

Apre a Roma “Gelasio”, la nuova gelateria artigianale healthy

17 Aprile 2024

di Redazione



ROMA – Debutta nel panorama capitolino una nuova gelateria: dopo un periodo di rodaggio ha aperto Gelasio, nel quartiere Portuense. In questo tempio della golosità si può assaggiare un gelato artigianale preparato con ingredienti naturali, senza glutine, privo di grassi vegetali idrogenati, emulsionanti, aromi chimici e con un occhio attento alla riduzione degli zuccheri.

Alla guida di Gelasio **Valerio Gaveglia** – under 30 laureato in Economia e management – da sempre appassionato di gelato ha lavorato e seguito dei corsi di gelateria, tra cui quello con il maestro **Stefano Ferrara** da cui ha rilevato la sua attività in via Portuense: “Oggi ho l’onore di poter collaborare giornalmente con lui. Tutte le ricette, tutti i prodotti che sono presenti in gelateria sono stati studiati e strutturati insieme, ogni giorno assaggiamo il prodotto, lo miglioriamo e lo perfezioniamo, perché come ripete sempre il maestro, il gelato è tecnologia

e tradizione ma anche passione, studio e continua evoluzione”.

Insieme a Valerio, la socia **Lorena Zeppadoro** presente nel mercato del gelato artigianale da circa 20 anni, che, con la sua esperienza, è stata la prima promotrice del progetto.

“Vogliamo conquistare la fiducia del quartiere nel quale siamo cresciuti, dimostrando che nonostante sia terminato il progetto di un colosso come è stato GelatoLab di Stefano Ferrara, la qualità del prodotto è rimasta la stessa” ammettono i proprietari di Gelasio.

Il nome della gelateria prende spunto dalla parola greca “gelasio” che significa allegria e, l’assonanza con la parola gelato, richiama la gioia che Valerio e Lorena vogliono trasmettere facendo assaporare il loro gelato. Ma non finisce qui, il pay off “Oltre il gelato” indica il desiderio della proprietà di offrire un sottozero nato dall’equilibrio tra tradizione e innovazione con un occhio attento all’aspetto salutistico, senza rinunciare al piacere di mangiare un buon gelato.

Il locale è di circa 100 mq, più del 60% dello spazio è dedicato al laboratorio a vista dove sono presenti tutti i macchinari necessari per esperimenti e produzioni. L’area vendita è più piccola ma studiata appositamente per permettere l’ingresso a pochi clienti alla volta in modo da poter avere un rapporto diretto e fornire tutte le informazioni necessarie. Presente anche uno spazio esterno con diverse panchine.

Da Gelasio si assapora un gelato artigianale healthy privo di grassi vegetali idrogenati, senza emulsionanti e aromi chimici e senza glutine. “Tutti i nostri prodotti, come anche le torte gelato, sono senza glutine: ci teniamo particolarmente poiché non è semplice trovare fornitori e aziende che riescano a mantenere alta la qualità del prodotto eliminando il glutine. Noi nel nostro piccolo facciamo il possibile per permettere a tutti di godere del nostro gelato, nessuno escluso” aggiunge Valerio.

Altrettanto importante è la questione degli zuccheri, al momento sono disponibili quattro gusti senza zuccheri aggiunti: pistacchio mediterraneo, mandorla e pepe rosa, mango e cocco mentre tutti gli altri non vanno oltre i 16g di zuccheri aggiunti per 100g di gelato.

Ogni gusto ha una sua storia e nasce da continue sperimentazioni su sapori, strutture e viscosità. Tra quelli più emblematici a base latte, oltre a quelli classici, va citata la stragianduia: un gianduiotto con tanta nocciola romana Dop di un piccolo produttore del viterbese: “Il più grande regalo di Stefano, un gelato con una quantità di solidi che tecnicamente non potrebbe esistere, ma come per magia c’è ed è il più amato dai clienti” specifica Valerio.

Poi il pistacchio di Sicilia, il fior di sale stracrocante (un fior di latte salato con la ricotta romana e un croccante di frutta secca) e la crema di caffè: “Quest’ultima è troppo importante per poter essere banalizzata, noi la facciamo attraverso una infusione della panna con chicchi di caffè speciality della Colombia, per 24 ore. Otteniamo così un gusto intenso e armonioso”.

Tra i gusti a base acqua da segnalare: mandorla e pepe rosa senza zuccheri aggiunti per una perfetta combinazione ed equilibrio di sapori, fondente crudo del Perù, un cioccolato preparato con pura massa di cacao peruviana che avvolge in un viaggio tra profumi di bacche e frutti rossi. Oltre 15 i gusti vegani tra cui tutta la frutta, il pistacchio, la mandorla con pepe rosa e il cioccolato fondente del Perù e dell’Uganda. “Il gelato – spiega Lorena – è servito dentro la carapina, la scelta è legata agli innumerevoli vantaggi che essa offre ma soprattutto perché il nostro gelato è studiato per essere conservato ad una certa temperatura che ci garantisce un determinato punto di congelamento per sprigionare al massimo tutti i sapori”. Da assaggiare anche cremolati, crepes, semifreddi, granite, torte gelato disponibili su ordinazione.

Nella creazione dei gusti di Gelasio fondamentale è la selezione delle materie prime: “La prima cosa che il mio maestro ha cercato di trasferirmi – annota Valerio – è la ricerca del piccolo produttore, del km 0, della differenza, dell’eccezione. Io personalmente mi reco nelle piccole aziende per innamorarmi del prodotto e per poterlo poi trasformare al meglio”. La nocciola romana Dop proviene da La Fescennina-Azienda agricola biologica Sciardiglia, le amarene dall’azienda Morello Austeria produttrice delle amarene di Cantiano dal 2006.