte a crociera, pavimento di design. Una location non comune meritava una proposta più adeguata.

E Ludovico non ha esitato. Ha puntato dritto sull'apertura serale e sul bere di alta qualità, "qualcosa di impensabile da queste parti fino a qualche tempo fa".

Quindi no colazioni del mattino, no cucina "quattro salti e via", no omologazione, no bar di paese insomma. Piuttosto bere bene, arte della mixology e stuzzicheria di territorio, in varie occasioni assaggi del ristorante Antichi Sapori, di San Valentino (Pescara), a cura della lady chef Emma Barone, mamma di Ludovico.

E poi serate tematiche, a numero chiuso, per intenditori. L'ultima della serie la masterclass Beluga, tutto sulla vodka russa in compagnia di Alessandro Venturi brand ambassador italiano del marchio premium.

Forma e sostanza, dunque. E massima sintonia con il territorio. E' nato così il suo "Centerbante", riuscita crasi tra le due parole chiave, Centerba e Adelante. Riuscito anche il drink, si diceva, subito annoverato tra i signature cocktail della storica liquoreria toccolana.

"Centerbante è nato per gioco pensando a un modo diverso e moderno di rendere la Centerba bevibile da tutti a dispetto dell'alta gradazione alcolica di partenza", racconta Ludovico a *Virtù Quotidiane*. Una parte di Centerba, succo di lime, liquore mela verde, sciroppo di sambuco, la freschezza del ginger beer e il gioco è fatto.

Un gusto popolare che piace molto ai giovani, “lo bevono a tutte le ore” conferma l’autore, “ogni fine settimana vanno via due-tre litri di Centerba”. Per quanto le attrazioni della casa siano molteplici, dalla drink list d’autore ai selezionati vini da mescita a grandi etichette “impensabili fino a prima qui in zona”, vini puliti ma senza esasperazioni, birra alla spina con impianto a quattro vie “e tutto quanto non trovi dovunque”.

Drink maison Ludovico ne ha confezionati in modo particolare durante i mesi dello stop imposto dalla pandemia. Una linea di preparazioni homemade servite a domicilio nel kit comprendente anche lo speciale ghiaccio squadrato fatto di acqua pura (di Tocco) al 100%.

Non ultimo il gin tonic elaborato con tecnica fatwashing: botaniche e tonica che incontrano con equilibrio i lieviti della pizza **dell’emergente Decio Marco Viola nel suo locale a Caramanico Terme** (Pescara).

Pendici della Maiella territorio di talenti, freschezza e ardimento, genius loci, curiosità sempre accesa come l’inarrestabile ventilazione naturale di questi luoghi affacciati sulle Gole di Tremonti. Un mix dalle mille inedite sfumature impossibili da replicare altrove. Che continueremo a raccontare in tutta la loro originalità.

LE FOTO







pubbliredazionale