

12 Aprile 2021

SANT'EGIDIO ALLA VIBRATA - Quarant'anni di "Rolando" e cinquantaquattro di gelateria fatta con passione, pensando a come rallegrare l'animo dell'affezionata clientela con un cono, una cialda golosa, una coppa variegata. Stagione dopo stagione senza stanchezza, ogni volta con il desiderio di offrire qualcosa di nuovo e di speciale e sempre con un sorriso, quello di Rolando.

Garbo innato e senso dell'accoglienza **Rolando Forlini**, santegidiese classe 1947, è un maestro gelatiere fedele alla tradizione. Ha cominciato ventenne per passione, carretto e carapine la sua prima gelateria artigianale, il neutro era l'albume d'uovo "montato bello compatto". Ingredienti freschi selezionati e tanto estro la sua ricetta intramontabile per un gelato cremoso e sempre di qualità, premiato dalla affezionatissima clientela e anche **dal Gambero Rosso con Due Coni di eccellenza**.

Ricetta oggi declinata in una antologia di gusti crema e frutta "da farci anche cena senza bisogno di altro, come piace a me" confessa Rolando a *Virtù Quotidiane*. Fino a cento i gusti da lui creati e proposti a rotazione nella storica gelateria yogurteria caffetteria di Sant'Egidio alla Vibrata (Teramo). Un motivo di attrazione nella quiete delle colline teramane, che dal giugno scorso sfidando ogni pandemia ha ben pensato di raddoppiare aprendo un nuovo punto vendita nella più trafficata frazione di Paolantonio, dove Rolando ha il suo laboratorio.

Tutta la famiglia, addestrata a dovere, è mobilitata oggi con Rolando. Il fratello **Lino**, la moglie **Franca**, i figli **Luca** e **Sara** e rispettivi consorti. Di tutti è Sara ad alternarsi, ormai da diversi anni, con Rolando nel laboratorio di produzione. Sara ha raccolto segreti e tanta esperienza, ma è Rolando a studiare bilanciamenti di nuove e sicure combinazioni di gusti, sempre armoniosi, mai azzardati.

Pensando alla golosità di piccoli e grandi sono nati gusti strepitosi, evergreen che affiancano le novità di ogni stagione. Gusti signature di Rolando sono "Etna", barocco e cremoso mix di mandorle e pistacchio variegato con amarena ("è la lava del vulcano" sorride Rolando) e granella di pistacchio che, tanto il successo, è proposto anche in versione torta. Altri classici il Siciliano (mandorla siciliana con creme mandarino e pistacchio), Cheesecake pistacchio, Mascarpone caffè (espresso della casa) e pistacchio. Che dire poi della sua raffinata crema all'Anisetta Meletti (pura al 70%), che va gustata al meglio in coppa con caffè e panna, e che da sola vale il viaggio!

In coppa anche l'affogato al Sangue Morlacco (cherry), mentre sul versante più gastronomico si segnala il gelato al tartufo bianco, tutto da scoprire. Sul versante sorbetti "sempre e solo

frutta di prima scelta, di stagione e nostrana ogni volta che possibile" sottolinea Rolando, strepitosi i duetti fichi e mandorle, fichi e noci, more selvatiche e cioccolato fondente, fragola (uno dei suoi "must") e cioccolato con panna. Altra specialità della casa è lo zuccotto: tre strati vaniglia cioccolato e stracciatella racchiusi nel pandispagna bagnato di alchermes e rum, elegante idea dessert.

E dalle circostanti colline arriva la ricotta freschissima che Rolando utilizza per cassata e cannolo siciliano.

Insomma un tripudio di gusti e di emozioni che la famiglia Forlini si prepara a condividere con la nuova stagione ormai giunta nonostante tutto. Il via ufficiale ai festeggiamenti del doppio anniversario con una speciale promozione sul gelato d'asporto: dal 19 al 25 aprile per ogni litro di gelato acquistato nella storica sede in via Matteotti, a Sant'Egidio, la metà è in omaggio, su richiesta anche consegna a domicilio.

Al primo maggio è fissata la riapertura della gelateria a Paolantonio "ma occhio", avverte Rolando, "se il tempo è buono e stabile anticipiamo al 25 aprile, la voglia di uscire è tanta e se poi ci aspetta anche il buon gelato...".

LE FOTO











