

Gelato Romano: a piazza Bologna il gelato 100% naturale e gluten free

12 Ottobre 2023



ROMA - Da pochi mesi **Simone Romano**, appassionato maestro gelatiere, ha aperto la sua insegna e propone un gelato 100% naturale, realizzato solo con materie prime fresche e di stagione, senza aggiunta di ingredienti artificiali. Oltre alla ricca varietà di gusti, spazio anche al gelato senza zuccheri aggiunti, un'ampia selezione di dolci gluten free, e la speciale "cupolina", un piccolo e gustoso dessert di sua invenzione.

"Ho iniziato quasi per gioco, a Trastevere - racconta Simone Romano, gelatiere dal 1989 - e dopo poco tempo mi sono innamorato di questa professione; nel locale in cui lavoravo, il proprietario della gelateria un giorno mi fece glassare 1500 coni con cioccolato e nocciole, e quell'aroma ancora me lo sento addosso ogni giorno quando entro in laboratorio".

In queste parole è racchiusa una passione che attraversa i decenni, e che si traduce in un nome: Gelato Romano. Simone, ci tiene a sottolinearlo, non proviene da una famiglia di

gelatieri, eppure il suo dolce amore lo accompagna letteralmente dalla nascita: “Durante la gravidanza – rivela – mia madre mangiava cinque gelati al giorno...è proprio il caso di dire che il gelato fa parte del mio dna!”.

Il suo è un lungo percorso di formazione, che affonda le sue radici nei primi lavori da adolescente, all'interno di storiche insegne dove apprende tutti i segreti e le tecniche, ma soprattutto interiorizza due principi che diventano per lui imprescindibili: tradizione e trasparenza. Le esperienze proseguono all'estero, con l'apertura di due locali e un'attività che prosegue in modo florido per ben cinque anni, quindi il ritorno nella sua città, e dopo dieci anni arriva il momento di iniziare un percorso personale.

Quando si parla di gelato, si parla di un qualcosa che fa parte della nostra memoria, dei pranzi domenicali in famiglia, che si concludevano immancabilmente con i dolci, o per l'appunto con il gelato. Romano non è solo il cognome di Simone, ma anche un richiamo alla nostra storia, dal cremolato di romana tradizione alla versione attuale.

Quello di Simone Romano è un gelato naturale, puro, prodotto in un laboratorio a vista – per non venir meno al principio della trasparenza – senza l'impiego di zuccheri raffinati, ma solo con zucchero di canna, latte biologico e frutta di stagione.

“Lo zabaione è uno dei miei punti forti: viene montato a mano con uova, zucchero e marsala, cotto sul fuoco, poi in freezer una notte e il giorno dopo montato con la panna, a mano, e di nuovo in freezer. Una ricetta che è un ricordo di quando mia nonna la mattina mi preparava l'uovo sbattuto con lo zucchero”.

Nel vasto assortimento di gusti (ben trentadue!) che fanno bella mostra di sé al bancone, non mancano anche sperimentazioni interessanti, come l'avocado, o il gelato burro e salvia. Tante le proposte sempre presenti, da Caffè arabica 100% a Cioccolato Amedei 70%, o Biscotto Romano Gentilino. E se nella stagione estiva hanno dominato gusti fruttati come fragola, albicocca, pesca, melone e anguria, con l'autunno ecco arrivare caco mela, castagna, mont blanc, cioccolato all'arancia, cioccolato al rum, e altre novità

Con la fine dell'estate la proposta di Gelato Romano si amplia e diversifica. Spazio innanzitutto a un prodotto molto richiesto dal pubblico: il gelato senza zuccheri aggiunti. Dolcificato con alcoli e polialcoli (come maltitolo, eritritolo e sorbitolo), che vengono assunti dall'intestino e non dal sangue, questi gelati sono indicati per chi deve tenere sotto controllo la propria glicemia, o semplicemente per chi vuole concedersi un attimo di piacere senza rimorsi.

La linea di gelati senza zuccheri aggiunti è composta da sei gusti: nocciola tonda gentile romana, mandorla di Avola, cioccolato fondente, latte di cocco, lampone e pistacchio. E poi il gelato senza lattosio, nei gusti pistacchio, nocciola e fior di latte. Spazio ancora a tutta la linea dei dolci, con dragée, cioccolata calda, crêpe, ma anche semifreddi e monoporzioni, dalla cheesecake al tiramisù “a modo mio”, con crumble senza glutine. Tutta la linea di dolci è gluten free.

E nella ricca offerta della gelateria spicca la cupolina, una vera e propria invenzione di Simone Romano. Le cupoline sono dei piccoli bocconi di gelato (30 grammi l'uno) ai gusti caffè arabica 100%, cocco, pistacchio, passito, zabaione, cioccolato fondente, nocciola, ammantate da una dolce copertura al cioccolato 75% chuao o con glassa rocher. Delle piccole bomboniere golose e irresistibili. Ma non è tutto, perché troviamo anche la versione “king size”: e allora ecco le cupole, dei semifreddi come bavarese alla ricotta con riduzione di amarene, pistacchio, nocciola o gianduia, anch'esse ricoperte da una deliziosa glassa rocher.