

## Un gusto di gelato per ogni regione italiana. L'Oasi di Ortona festeggia i 2 Coni e i 23 anni di esperienza di Dell'Orefice

10 Agosto 2026

di Jolanda Ferrara



ORTONA – All'indomani dei Due Coni Gambero Rosso il bar gelateria L'Oasi di **Domenico Dell'Orefice** e famiglia lancia il gusto Bocconotto Ortonese, punta dell'iceberg di una vetrina fredda dedicata alle eccellenze italiane.

Il gelatiere ortonese, da qualche anno nella community Artisti del Gelato, ama guardare alla tradizione in chiave contemporanea. Fredda, in modo particolare. Il nuovo gusto abruzzese che porta la sua firma è un incontro perfetto tra pasticceria e gelateria

In coppa o sul cono il gusto non cambia: 4 sapori sapientemente stratificati e restituiti in versione sottozero, spiega in anteprima Dell'Orefice a *Virtù Quotidiane*.

Partendo dalla ricetta tradizionale delle donne del posto, Domenico ha messo insieme base crema, meringa alla cannella, gelato di mandorla amara di Toritto e, ultimo strato, frolla caramellata con mandorle pelate e cioccolato croccante.

E il bocconotto ortonese è servito. Quello "bianco", ovvero aperto sul ripieno, spolverato di zucchero a velo e con il guscio di frolla dai bordi ondulati a differenza del classico bocconotto di Castel Frentano.

"Non ho fatto altro", dice, "che riportare a strati, sottozero, gli stessi ingredienti del bocconotto di pasticceria. Base di crema e vaniglia per riprendere la frolla, secondo strato di meringa all'italiana con albumi pastorizzati aromatizzati alla cannella, crema alla mandorla di Toritto e frolla caramellata con mandorle pelate e cioccolato croccante, in pari quantità".

Per l'occasione ecco il dosaggio degli ingredienti secondo la ricetta tradizionale ortonese: 200 gr mandorle tritate, 150 grammi di zucchero, 5 albumi e 150 grammi di gocce di cioccolato.



“Quest’anno ho voluto dedicare un gusto gelato a ogni regione italiana” continua Domenico. “Siamo partiti con l’eccellenza veneta del tiramisù e con la gianduia piemontese base nocciola lgt, per arrivare alla tradizione emiliana col semifreddo panna e vaniglia su gelato allo zabaione al Marsala Fratelli Lombardo a fare da cuore caldo e avvolgente; bis di eccellenze campane con delizia al limone variegata al limoncello amalfitano e con pellicchiella vesuviana, quindi l’eccellenza abruzzese con il classico blend mandorla-cannella-cioccolato- arancia sapientemente declinato in Nevola ortonese, Mostacciolo, Bocconotto. Ma anche pizza dolce e olio evo delle colline teatine, gusti presenti al banco tutto l’anno. Il tour delle eccellenze tricolore tocca anche la Puglia con mandorle dolci e amare e frutti di bosco; quindi la Calabria con la tradizionale liquirizia del concio accostata al cioccolato bianco, amarena e bergamotto; per arrivare in Sicilia con pistacchio cioccolato e mandarino di Ciaculli”.

C'è poi il nuovo percorso gourmet Linea Pura ovvero 6 racconti di filiere d'eccellenza: latte piemontese alla vaniglia Bourbon, sorbetto di Mandorla di Toritto Filippo Cea, Nocciola trilobata Igp di Cascina Baronina in Monferrato), pistacchio Bronte certificato, sorbetto di caffè espresso Pascucci, massa di cacao Perù Milagros.

Sei gusti da intenditori disponibili anche in vaschetta. "Dentro" dichiara Dell'Orefice, "ci sono i miei ventitré anni di esperienza in gelateria, il mio modo di condividere un'emozione grande".

E non è da meno la vetrina gusti frutta: melone retato, pesche, albicocche, cocomero, fragole in stagione. Tutto da agricoltura pulita km zero, assicura Domenico.

"Sono i miei contadini in zona ad avvertirmi quando è il momento giusto" racconta, "così l'altro giorno ho sbucciato 60 kg di meloni appena raccolti e consegnati tutti insieme. Sapore spettacolare, e tutti gli scarti invece che finire nell'organico li ho consegnati personalmente al maneggio di Ortona per la concimazione del terreno e il pasto dei cavalli. In questo modo non creo rifiuti, è la prima regola per non inquinare".

Virtuoso e ambizioso, Dell'Orefice pensa già al prossimo anno allargando alle eccellenze dal mondo: Argentina e altre novità.

**pubbliredazionale**