VirtùQuotidiane

A PESCARA APRE “EMOZIONI ITALIANE”, TRIONFA IL PASTRY MADE IN ITALY

13 Aprile 2019

di Jolanda Ferrara

PESCARA – Metti due maestri di dolci tentazioni, un pasticcere come **Federico Anzellotti** cresciuto tra bignè e torte nel laboratorio dei genitori a Miglianico (“Dolci e Sensazioni”) e un’artigiana del gelato con l’argento vivo addosso, curiosa di tutto e desiderosa di stupire, **Ida Gabriela Di Biaggio**, arrivata a Pescara da quel di San Salvo per aprire la sua gelateria-cioccolateria con vista porto canale, “Novecento”.

Due brand unici e indipendenti con una storia solida alle spalle. Ora in tandem, animati di nuova energia per fare un bel balzo in avanti nel mondo più dolce e goloso che c’è: pasticceria, gelateria, cioccolateria, aperi-time.

Già dalle 7 di oggi e per tutta la giornata il viavai sulla centrale via Firenze angolo con via Roma (zona pedonale) subirà un’accellerata: dov’era fino a poche settimana fa “Dolce Passione”, apre “Emozioni Italiane”. E la colazione non sarà più la stessa, sorridono Ida e Federico.

Giacchetta bianca, berretto di rigore e tanto buon umore da dispensare alla clientela insieme

a caffè con e senza panna, cappuccini fumanti e tutta la linea di lievitati, bignè, cremosi, semifreddi e torte tirate a lucido.

E non basta ovviamente. Sui circa cento metri quadri a disposizione ecco l'angolo dedicato alla gelateria artigianale: sorbetti freschi e speziati, granite alla siciliana, coni, coppette e tante coppe alle creme-antologia, Crema Novecento, Gianduia, Fondente da massa di cacao, da consumare al tavolino come andava di moda un po' di tempo fa.

"Sarà un piacevole ritorno alla tradizione della pasticceria made in Italy e insieme un tuffo nel dolce moderno" anticipa Ida da brava comunicatrice qual è.

Quindi tante paste alla crema, la granita nel maritozzo (prodotto in laboratorio dal maestro Anzellotti) e tanto gelato artigianale, gastronomico (per l'apertura granita alla carota, già collaudata sul palco del Meet in Cucina) talvolta analcolico per rendere più intriganti le serate "gourmet".

Anche in zona pre dinner tanta cura e voglia di raccontare le prelibatezze del territorio: taglieri selezionati, aperitivo all'italiana con l'aiuto "cucinato" di chef professionisti (nomi e calendario in via di definizione).

Tempo di andare a pieno regime e funzionerà anche la piccola ristorazione nell'ora di pranzo. Nell'immediato si parte intorno alle 7.30 del mattino per tirare fino alle 21, con l'arrivo dell'estate l'orario sarà adeguato alla movida in centro città.

Concetti guida del nuovo "contenitore"possono riassumersi in poche ma precise parole: valorizzazione del made in Italy nella filiera dell'arte bianca, professionalità, trasparenza.

"Emozioni Italiane nasce per esprimere appieno e rilanciare l'arte della pasticceria e della gelateria di tradizione italiana" sottolinea il maestro pasticcere Anzellotti, presidente italiano Conpait, la Confederazione pasticceri italiani, che negli ultimi anni ha dato vita alla nuova emanazione, Conpait Gelato, presieduta dalla collega Ida Di Biaggio.

"Valorizzare il made in Italy" concludono i due professionisti, "nel nostro caso significa far scoprire il gusto dei sapori veri, utilizzare materie prime di qualità, rispettare la tradizione, con un pizzico di innovazione. E far felici tutti i palati, dal più giovane al più attempato, irriducibile goloso".