

A FRANCAVILLA IL GELATO È QUELLO “DEL PROFESSORE”, DA TRE GENERAZIONI PASSIONE E QUALITÀ

23 Aprile 2021



FRANCAVILLA AL MARE – Il gelato del professore è un’istituzione tra le golosità locali. Da più di sessant’anni incanta i palati più esigenti con i suoi oltre quaranta gusti quotidiani. Dalle creme ai cioccolati fondenti, dai sapori alla frutta a quelli gourmet.

Tutto nacque nel primo dopoguerra quando nonna **Concetta** aprì una piccola latteria in piazzale Sirena a Francavilla al Mare (Chieti) che ben presto – nel 1960 – divenne bar gelateria e prese il nome, conservato ancora oggi, di Tennis.

L’idea di chiamarlo così venne dai numerosi frappè che la signora Concetta preparava alle tenniste che soggiornavano in città per i campionati mondiali femminili. Negli anni Settanta furono **Gabriella Cermignani**, figlia di Concetta, e il marito **Mario Di Virgilio** a prendere le redini di quell’attività di famiglia alla quale si dedicarono per una vita intera.

A differenza di Gabriella, che nel latte aveva messo le mani in pasta molto presto, Mario era un maestro e iniziò a fare il gelato quasi per gioco. Mario, che possedeva grande cultura e savoir faire, piacque subito ai clienti tanto da meritare il soprannome di “professore”. E

piacque anche il suo gelato, nato dalle sue innegabili doti di creatività e passione, che conquistò l'appellativo di "gelato del professore", conservato ancora oggi.

Adesso l'attività è gestita dalla figlia **Raffaella** con il fratello **Domenico** e il nipote **Valerio**. Ma la signora Gabriella, 84enne, è ancora lì che accoglie con eleganza e affetto i suoi affezionati clienti.

"Questa gelateria è la mia vita - racconta a *Virtù Quotidiane* - vengo qui tutti i giorni, non potrei farne a meno".

La ricetta usata tuttora è quella autentica del professore che racchiude materie prime di alta qualità, latte fresco e senza grassi aggiunti. "In questi anni - spiega la titolare Raffaella Di Virgilio - ci siamo dedicati ad uno studio costante delle materie prime, cercando di utilizzare sempre i migliori prodotti naturali, i più ricercati e quelli qualitativamente più esclusivi".

Oggi sono tantissime le tipologie di gelato prodotte dal bar Tennis. I gusti tradizionali: alla crema, alla nocciola delle Langhe, al pistacchio di Sicilia e alla mandorla della Val di Noto. I gusti al cioccolato fondente, fiore all'occhiello della produzione, realizzati solo con i migliori cioccolati monorigine esistenti sul mercato.

Quelli alla frutta fatti con frutta fresca e preferibilmente di produttori locali, con acqua al posto del latte e zucchero di canna. Poi c'è lo sgranocchione, gusto nato casualmente anni fa da un avanzo di mandorle.

"Avevamo delle mandorle in eccesso - racconta Raffaella - e abbiamo deciso di riciclarle. Le abbiamo pralinate e ne abbiamo fatto un gusto che è diventato sempre più richiesto". La linea vegana con l'utilizzo di fibre alimentari e materie prime nobili. E poi quella gourmet, disponibile dalla prossima estate, con gelato al gorgonzola, pere e noci, gelato alla ricotta e gelato cheesecake di vari gusti.

Il famoso gelato del professore, premiato in diversi concorsi a livello nazionale, va oltre. E per i più golosi si ricopre di cioccolato fondente. Il cono, a richiesta del cliente, viene immerso nel cioccolato e diventa così "capriccio". Anche questa fu un'idea del maestro gelataio Mario.

Ora il professore non c'è più ma della sua storia resta una piazzetta a lui intitolata, proprio di fronte al locale. Rimane la sua famiglia che con cura e dedizione accoglie gli appassionati del suo gelato. Restano i suoi insegnamenti che sono ancora vivi in ogni gusto. E la signora Gabriella che, quando le chiediamo qual è stato il segreto del loro successo, si emoziona e dice: "L'amore. Per la famiglia, per i figli e per il lavoro. L'amore è il vero gusto della vita".

LE FOTO











