

ENRICO ZAZZINI DELLA GELATERIA DOLCEAMARO: “FORMAZIONE, FANTASIA, CURIOSITÀ E PASSIONE INGREDIENTI BASE DI UN ARTIGIANO GELATIERE”

23 Marzo 2023



LANCIANO – “Il bravo gelatiere dovrebbe essere un po’ come San Francesco, un po’ sognatore, dovrebbe pensare che il suo gelato si vende di più perché è buono, piuttosto che pensare al guadagno. Io non sono San Francesco ma il gelato lo faccio con passione, non si vive solo di soldi”. Principi che guidano l’operare quotidiano di **Enrico Zazzini**, biologo nutrizionista, gelatiere autodidatta con la chimica nel sangue come racconta a *Virtù Quotidiane*.

La gelateria artigianale rappresenta il cuore della sua insegna, DolceAmaro, accogliente locale arredato nei toni del bianco aperto nove anni fa, con laboratorio di produzione propria, caffetteria e lounge bar, a capo del Corso Trento e Trieste di Lanciano (Chieti). **Indirizzo premiato quest'anno con 2 Coni da Gambero Rosso.**

In occasione della Giornata europea del gelato artigianale, il 24 marzo, DolceAmaro presenta una versione personalizzata di Apfel Strudel, l'amato dolce di mele austriaco scelto quest'anno come gusto ufficiale.

“Ho già elaborato la ricetta e sto calibrando meglio il gusto del biscotto, ho il vantaggio di avere un figlio pasticciere (**Danny** di 35 anni, il quale, archiviata la passione per il musical, si è formato pasticciere e ha guidato nelle scorse stagioni la nuova apertura di **Iginio Massari** a Firenze registrando il top del fatturato nazionale della catena, ndr)”.

“Perché” tiene a sottolineare il gelatiere artigiano, “il gusto del gelato non è fatto solo dal sapore, la qualità è importante e il sapore si deve sentire, ma saper lavorare gli ingredienti è a volte più importante del prodotto stesso”.

Concetti cardine dietro i quali il dottor Zazzini non nasconde la curiosità scientifica propria del biologo esperto del settore.

Ortonese di nascita, classe 1959, cresciuto a Tagliacozzo (L'Aquila) dove suo papà ha prestato servizio nell'Arma e laureatosi in biologia all'Università dell'Aquila, Enrico Zazzini per ventitré anni è stato area manager di una società francese nella diagnostica alimentare e clinica. Poi la svolta, in seguito al licenziamento in tronco dall'azienda per diversità di vedute con la direzione.

“Un disastro che col tempo si è rivelato la mia fortuna” riconosce. “A cinquant'anni mi sono reinventato, ho ricominciato da capo. Spinto dalla passione per il gelato mi sono rimesso sui libri, mi sono documentato, ho pensato che sapendo di biologia forse avrei potuto utilizzare le mie competenze per fare un gelato artigianale veramente”.

“Basta volerlo” considera, “e si riesce a far tutto nella vita, dall'amore al lavoro. Ci vuole passione, mai scoraggiarsi e soprattutto aver voglia di fare. Nei primi anni dall'apertura per me è stato impossibile stare meno di diciotto ore in gelateria, la fatica però non la sentivo”.

“Ho scelto la bella antica Anxanum con il suo importante hinterland per impiantare la mia nuova attività” prosegue, “un'impresa familiare con i miei figli Danny e Silla che mi hanno dato e tuttora mi danno una grossa mano. Abbiamo fisicamente arredato da noi il locale, ho

investito tutto quel che avevo nella gelateria, con due figli all'università ho rischiato, è andata bene. Il mio business è cresciuto benissimo nonostante io non risparmi su nulla, in particolar modo non mi risparmio io per il tempo che dedico al mio lavoro, ma è fondamentale”.

“Sulla parete della gelateria” dice ancora, “è riportata la mia filosofia di lavoro, che è il mio modo di essere anche nella vita: rispetto della tradizione, lavoro continuo, artigiano, di qualità. È così che nasce ogni giorno il nostro gelato fatto di ingredienti semplici, prodotti da noi o di reperimento quotidiano per poter conoscere con precisione la loro composizione ed utilizzarli al meglio nel bilanciamento delle singole ricette. Utilizziamo il minimo degli ingredienti, che in ogni gusto devono essere percepibili e riconoscibili, mantechiamo quotidianamente e durante tutta la giornata, senza mai stoccare o congelare, utilizziamo la sola frutta fresca seguendo la stagionalità, conserviamo in carapina e non in vaschetta”.

“Mi sono approcciato al gelato un po' per passione un po' per necessità con lo spirito di chi non ha una tradizione alle spalle” continua Zazzini, “mio nonno faceva il gelatiere ma io neppure l'ho conosciuto, insomma mi sono buttato avendo bene in mente l'obiettivo di fondo, fare un gelato di qualità naturalmente equilibrato, sano e goloso. La mia macchina del gelato è accesa tutto il giorno e quando un gusto finisce rimanteco al momento”.

“Ogni gelatiere” sottolinea, “sa che la freschezza rappresenta almeno la metà della qualità, ecco perché noi non superiamo mai i venti gusti di gelato e, tranne i gusti base tradizionali, li variamo quasi quotidianamente offrendo ampia scelta e grande varietà. Dal gelato al peperone dolce di Altino, al sorbetto al mojito piuttosto che al gusto panettone o al gelato al timo, passando per i gusti ispirati alla tradizione dolciaria abruzzese come la fedele riproduzione del bocconotto di Castel Frentano o la pupa di Pasqua a base di mandorla. Negli anni abbiamo realizzato oltre 170 gusti diversi”.

“Non montiamo il cono in maniera classica” rivela infine il gelatiere biologo, “a me il gelato piace morbido e cremoso, la mia ricetta è equilibrata per averlo in quel modo: il primo gusto lo mettiamo facendo una pallina sul cono, l'altro battendo con la paletta sul bordo del cono, facciamo scendere il gelato e lo depositiamo nel cono facendolo quasi vibrare con la mano. Lavorandoci molto anche il mio cioccolato si mantiene morbido più a lungo. Il gelato al cioccolato rappresenta un vero banco di prova per il gelatiere, la polvere di cacao assorbe acqua e indurisce in breve tempo”.

Così facendo sono nati accostamenti anche estrosi del tipo basilico fresco noci e miele, ginepro e fichi, lavanda e cioccolato bianco, e lo strepitoso Sicily, “gusto a percezione sensoriale progressiva”, dove dapprima senti la morbidezza della base fiordipanna con dentro

olio essenziale di bucce di arancia bio, poi la croccantezza del cioccolato fondente tipo Modica (preparato nello stesso laboratorio), infine la nota esplosiva di cannella.

“È questa la qualità anche se comporta una quantità enorme di lavoro, è questa la nostra filosofia. La soddisfazione mostrata dai clienti ci ripaga di tutto il lavoro quotidiano”, conclude Zazzini.

LE FOTO











