

GELATERIE 2022 GAMBERO ROSSO, L'ABRUZZO AVANZA CON DICIOTTO INSEGNE IN GUIDA

14 Marzo 2022



PESCARA – *Gelaterie d'Italia* del Gambero Rosso 2022. La sesta edizione della guida, realizzata in collaborazione con Orion, è stata presentata nel pomeriggio di oggi al Sigep Fiera di Rimini. L'Abruzzo avanza con tre new entry per diciotto complessive insegne rappresentate in guida, contro le quindici della scorsa edizione.

Si confermano i Tre Coni di eccellenza (massima valutazione) a Gelaterie Duomo-Il Paradiso del gelato (L'Aquila) del maestro artigiano del gelato **Francesco Dioletta**, aquilano; per il quarto anno consecutivo premiato con gli ambiti Tre Coni di Gambero Rosso, l'insegna – con sedi a L'Aquila e Avezzano – rimane unica e incontrastata in regione, nell'olimpico delle gelaterie italiane .

Si conferma altresì Caprice di **Fabrizio Camplone** maestro dell'arte bianca, a Pescara, l'unica insegna abruzzese nella selezione a pari merito, senza alcuna graduatoria, dedicata al "Gelato del Pasticcere".

Le novità 2022 sono Dolce Vita a Vasto (Chieti) e **Mario Magrini** a Roseto degli Abruzzi

(Teramo) che entrano in guida con Due Coni; Gelateria De Oro (Pescara) con 1 Cono.

Nel conto di chi sale di valutazione gli ispettori di Gr hanno ritenuto promuovere da 1 a 2 Coni la gelateria Pannamore del maestro pasticcere **Sebastiano Radoccia** a Vasto Marina (Chieti).

Sono 461 gli esercizi segnalati in guida, con oltre 40 nuovi ingressi. Aumentano i Tre Coni che passano a 61: Terra Gelato a Milano; Pallini a Seregno (Monza e Brianza); Fatamorgana a Roma e Officine del gusto a Pignola (Potenza) salgono ai vertici delle gelaterie tricolori. In testa la Lombardia con 14 locali premiati Tre Coni, segue il Piemonte con 9; l'Emilia-Romagna con 8, il Lazio con 7, il Veneto con 6, la Toscana con 4, Liguria, Campania, Basilicata e Sardegna con 2, Friuli-Venezia Giulia, Marche, Abruzzo, Puglia e Sicilia con 1.

Cinque i premi speciali: Gelatiere Emergente, Miglior gelato al cioccolato, Miglior gelato gastronomico, Sostenibilità, Valorizzazione delle produzioni locali. Nessuno di questi premi speciali è andato in Abruzzo.

Un gelato "sostenibile" frutto di processi produttivi etici e trasparenti, sia per quanto riguarda le materie prime che il packaging: è quanto emerge dalla nuova edizione della Guida. Un gelato tradizionale ma profondamente autoctono, meno dolce ma non meno goloso. Un gelato figlio di professionisti per i quali scienza e natura costituiscono un binomio sempre più inscindibile. Un gelato che vuole in campo professionisti attenti e preparati, chimici e contadini al tempo stesso, imprenditori illuminati capaci di cogliere al volo gusti ed esigenze di un pubblico più che mai attento in tema di alimentazione, che vuole sapere come e dove nasce tutto ciò che finisce in un cono o in una coppetta. Si moltiplicano infatti gli orti e i frutteti di proprietà, le liste degli ingredienti con nome e cognome dei fornitori per valorizzare al massimo il territorio e cresce la cura dei particolari.

Prevalgono come sempre, continua Gr, i gusti "rassicuranti" a cominciare da cioccolato, mandorla e pistacchio e aumentano le opzioni senza zucchero, senza lattosio e senza uova studiate e calibrate con grande attenzione anche per chi è costretto a delle rinunce. La parte creativa e innovativa è molto presente ma anch'essa è al servizio della natura con intriganti mix di frutti, spezie, fiori ed erbe.

Interessante scoprire come la Guida descriva le "novità" abruzzesi, ne diamo cenno.

Dolce Vita: Gelato naturale fatto con cura e passione, ingredienti a km 0, etichetta corta e pulita, basso tenore di zuccheri. Gelato anche vegan, gastronomico, salutista. È l'impostazione data, oltre trent'anni fa, da **Loredana Di Nunzio**. L'altra sua passione è il

cioccolato (la linea di cioccolateria è prodotta nello stesso laboratorio a vista) con il quale crea uova artistiche, tavolette di pregiati monorigine, pralinati. E ovviamente gusti gelato fondente – oltre il 70% – con monorigine a rotazione:

Mario Magrini: Cento anni nel 2021: oltre un secolo d'attività dunque, ma portato con freschezza pari a quella dei gusti (due decine e più) custoditi nelle carapine, descritti in lavagna e assemblati negli hit di casa (il goloso Mattone; il territoriale Torta teramana...,). Poi le granite (top la classica al caffè, qui il famoso Giamaica), il “passione pistacchio”, tutto Bronte in tre consistenze, e le torte, tutte personalizzabili.

De Oro (Pescara): **Romeo Frosciacchi** condivide con la moglie **Elvira**, le due sorelle e lo staff la passione per un gelato fatto con attenzione alla salute e ingredienti di qualità La gelateria – doppio bancone con laboratorio sul retro – racconta ogni giorno la sua “pescaresità”. Buoni i gusti Cerasa, Cioccolato Colombia alle visciole, Crema dannunziana, Crema pescarese, il dolcesalato Nocelle, Cassata (con ricotta di pecora di Castel del Monte).

TUTTE LE GELATERIE ABRUZZESI IN GUIDA

Tre Coni a Gelaterie Duomo-Il Paradiso del gelato (L'Aquila).

Il Gelato del Pasticcere Caprice di Fabrizio Camplone maestro pasticcere (Pescara).

Due Coni: Polo Nord (Casalbordino, Ch), Pasticceria gelateria Roma (Montesilvano, Pe), A Modo Mio (Pescara), Emozioni Italiane (Pescara), Bar Aterno gelateria (Raiano, Aq), Rolando (Sant'Egidio alla Vibrata, Te), Mario Magrini (Roseto, Te), A Casa di Ludo (Tortoreto , Te), Pannamore (Vasto, Ch), Dolce Vita (Vasto, Ch)

Un Cono: Cicco (Francavilla al Mare, Ch), Gelatiamo (Chieti), Dolceamaro (Lanciano, Chieti), Gelateria De Oro (Pescara), Gelateria di San Valentino (San Valentino in A.C., Pe), Tiziano (Silvi, Te).

Gelaterie d'Italia del Gambero Rosso 2022 sarà a breve disponibile on line e in libreria.