

## DALLE PIANTAGIONI COLOMBIANE ALLE COPPETTE DEL DUOMO, DIOLETTA LANCIA NUOVO GELATO AL CIOCCOLATO

*di Daniela Braccani*



L'AQUILA - Il patron delle Gelaterie Duomo dell'Aquila e di Avezzano è pronto ad attivare, con la rete Gelato Contemporaneo, l'importazione di una pasta di cacao monorigine direttamente dalla Colombia, il paese delle foreste tropicali e delle immense piantagioni di cacao e caffè.

L'idea è quella di realizzare, per l'anno prossimo, un nuovo gusto di gelato al cacao colombiano che andrà ad aggiungersi alla già ricca offerta di gusti, oltre quarantasette, tutti prodotti artigianalmente, delle Gelaterie Duomo.

Il maestro gelatiere **Francesco Dioletta**, di ritorno dal **viaggio "esperienziale"** alla scoperta delle piantagioni di cacao tra Bogotà, Cartagena e le regioni di produzione del Tolima e dell'Huila, a cavallo tra due cordigliere e il mare caraibico, ha già messo in coppetta la pasta di cacao puro proveniente direttamente dal paese del Sud America.



Alla Mostra internazionale del gelato artigianale (Mig), che si è svolta a Longarone (Belluno) dal 2 al 5 dicembre scorsi, Dioletta ha presentato il gelato al cioccolato con la pasta di cacao colombiana “Puerto Caiman” in due varianti, uno a base latte e l’altro senza, in sorbetto.

“In Colombia, a Gigante in particolare, oltre alle piantagioni, abbiamo visitato i centri di fermentazione delle fave di cacao, assistendo a tutti i processi di lavorazione, rigorosamente manuali. Un’esperienza umana e professionale molto costruttiva che mi ha fatto capire come si arriva alla massa di cacao puro”, racconta a *Virtù Quotidiane* il pluripremiato gelatiere del Bar Gelaterie Duomo, entrato a pieno titolo nella prestigiosa guida *Bar d’Italia 2019* del Gambero Rosso e tra le venti gelaterie d’Italia da provare secondo la classifica di *Vanity Fair*.

Un’esperienza di altissima formazione per il gelatiere approdato oltreoceano che ha potuto testare “on the road” il profumo del mosto di cacao, osservare gli innesti delle piante di cacao che si fanno per salvaguardare le specie più antiche, assistere alle analisi fatte direttamente sulla pasta di cioccolato per verificarne i requisiti e tanto altro ancora.



Tramite Gelato Contemporaneo, il format di formazione attiva nato per affermare la centralità del gelato nella cucina, per renderlo materia di studio e sperimentazione, “abbiamo preso dei contatti per avviare l’attività di importazione di alcune masse di cacao monorigine - rivela il gelatiere - ognuna con le sue caratteristiche aromatiche. Inoltre per l’anno prossimo stiamo già valutando la possibilità di visitare il Brasile oppure il Messico, proprio con lo scopo di allargare gli orizzonti della conoscenza sulle origini del cacao”.

“Grazie a questo viaggio, la mia visione del cacao è cambiata - afferma Dioletta - non tanto nel vedere la cavaca, il frutto del cacao, direttamente sull’albero, ma soprattutto nel constatare il grande lavoro umano, artigianale e culturale che c’è dietro ad ogni pasta di cacao. Il procedimento di essiccazione, apparentemente banale, richiede il lavoro manuale di molte persone, attente ai cambiamenti climatici repentini e pronte ad intervenire con le coperture in caso di pioggia, solo per fare un esempio”.

Per la cena di gala dell'Ambasciata Italiana per 125 ospiti, ambasciatori, ministri e alti rappresentanti delle istituzioni colombiane, alla quale hanno partecipato i 20 gelatieri artigiani partiti per la Colombia, Dioletta ha preparato gli antipasti, con la collaborazione della stimata collega **Giovanna Musumeci** della gelateria Musumeci di Randazzo, in Sicilia.

Due piatti a base di granita gastronomica, il primo realizzato con un crumble di pane tostato, la granita di pomodori scottati, un assaggio di panna acida abbinata ad un gambero crudo, per il secondo antipasto invece una granita di fagiolo nero locale su crostino di pane tostato molto sottile e composta di cipolla in agrodolce.