

Loris Montanaro, ex program manager che ama le storie di gelato: “Un percorso emozionale che può accendere ricordi”

6 Maggio 2024

di Jolanda Ferrara



CHIETI – Si chiama Scilò ed è la (micro) gelateria che vorremmo sotto casa. Senza togliere ad altre insegne che pure fanno un lavoro di qualità, da “Scilò”, il minuscolo punto gelato fresco di apertura lungo la Tiburtina Valeria a Chieti Scalo, si respira un’aria diversa, romantica.

Qui si coltivano emozioni in forma di gelato. Basta assaggiare qualcuno degli “Speciali”: Punta Aderci, Terranova, Farid gelato persiano (acqua di rose e zafferano), San Pasquale di Atessa, e via andare. Gusti ispirati dalla bellezza del paesaggio abruzzese, da un momento magico, da una bella storia di amicizia. Quel che non cambia è il desiderio di conquistare nuovi palati con la “verità” di quei gusti, “accendere ricordi, emozioni”.

Per **Loris Fabrizio Montanaro** (in foto con le sue collaboratrici al banco: **Grazia, Giulia e Arianna**) il gelato è “un percorso emozionale”. Lo racconta a *Virtù Quotidiane* con il codino sulla nuca, sguardo tenero e l’entusiasmo di un bambino dietro la barba più sale che pepe.

Classe 1966, originario di Chieti, Loris vive una seconda primavera da quando si è buttato testa e cuore nell'arte del sottozero, quattro anni fa, iscrivendosi al primo corso di gelateria contemporanea dell'Alma di Colorno (Parma).

Un'intuizione. Il desiderio di dare una svolta al percorso "un po' assuefatto" di program manager nelle telecomunicazioni e "dare un valore aggiunto" alla nascente attività dei suoi figlioli, "Il Quartino", enoteca con cucina partita, in zona Scalo, con giusto tre tavoli e un piccolo menu di ricerca nella tradizione. Sala e cantina nelle mani dei figli **Luca e Lorenzo**, in cucina sua moglie **Gianna Federico** con **Nicolas De Fabritis** cuoco.

"Una piccola cosa" racconta Loris, "gelato gastronomico per rinnovare classici della cucina abruzzese con una pallina di gelato accanto: crema di peperoni con il baccalà arrosto, gelato al tartufo con la tartare di fassona, gelato al fieno o al gorgonzola in abbinamento al plateau di formaggi, sorbetto di limone e basilico con la tartare di ricciola e fragole, in arrivo con la stagione gelato con fave e pecorino".

Idea rivelatasi assai apprezzata tant'è che di tavoli in sala ora se ne contano tredici.

Di lì a pensare di trasformare il vicino magazzino in microlaboratorio di gelateria con punto vendita è stato più semplice a farsi che a dirsi.

"Covavo l'idea e ne parlavo ogni giorno con Gianna con la quale ho condiviso tutte le scelte importanti" racconta Loris nel suo grembiulone logato Alma davanti all'attestato ricevuto dalla scuola di **Gualtiero Marchesi**.

"Ogni volta che le parlavo del progetto gelateria mi liquidava con un sì, 'scì' per meglio dire in abruzzese. Quando poi mi ha risposto 'Scì, Lo' per dire 'sì Loris' ho cristallizzato quel momento, mi autorizzava, avevo il nome della gelateria: Scilò".

"Ho attrezzato il piccolo spazio con il necessario per lavorare e ho dipinto le pareti di azzurromare, il colore della Costiera amalfitana. Un posticino piccolo e bello dove se chiudi gli occhi puoi sognare...".

L'inaugurazione, non c'è da stupirsi, il 24 marzo giornata europea del gelato artigianale: un programma preciso, studiato con determinazione e grande voglia di osare, con leggerezza.

Quattordici carapine da far girare e ingredienti di prima qualità, zuccheri bassi, no emulsionanti ("solo tuorlo d'uovo") no coloranti e bei gusti senza latte. Sapori naturali accostati ad arte, cosa chiedere di più se non un altro gelato?

E che dire del capannello di gente di ogni età che la sera ama tirare tardi sull'orario di chiusura della piccola insegna. Una botta di vita per quell'angolo di strada anonimo fino a solo un mese fa ora diventato un punto di ritrovo di golosi di ogni genere grazie al passaparola .

Loris è lì, sveglia dalle 6 del mattino, che ancora non fa una piega, accoglie tutti a braccia aperte e gongola. "Sì" ammette, "c'è la questione del foodcost, ma devi fare pace con te stesso. O vendi piacere, emozioni, gusto, oppure sapori omologati, qui i bambini non troveranno mai nutella o kinder. E mi dico, non diventerai ricco a quest'età perciò fai bene questo mestiere, la gratificazione arriverà dalla clientela, e tu devi stare lì ad ascoltare, ti ringrazieranno dei ricordi che hai suscitato in loro con un gusto o l'altro e questo è sufficiente".