

Gelateria Scilò: piccola, un po' magica, contemporanea. "Il racconto di un gelato che sa di felicità"

26 Aprile 2025



CHIETI – Cellipieni con la sclucchiata d’uva Montepulciano d’Abruzzo, Parrozzo pescarese, Birra della Maiella al miele e 3 cereali, Fieno della Piana delle 5 Miglia, Tiramisù allo zafferano Dop dell’Aquila, Zabaione al vino cotto di Roccamontepiano. Una palette di sapori abruzzesi molto speciali quelli che il **maestro gelatiere Loris Montanaro** ha messo a punto per aprire la nuova stagione di Scilò Gelateria Contemporanea lungo la Tiburtina Valeria, a Chieti Scalo.

Arte fredda, cuore caldo. Il cuore che “Scilò” mette in ogni ricetta, un micro laboratorio artigianale molto ben attrezzato, che lavora senza orario con il desiderio di trasmettere spensieratezza, gioia al palato, esperienza sensoriale.

“Sapori puliti e ben distinti. Ogni gusto un’emozione” ripete il maestro di gelateria. Teatino

doc, arrivato all'arte del gelato nella sua seconda giovinezza, Montanaro ha il pallino di fare della sua gelateria una vetrina fredda del territorio, e persegue l'obbiettivo con l'ambizione (e il necessario coraggio) di "fare rete, costruire collaborazioni con artigiani suoi pari per far emergere l'eccellenza del territorio abruzzese come, forse, non è stato ancora raccontato".



I cellipeni

Alcuni gusti “special” ispirati dall’amato Abruzzo sono nati in collaborazione con nuovi compagni di viaggio. È il caso del laboratorio di panificazione e pasticceria naturale **Farina del mio sacco bakery di Atesa** (Chieti), distintisi a livello nazionale nell’ultimo anno con il premio speciale del Gambero Pane e Territorio.

“Per spiegare il profumo di teglia e il viola intenso dato alla crema gelato dalla sclucchiata d’uva mi aiuto con una confezione in cellophane con i cellipieni dentro e vado con la narrazione: dal forno, passando per la citazione in teatro vernacolare di ‘Nu’ marite pe’ Caterine’ (dove appunto si nominano i tipici dolcetti, *ndr*), per arrivare in carapina da Scilò. I clienti si divertono, degustano e mi ringraziano convinti. Per me una soddisfazione”.

Discorso più o meno simile con il birrifico Maiella di Pretoro (Chieti), racconta. “Con la loro Ale ambrata prodotta con cereali forniti da un mulino della zona, abbiamo tirato fuori un gusto gelato molto interessante che amplifica lo spettro sensoriale della stessa bevanda. Un’esperienza di gusto inedita agli stessi abruzzesi!”.

“Storie che in qualche modo ci accomunano e ci rendono visibili” considera Montanaro con *Vq*, “una strategia che in altre regioni hanno ben compreso nell’interesse di tutti, è l’unione che fa la forza. Qui da noi non è facile superare l’individualità insita nell’animo abruzzese”.

“Poi” aggiunge, “con gusti di nicchia come quelli da noi proposti oltre ai classici Nocciola, Pistacchio e Stracciatella, si tratta di interagire anche con la clientela per educarla in un certo senso a sapori fuori dall’ordinario. Per non stancare e alimentare la curiosità dei nostri avventori proponiamo gli speciali a rotazione, insieme a gusti classici molto ben curati come la Crema pasticceria a base tuorlo d’uovo profumata con vaniglia Madagascar e scorza di arancia, il Caffè del Professore con puro caffè espresso e pasta di nocciola Igp Piemonte, la Pastiera con grano e ricotta, il Pistacchio e la Mandorla di Sicilia, la Stracciatella ricca di cioccolato lavorata con il mantecatore a pala, il Tiramisù, o ancora il nostro fortunato Punta Aderci preparato con cioccolato al caramello con arachide salata”.

Quattordici carapine in tutto e sempre a giro. E in arrivo granita con i gelsi di Sicilia , “in abbinamento alla granita di ricotta sarà un binomio straordinario” assicura il maestro gelatiere. Che intanto si prepara per Sherbeth 2025, il festival internazionale del gelato artigianale in programma a Palermo dal 7 al 10 novembre.

“Sono tra i 50 gelatieri selezionati tra 450 aspiranti da tutto il mondo , proporrò in concorso il mio Abruzzo e ci sarà un filo rosso a tenere unite Abruzzo e Sicilia, una ricetta che sto elaborando e che non posso rivelare pena esclusione dalla manifestazione. Dico solo che sarà un’idea no limits nella globalità delle contaminazioni, il gelato come mezzo di

rappresentazione della complessità e delle connessioni in cui viviamo ogni giorno”.

pubbliredazionale