

GELATERIE D'ITALIA 2019: TRE CONI DI ECCELLENZA GAMBERO ROSSO AL DUOMO DELL'AQUILA, L'ABRUZZO AL SIGEP DI RIMINI

di Jolanda Ferrara



RIMINI - “Rispettoso, resistente, innovativo”: è così che definisce il suo gelato il “maestro del brivido” **Francesco Dioletta**, aquilano, titolare di Bar Gelaterie Duomo (sedi a L’Aquila e

Avezzano), la prima insegna abruzzese a regalare all'Abruzzo i Tre Coni, punteggio di eccellenza della guida *Gelaterie d'Italia 2019* di Gambero Rosso.

Nella terza edizione della Guida presentata in anteprima oggi al Rimini Fiera stand Orion dov'è in corso il Sigep numero 40, l'Abruzzo fa qualche passo avanti: tre maestri pasticceri nella miniguia in allegato dedicata al Gelato del Pasticcere, 17 gelaterie in guida contro le 14 della scorsa edizione e 4 new entries tra cui spicca prepotente l'ingresso con 2 Coni di Caffetteria Pasticceria Roma a Montesilvano (Pescara), rilanciata dal giovane pasticciere **Andrea Roma** e premiata per aver impresso l'impronta dell'artigianalità (data dal padre **Corrado Roma**, prematuramente scomparso) anche alla produzione sottozero come già per i lieviti per la colazione, pasticceria fresca, biscotteria e dolci tipici abruzzesi, nonché un ottimo panettone, ricorda la relativa scheda del Gambero.

Un riconoscimento "agli imprenditori che valorizzano le materie prime di alta qualità e che, con il loro lavoro e la loro ricerca, esaltano le produzioni eccellenti made in Italy" sottolinea il presidente di Gambero Rosso **Paolo Cuccia** ricordando come la guida *Gelaterie*, unica nel suo genere in Italia, in soli tre anni sia diventata punto di riferimento del settore.

Con 5 nuovi ingressi sono 43 i Tre Coni della *Guida 2019*, che porta con sé una novità: una mini guida dedicata al gelato del pasticciere. Perché il gelato è anche un "debole" di molti maestri dell'arte bianca, che traspongono sottozero le loro creazioni dolci, accanto a immancabili gusti classici, in uno stile più ricco e corposo.

Qualche dato in guida. L'Emilia Romagna resta la regione con il più alto numero di tre coni, salendo a 8 insegne, seguono con 6 Piemonte e Lombardia; quindi Toscana e Lazio con 5, Liguria, Veneto, Friuli Venezia Giulia e Campania con 2, Marche, Basilicata, Sardegna e da quest'anno anche Abruzzo e Sicilia con 1 insegna.

Il premio per il miglior gelato al cioccolato va a **Claudio Torcè** di Roma, Il gelatiere emergente è **Davide Frainetti** di Caffè del Duomo di Terracina, Il premio per il miglior gelato gastronomico va a **Stefano Guizzetti** della gelateria Ciacco di Parma, Il premio sostenibilità a L'albero dei Gelati di Monza.

Tornando al buon gelato artigianale made in Abruzzo, ecco nel dettaglio la situazione.

Inseriti nell'allegata miniguia dedicata al Gelato del Pasticcere e premiati con un attestato i maestri **Fabrizio Camplone** di Caprice (Pescara), **Sandro Ferretti** di Ferretti dal 1962 (Roseto degli Abruzzi, Teramo), **Sebastiano "Nino" Radoccia** di Pannamore a Vasto (Chieti).

Del maestro Francesco Dioletta premiato con Tre Coni di Eccellenza, dalla *Guida 2019* (è entrato in Guida subito con Due Coni, lo scorso anno) si legge nelle relative schede: "Rigorosa selezione degli ingredienti, tecnologie all'avanguardia e una grande passione contraddistinguono il lavoro di Francesco Dioletta. Il risultato? Un gelato esemplare in fatto di bilanciamento dei sapori, che con creatività racconta l'Abruzzo dalla montagna al mare. Creatività anche nei nomi scelti per i gusti, come nel caso di D'Artagnan: il cioccolato Ruby - dal caratteristico colore rosa - è abbinato ai lamponi, prima essiccati e poi ricoperti con lo stesso cioccolato (protagonista altresì del Bacio Rosa, semifreddo con gianduia e nocciole). L'Abruzzo, quello della terra e della pastorizia, torna nell'opzione Transumanza con ricotta di pecora, caffè e copertura di cioccolato. E ancora il Bocconotto di Castel Frentano - adatto pure agli intolleranti al lattosio in quanto frutto dell'unione di cioccolato a base acqua, cannella, liquore Aurum e granella di mandorle - o l'ideale connubio di liquirizia di Atri e menta piperita. La scelta comunque è molto ampia e non può non includere un cavallo di battaglia della casa come la crema con vero zafferano dell'Aquila. Altre sedi in città e una ad Avezzano, in piazza Risorgimento".

Così nel profilo dedicato: "Francesco Dioletta ha festeggiato da poco i venti anni nel suo laboratorio. In tutto questo tempo ha collaborato con tanti maestri gelatieri e ha migliorato sempre più la sua tecnica fino ad arrivare all'altissimo livello di oggi. Ama raccontare l'Abruzzo con i suoi gelati, ma si diverte a sperimentare abbinamenti inusuali con ingredienti provenienti da ogni parte del mondo".

I quattro nuovi ingressi in Guida sono Caffetteria Pasticceria Roma di Montesilvano (Pescara) con 2 Coni; Gelatiamo (Chieti) 1 Cono; Dolceamaro di Lanciano (Chieti) 1 Cono; Tiziano (Pescara) 1 Cono.

Si confermano con le valutazioni precedenti: Dolce de Leche (Alba Adriatica) con 1 Cono, Polo Nord di Casalbordino (Chieti) 2 Coni; Cicco di Francavilla al Mare (Chieti) 1 Cono; Dolce Capriccio di Montesilvano 1 Cono; A Modo Mio (Pescara) 2 Coni; LAaFonte di Vico by Dolce Bio (Pescara) 1 Cono; L'Altro Gelato e Caffè (Pescara) 2 Coni; Novecento (Pescara) 2 Coni; Bar Aterno Gelateria di Raiano (L'Aquila) 2 Coni; Rolando di Sant'Egidio alla Vibrata (Teramo) 2 Coni; La Gelateria di San Valentino a San Valentino in Abruzzo Citeriore (Pescara) 1 Cono; A Casa di Ludo di Tortoreto (Teramo) 1 Cono.

Esce dalla guida Neo Bar di Popoli (Pescara) che nella scorsa edizione era entrato con 1 Cono.

La presentazione ufficiale di *Gelaterie d'Italia 2019* avverrà prossimamente con un evento ad hoc nella sede di Città del Gusto Napoli.

Quella della gelateria italiana è una realtà da capogiro, ricorda Gambero Rosso. Con un giro d'affari di 2 miliardi di euro e 40 mila addetti, il nostro Paese è una superpotenza europea del settore. E anche i consumi - 7 chili a testa con valori in crescita - dichiarano che il gelato ha un posto d'onore nel cuore degli italiani, in special modo quello artigianale. Ma se aprire una gelateria sta diventando di gran moda, visto come un business "facile", fare un buon gelato è altra cosa, un banco di prova che richiede studio attento degli ingredienti e della loro struttura, conoscenza delle materie prime (che negli anni si è allargata al rapporto diretto con i produttori), ove si può guardando al territorio ma senza esserne schiavi; con un occhio ai prodotti nei loro luoghi di origine, in Italia come nel resto del mondo.

Se da un lato quindi non si smette di sperimentare nell'ottica di un prodotto sempre più naturale e sano, dall'altro il mix di scienza e conoscenza dei grandi maestri gelatieri italiani ci riconsegna i gusti di una volta nella loro veste più contemporanea, che ne valorizza la purezza dei sapori e delle consistenze, con stili e peculiarità in divenire da Nord a Sud .