

Arte fredda e artigianalità nei lussuosi gusti per la nuova stagione all'Oasi Gelateria di Domenico Dell'Orefice

2 Settembre 2025



ORTONA – Stop alle ordinazioni dal tavolo, l'arte del sottozero è un'emozione da mangiare prima con gli occhi e l'artista del gelato **Domenico Dell'Orefice** attende al banco per raccontarla dal vivo. Solo una delle novità della prossima stagione alla Gelateria L'Oasi, l'insegna sulla passeggiata vista mare di Ortona (Chieti), che con l'innovativa proposta di pasticceria fredda e 52 gusti di gelato studiato per ogni esigenza sta rivoluzionando la scena dolce locale.

Uso di tecniche avanzate e ricette che rivisitano la tradizione in chiave contemporanea con ingredienti selezionati all'origine sono alla base del successo dell'attività – un passione di famiglia – guidata dal 38enne Domenico. Gli danno man forte la madre **Sonia Valerio**, la moglie **Giovanna Santurbano** e uno staff pronto a fare le veci dei titolari quando l'impegno è massimo.



Come quest'estate che volge al tramonto ma che continua a richiamare sull'Orientale golosi di ogni età per riassaporare i gusti che hanno fatto letteralmente saltare il banco nelle settimane più calde appena trascorse.

Parliamo del profumato Nevola Sottozero, il gusto rivelazione della stagione (ha guadagnato a L'Oasi il premio Gelateria dell'Anno-Figec) realizzato base acqua, e perciò buono per tutti, con gli ingredienti base della tipica cialda ortonese. Mostocotto (di uva bianca), cannella, anice e pasta d'arancia. Giusto 4 ingredienti fondamentali lavorati direttamente nella macchina del gelato, un gusto che si fa ricordare.



Non è da meno il resto dei gusti fedelmente ispirati ai dolci tradizionali: Bocconotto nella ricetta locale, Mostacciolo (con dentro mandorle Filippo Cea e una punta di armelline che non può mancare al palato degli abruzzesi), Profumi d'Abruzzo (base cioccolato aromatizzato con mandorla, cannella e arancia candita), Maiella (cioccolato bianco, pistacchio e amarena).

Nella attenta proposta che guarda al territorio uno spazio di riguardo merita il gelato gastronomico a base di fragrante olio extravergine di oliva locale (selezione Fattoria Bardella) con dentro tarallo pugliese sbriciolato.

“Il mio modo di chiudere il cerchio: ogni gusto il suo crunch per tenere desto il palato” spiega Dell'Orefice, “l'accostamento di consistenze esalta la cremosità avvolgente del gelato”.



Un gusto versatile, puro e leggero con dentro almeno il 5% di fragrante olio evo a dare sapore e sostituire i grassi della panna di latte, ideale per accompagnare bruschette, tartare, carpacci, ventricina e perché no anche un fondente in purezza.

Un trionfo di sapori a cui si aggiungono nuove lussuose proposte della casa. Ecco la Crema Antica ai 7 Profumi, una delicata base uovo caratterizzata da sentori di vaniglia, caffè, anice, cannella, chiodi di garofano, limone, arancia. Un'armonia di suggestioni sensoriali dosate con estro e precisione.



Altra golosa novità firmata Domenico Dell'Orefice ha per nome Estremo Oriente, un gusto intenso e avvolgente a base di cioccolato (monorigine Perù) aromatizzato dall'infusione (nel latte) di menta piperita, fiori di ibisco, rosa canina, mela, legno di cedro, fiori di arancio, tè verde, zenzero, limone, liquirizia; il tutto esaltato dalla salsa al lampone candito. Un vellutato invito ad accogliere le prime atmosfere autunnali.

Si entra nel vivo della nuova stagione in ottobre con la Giornata del gelato al cioccolato, protagoniste monorigini da coltivazioni virtuose provenienti da Camerun, Perù e Venezuela.

“Li degusteremo in purezza e in abbinamento con frutta e infusi studiati ad hoc” anticipa Dell'Orefice, “proporremo percorsi di gusto che racconterò personalmente”.

Semifreddi e monoporzioni di nuova generazione completano la nuova (doppia) vetrina che si annuncia quanto mai assortita e inclusiva, pensata per esaudire ogni voglia con emozione.



pubbliredazionale