

GELATO ESPRESSO E BOMBA CALDA, APRE AL PUBBLICO IL NUOVO POP UP STORE DI ROMITO A PESCARA

2 Luglio 2022



PESCARA – Il gelato che viene mantecato proprio al momento del servizio è cremoso. I gusti, pochi, ma di quelli “più iconici della gelateria italiana”, come ha evidenziato lo chef, e la bomba calda a contrasto.

Ha ufficialmente aperto a Pescara il Bomba Gelato Temporary, il nuovo progetto di **Niko Romito**. Il luogo è lo stesso di due anni fa, il locale all’angolo tra via Milano e via Trento che ha visto il primo pop up store dello chef trisellato dedicato proprio alla Bomba, aperto a dicembre 2020.

E se allora, nel pieno del periodo di Natale, la ricetta era quella della bomba dolce con crema e cioccolato e il locale si presentava dai colori scuri e invernali, adesso il rosa delle pareti spicca in una cornice che sa di estate.

“È il luogo dove abbiamo testato il temporary due anni fa – ha detto Romito all’inaugurazione ufficiale del nuovo pop up – . Quello fu un progetto, rimasto impresso e che ha creato una grande attenzione a livello nazionale, con file di ore in un momento difficilissimo. Prendere

una bomba era anche dare un sorriso durante quella situazione complessa. Da circa un anno sto lavorando su questo progetto del gelato espresso, mantecato sul momento, con latte fresco e panna fresca, gli ingredienti classici del gelato. Ho sempre amato la cremosità del gelato fatto sul momento. Quando ero piccolo, con mio padre pasticciare, mettevo sempre il cucchiaino sotto quando usciva il gelato. Ho voluto riprodurre quella cremosità e non cristallizzazione”.



Il gelato di Romito sviluppato in collaborazione con il gelatiere artigianale **Emilio Panzardi** viene mantecato a una temperatura inferiore rispetto al gelato più tradizionale.

Quattro le varianti di gusto (anche da accoppiare per una bomba a doppio strato): nocciola Piemonte Igp, pistacchio di Sicilia Feudo San Biagio, fondente di Cacao e Nocciola e fiordilatte e Ciliegia biologica.

“Tutti i gelati – continua Romito – vengono rafforzati con una salsa fatta con una pasta del gusto del gelato ed acqua e poi la frutta secca tutta Igt e di filiera italiana. È un prodotto a bassissimi zuccheri e quindi finito di mangiare il gelato c’è una pulizia estrema. E poi questo rapporto sul croccante della bomba, il caldo e il gelato freddo, meno del classico, crea un equilibrio”.

La Bomba è frutto di una ricerca sulle materie prime e soprattutto sulla tecnologia di produzione di un grande classico della pasticceria abruzzese e nazionale. Leggera, vegetariana, è senza grassi animali e viene delicatamente dorata in olio di prima frittura. Come riportato anche sulle tabelle nello store, è un prodotto surgelato e rigenerato in forno.

“La bomba in sé ha pochissimi zuccheri – prosegue –, è la stessa che usiamo anche per la versione salata, e quindi la percezione dello zucchero è data solo dal semolato che sta sopra nella variante dolce”.

Il temporary, come ha anticipato Romito, resterà aperto almeno fino ai primi di settembre.

LE FOTO

