

DEGUSTAZIONI BENDATE E STORIE DI ALTA GELATERIA, AL DUOMO DELL'AQUILA "IL MONDO DEL GELATO IN TOUR"

21 Settembre 2019

di Jolanda Ferrara



L'AQUILA – Finissimo gelato al basilico della Val Polcevera, omaggio ai piccoli produttori in crisi dopo il crollo del ponte Morandi di Genova. E aromatico sorbetto da massa di cacao monorigine Colombia, certamente il più intrigante dei tre gusti cioccolato offerti in degustazione – bendata – nel corso del laboratorio di analisi sensoriale del gelato organizzato da Bar Gelateria Duomo di **Francesco Dioletta** al centro commerciale l'Aquilone, in collaborazione con **Roberto Lobrano**, ice cream master e promotore del panel tour nelle maggiori gelaterie italiane per la promozione del suo libro *Il mondo del gelato*, manuale edito da Slow Food per consumatori evoluti.

Storie di alta gelateria, incontro di passioni, etica del lavoro, territori da raccontare. Da parte degli assaggiatori desiderio di conoscenza, sete di esperienza piuttosto che fugace edonismo in coppetta da due gusti.

Perché il gelato è più buono se sai com'è fatto, ripete Lobrano, protagonista dell'operazione trasparenza avallata dal Cnr di Bologna e i cui risultati elaborati sulle valutazioni di circa cinquecento degustatori coinvolti nelle tappe del tour, saranno comunicati durante la nuova

edizione di Cheese in arrivo a Bra e Pollenzo (Cuneo) dal 20 al 23 settembre.

Il punto – sottolinea Lobrano a *Virtù Quotidiane* – è sdoganare il gelato da commodity di puro edonismo e rivalutarlo come prodotto della cucina italiana, riconoscere finalmente dignità professionale alla figura del gelatiere artigiano.

“In questo senso vanno viste le collaborazioni sempre più frequenti tra chef dell’alta ristorazione e maestri gelatieri: gelato mantecato e servito con la stessa attenzione dei piatti in carta, piuttosto che prodotti congelati e privi di struttura processati con il pacojet” considera il maestro di Celle Ligure, leader di Gelatieri per il gelato, movimento culturale di valorizzazione del gelato artigianale di tradizione italiana e del mestiere di gelatiere.

“Al termine del tour sarà interessante e utile osservare statisticamente come cambia il gradimento dei consumatori in base ai territori. Bello leggere le differenze di educazione e abitudini alimentari, fa bene ai consumatori e fa bene alle gelaterie”.

“Rispettoso, resistente, innovativo”: più che mai calzante la definizione di gelato del maestro Dioletta, meritevole dei Tre Coni di eccellenza nella guida *Gelaterie d’Italia* di Gambero Rosso.

Per il maestro aquilano qualità e valorizzazione del territorio procedono sempre di pari passo. Lo confermano i nuovi gusti di gelato messi a punto per la stagione che si chiude: l’inedito Radio L’Aquila 1 a base zafferano dell’Aquila Dop mandorle di Avola e nocciole Piemonte caramellate, i purissimi sorbetti Matambo e Macarena da fave di cacao monorigine, il Tiramisù con mascarpone fresco e savoiardi di propria produzione vincitore della Coppa Varnelli e Coppa Agugliano 2019.

Un gelato stellare che ha spinto chef **Marcello Spadone** (La Bandiera, stellato Michelin a Civitella Casanova) a riservare un angolo speciale con sette gusti personalizzati a marchio “Duomo” nello spazio buffet dei banchetti nuziali celebrati nella cornice da favola del monastero Fortezza di Santo Spirito a Ocre (L’Aquila).

L’amore per il territorio è la molla della speciale iniziativa che Bar Duomo ha ideato per sostenere la rinascita di L’Aquila Calcio. Per tutto il pomeriggio di sabato 14 settembre i giocatori rossoblù sono passati dietro il bancone del Bar Gelateria Duomo, in piazza Duomo, per servire coni e coppette a tifosi e golosi del buon gelato, l’intero ricavato nelle casse de L’Aquila 1927.

