

GELATERIE D'ITALIA: 18 ABRUZZESI NELLA GUIDA DEL GAMBERO ROSSO, NOVE SONO DUE CONI

22 Gennaio 2018

di Redazione



L'AQUILA – Diciotto abruzzesi – di cui 8 Un Cono e 9 Due Coni – nella guida *Gelaterie d'Italia 2018* del Gambero Rosso presentata oggi al Sigep di Rimini, il grande salone della gelateria, pasticceria e panificazione artigianale e caffè.

Ad ottenere i Due Coni, su una scala di tre attribuiti in base al livello di eccellenza raggiunto secondo i recensori del Gambero, sono stati Polo Nord a Casalbordino (Chieti), Duomo all'Aquila, A Modo Mio, Caprice, L'Altro gelato e caffè e Novecento a Pescara, Ferretti a

Roseto degli Abruzzi (Teramo), Bar Aterno Gelateria a Raiano (L'Aquila) e Rolando a Sant'Egidio alla Vibrata (Teramo).

Un cono per Dolce de Leche di Alba Adriatica (Teramo), Cicco di Francavilla al Mare (Chieti), Dolce Capriccio di Montesilvano (Pescara), La Fonte di Vico by Dolce Bio di Pescara, Neo Bar a Popoli (Pescara), La Gelateria di San Valentino a San Valentino in Abruzzo Citeriore (Pescara), A Casa di Ludo a Tortoreto (Teramo) e Pannamore a Vasto (Chieti).

In guida anche la Gelateria Tiziano di Silvi Marina (Teramo).

I MAGNIFICI 18 SECONDO GAMBERO ROSSO*

L'anima di Dolce de Leche in viale Marconi ad Alba Adriatica la rivela già l'insegna, dedicata proprio al tipico dolce sudamericano. Chi, di conseguenza, tra le sorbettiere si aspetta di ritrovare richiami latini non sarà certamente deluso: per andare a colpo sicuro consigliamo di assaggiare in particolare i gusti Dolce de leche e Torta tres leches.

Polo Nord in via del Forte a Casalbordino: il successo della storica gelateria di paese segue il binario della semplicità, sempre subordinata alla disponibilità della materia prima. Qui, da 88 anni e tre generazioni, si producono gelati deliziosi (e davvero economici) con ingredienti genuini e di stagione. Vero è che l'offerta si è ampliata rispetto all'originaria proposta di **Cosimo**, che comprendeva solo limone, crema e cioccolato (variegato al rum, caffè e arachidi, una ricetta ancora segreta). Quel che è rimasto, oltre allo storico negozio, è l'impegno nel difendere la tradizione. In laboratorio c'è Cosimo, nipote dell'omonimo fondatore.

Da settant'anni il gelato a Francavilla è "Cicco", nato come chioschetto e trasformatosi poi in caffè con pizzeria. **Bruno La Selva**, francavillese doc che ha ereditato il mestiere dal padre Francesco (per tutti Cicco), la mattina è facile incontrarlo al mercato, intento ad acquistare la migliore frutta di stagione. E se non la trova, c'è chi gliela recapita in laboratorio dalle vicine campagne, come nel caso delle visciole e delle saporite more di gelso: un'accoppiata perfetta da cui nasce il sorbetto che è la specialità della casa.

Gelati cremosi, leggeri, che lasciano il palato fresco e pronto per un nuovo assaggio quelli di **Francesco Dioletta**, che nel 2016 ha riaperto la storica sede aquilana di piazza Duomo, chiusa dopo il terremoto del 2009. Nel pieno della stagione arriva a offrire una scelta di circa 40 creme, realizzate con ingredienti sempre freschi, senza grassi vegetali aggiunti. Sono un omaggio al territorio Perle d'Abruzzo (con purissimo zafferano dell'Aquila) e la Ricetta del nonno, con ricotta di pecora di Pizzoli, caffè e copertura di cioccolato fondente al 70%.

Lungo viale Abruzzo a Montesilvano c'è Dolce Capriccio. Il gusto allo yogurt greco con miele e noci è il cavallo di battaglia di **Costantino Ferratusco** fin dall'apertura, vent'anni fa. Titolare dell'attività è sua moglie **Patrizia**, presenza fissa e sorridente dietro il bancone. Lui, invece, è l'anima del laboratorio: gelatiere artigiano per passione, è laureato in scienze agrarie e seleziona con rigore le materie prime.

Uno dei pochi artigiani "veri", a Pescara e in Abruzzo, **Elvan Di Blasio** della gelateria A Modo Mio di via Nicola Fabrizi ha una formazione seria alle spalle e contatti diretti con i migliori produttori abruzzesi. Terra Rossa a Cappelle sul Tavo, in provincia, la sua prima attività, sarà ristrutturata sfruttando l'ampiezza degli spazi per riorganizzare il laboratorio in aree divise (per i gusti senza lattosio e senza glutine come per la tostatura di nocciole e pistacchi), mentre in città nel 2018 probabilmente si replicherà con un'altra sede.

Fabrizio Camplone, con il suo Caprice in piazza Garibaldi, sempre a Pescara, non ha bisogno di presentazioni: maestro pasticcere di fama nazionale e internazionale, è anche un asso nel campo del gelato. E pure questa è cosa nota. Caprice è il "salotto" dolce di Pescara: è un luogo speciale per le prime colazioni, le merende, i tè, i regali ricercati, e per coni e coppette sempre degni di nota, sia sul piano della lavorazione sia su quello dell'assortimento.

L'Altro Gelato e Caffè, in piazza della Rinascita, mantiene gli alti standard di sempre e rimane uno degli indirizzi più validi in città per gustare un caffè eccellente, lieviti ben fatti e soprattutto – insegna non mente – un gelato di livello superiore alla media pescarese.

La Fonte di Vico by Dolce Bio di **Guido Rantucci** in corso Umberto procede a gonfie vele: nel piccolo locale all'angolo della piazza principale, a un passo uno dal mare, non entra nulla che non sia naturale, anzi certificato. E il favore di pubblico non si deve solo alla posizione fortunata (all'andata o al ritorno dalla spiaggia ci si cade praticamente dentro) ma soprattutto alla qualità evidente del prodotto, che lascia una bocca piacevole, è digeribile, genuino (con opzioni senza lattosio e vegane, peraltro) e, non da ultimo, disponibile anche in gusti più curiosi.

Realtà cittadina degna di nota, vicina al porto, dove la lavorazione – artigianale e seria – viene effettuata nel laboratorio interno al locale, alla Gelateria Novecento di via Marco Polo tutto parte da materie prime selezionate con cura da **Ida Di Biaggio**, la titolare, autrice di una varietà che varia a seconda del periodo dell'anno e si fa apprezzare sia nella sostanza (texture, equilibrio, temperatura) sia nella forma.

Neo Bar in piazza Paolini a Popoli ha uno staff giovane e competente, guidato da **Marilisa Centofanti**. Promotrice del gelato naturale, crea un prodotto (disponibile da marzo a

novembre) privo di additivi, dedicandosi con attenzione alla selezione di materie prime nobili.

Gelato alla “mentuccia dei nostri campi”, ai fichi di Tocco da Casauria o all’olio extravergine locale, ma anche alla Ratafia di Prezza, con fragole fresche di Amatrice, al Bar Aterno Gelateria di via della Repubblica a Raiano la ricerca procede sul doppio binario di tradizione e spinta innovativa: tanto territorio coniugato alla bella creatività di **Paola Anglani**, un’artigiana che ha preso le redini dell’attività avviata dalla mamma nel 1964, migliorandone il know-how e la selezione degli ingredienti.

Sandro Ferretti è un maestro pasticcere che non si fa mancare niente. I suoi moderni, raffinati locali (oltre a quello di via Nazionale a Roseto degli Abruzzi, ci sono le sedi di Morro d’Oro e L’Aquila) implementano l’offerta seguendo il ritmo delle stagioni: all’assortita vetrina dedicata ai dolci si aggiungono la gelateria d’estate, la cioccolateria d’inverno.

San Valentino in Abruzzo Citeriore custodisce da tempo un’insegna che fa dell’artigianalità il suo punto di forza. Quell’artigianalità che **Antonio Ascenzo**, pluripremiato gelatiere, ha trasmesso al figlio **Vittorio**, oggi al timone dell’attività di contrada Cupoli. Il resto lo fa la qualità della materia prima, per cui l’espressione “chilometro zero” è davvero da prendere alla lettera.

Alla gelateria Rolando di corso Matteotti a Sant’Egidio alla Vibrata l’omaggio più raffinato al territorio è il gusto all’Anisetta Meletti, pura al 70%. In coppa col caffè è strepitosa e da sola vale il viaggio da Rolando. Nel suo locale aperto tutto l’anno, **Rolando Forlini** – classe 1947 e sorriso disarmante – fa il gelato in laboratorio come quando iniziò, ventenne, con il carretto e le prime carapine. Allora come oggi (ad affiancarlo ci sono i suoi familiari), l’emulsionante impiegato è l’albume d’uovo “montato bello compatto”, mentre la ricetta base per la crema resta la semplice e golosa combinazione di uova, zucchero, latte e panna fresca, con aggiunta di cacao per il cioccolato. E poi frutta di stagione, quando possibile locale.

L’offerta della Gelateria Tiziano di Silvi Marina è ampia e cerca di accontentare un po’ tutti: accanto ai grandi classici (vero pistacchio di Bronte, nocciola e stracciatella, solo per fare qualche esempio) fanno bella mostra di sé i gusti privi di qualsiasi derivato animale (cioccolato fondente, le versioni vegan di nocciola e pistacchio) e quelli più creativi come babà, ciambella e cannolo.

Simona Miritello nella sua A Casa di Ludo di via Trieste a Tortoreto, si fa garante di una produzione “100% artigianale, naturale e senza glutine”. Come? Tenendo sotto controllo tutta la lavorazione, dalla prima all’ultima fase. Il risultato è una selezione di gusti preparati con materie prime di qualità e di territorio, conservati nei pozzetti e spesso in edizione

limitata, tra cui spiccano gianduia (sapiente mix di nocciola e cioccolato belga), caffè dell'Etna (Arabica e pistacchio di Bronte che regalano un bell'equilibrio di sapori), caffè Arabica (in purezza), pistacchio salato, mascarpone con noci e rum, ricotta e fichi.

Punta tutto sulla qualità il sempre molto frequentato Pannamore di via Maddalena a Vasto, moderno concept di pasticceria fresca e gelateria (quest'ultima solo da marzo a ottobre, mentre la si trova tutto l'anno nella sede di Vasto Marina) ideato da **Sebastiano "Nino" Radoccia**. Pochi ma fondamentali punti fermi, a partire da artigianalità e attenzione al cliente. Dal comparto sottozero arrivano infatti creme tradizionali, ma anche opzioni senza glutine, vegane o totalmente prive di zuccheri.

**descrizioni tratte integralmente dalla guida*