

IL GELATO ARTIGIANALE DI COPA DE DORA, NEL CUORE DELLA COSTA DEI TRABOCCHI

9 Marzo 2023

di Barbara Del Fallo



SAN VITO CHIETINO – Ottantatré anni di gusto e quintali e quintali di gelato prodotti. Se dovessimo riassumere con pochi numeri la storia della gelateria Copa de Dora di San Vito Marina (Chieti), potremmo farlo proprio così. Era il 1940 quando **Carlo e Dora** iniziarono a muovere i primi passi. Carlo, che era un costruttore di barche a vela, in quegli anni fece un grosso affare e con i proventi della vendita di due grosse imbarcazioni consegnate all'Isola d'Elba, acquistò le prime macchine per la produzione del gelato.

Fu così che la gelateria, che all'epoca era l'unico locale a San Vito Marina aperto anche di notte, non smise mai più di accontentare grandi e piccini con le sue delizie. La tradizione di famiglia continuò con il figlio **Nino D'Alessandro** e la moglie **Nella** che nel 1982 rinnovarono il locale e lo chiamarono Copa de Dora, facendo un tributo sia a Dora, prima gelataia della famiglia, che all'Italia che proprio quell'anno vinse la coppa del mondo in Spagna.

Virtù Quotidiane ha incontrato **Rosalinda D'Alessandro** che, insieme alla sorella **Giovanna**, gestisce adesso la storica attività.

“Ho iniziato a fare il gelato con i miei nonni quando avevo 14 anni – racconta Rosalinda – sono nata qui dentro e ho dedicato a questa gelateria tutta la mia vita”.

La produzione inizia alle tre del mattino e si protrae, nei periodi più intensi – da aprile a settembre – per dieci/dodici ore al giorno. Gusto, cremosità, perfetta scioglievolezza e spiccata identità. Sono le caratteristiche al primo assaggio del gelato firmato Copa de Dora, al quale non si rinuncia dopo una passeggiata nell’incantevole Costa dei Trabocchi.

“Siamo sempre stati un punto di riferimento per il territorio, ma da quando è stata inaugurata la pista ciclopedonale, il nostro lavoro è decisamente aumentato – racconta la titolare – . La domenica, in piena stagione, contiamo circa 6mila presenze”.

I gusti preferiti dai clienti, che arrivano anche dal Pescara e dalla zona di Vasto, sono quelli alla crema. Tra questi la nocciola – molto richiesta –, il cioccolato, il bacio, la zuppa inglese, la cassata siciliana, il babà, il parrozzo abruzzese e tanti altri ancora. Sono sessanta i gusti proposti nella stagione estiva, compresi quelli alla frutta. Ma come si realizza un gelato che colga nel segno? Ce lo dice Rosalinda.

“Il primo passo è sicuramente la scelta della materie prime che devono essere di altissima qualità, come il latte e le uova – spiega -. Si inizia con la preparazione della miscela con latte, zucchero e addensanti che viene bollita a 85 gradi e poi fatta raffreddare a 4 gradi. La miscela, alla quale va aggiunto il singolo gusto, può essere conservata per pochi giorni”.

“Le particolarità del nostro gelato – aggiunge Rosalinda – sono la corposità e la spiccata distinzione che c’è tra un sapore e l’altro. Caratteristiche che si possono garantire solo con prodotti naturali e di qualità, rispettando il procedimento artigianale, il nostro è così da sempre, e controllando costantemente il prodotto affinché mantenga la giusta consistenza, evitando che diventi troppo duro o che si scioglia facilmente”. Per fare un ottimo gelato occorre quindi tanto tempo e un investimento considerevole in termini di attrezzature e materie prime. Solo in questo modo si raggiungono un risultato perfetto e l’autenticità del sapore che hanno permesso alla gelateria Copa de Dora di aggiudicarsi nel 2021 il titolo di Gelato d’Abruzzo. Non è questo il solo primato della storica attività, che oggi è anche bar e pasticceria. Nel 1991 Copa de Dora vinse il Guinness dei primati con lo zuccotto più grande del mondo (17 quintali), record non ancora battuto.

Una storia vincente quella della nota gelateria abruzzese che da sempre coniuga la certezza

dell'artigianalità con le novità date dalla costante ricerca. Sempre con l'impegno di offrire alla clientela un gelato unico.

LE FOTO

