



Nevola, bocconotto e profumi d'Abruzzo. A Ortona la gelateria che riscopre gusti territoriali: "Bilanciamento ed emozione pari sono"

8 Luglio 2025 

ORTONA – Quattro anni di studio e prove per arrivare a trasformare la tradizionale nevola ortonese in profumato e cremoso gusto sottozero, una delle novità della stagione 2025 del laboratorio di gelateria di **Domenico Dell'Orefice**, L'Oasi, sulla romantica Passeggiata orientale affacciata sul blu, sul porto di Ortona (Chieti) e sulla Costa dei Trabocchi.

Un omaggio al territorio dove da 22 anni a questa parte la passione di Domenico per l'arte fredda ha messo radici.

Una passione di famiglia, il gelato, e un'avventura. Partiti da zero, in tre, nel 2003: nonna **Concetta Romagnoli**, lancianese di origine rientrata dal Venezuela con il sogno di aprire un bar gelateria, sua figlia **Sonia Valerio** (madre di Domenico, addetta alla parte commerciale) e il nostro, allora 16 enne che tra il diploma superiore e l'arte del gelato ha scelto, inizialmente, il bartending. Per abbracciare, qualche tempo dopo, il laboratorio di gelateria dove sua moglie Giovanna Santurbano dava man forte a nonna Concetta.

"A quel tempo si usava il mantecatore a pala" racconta Domenico a Vq, "occorreva abbastanza forza per tirare fuori il gelato manualmente col remo. Mi sono aggiunto per aiutare e così è nata la mia passione per il gelato. Nel frattempo il mantecatore a pala non era più a norma per ragioni di sicurezza, superato dal mantecatore verticale. In quegli anni ci siamo evoluti in maniera radicale, bandite le basi pronte, solo materie prime scelte, preparazioni espresse e mantecatori di nuova generazione. C'era bisogno di più spazio per lavorare e abbiamo trasferito l'attività nel locale attuale, 3 volte più grande del primo, un bel passo avanti. Ho studiato il bilanciamento seguendo vari tecnologi e riconosciuti professionisti del mestiere, da 3 anni a questa parte sono nell'associazione nazionale Artisti del Gelato insieme a nomi rappresentativi della gelateria italiana. Durante il periodo Covid abbiamo scelto di specializzarci anche nella pasticceria contemporanea, abbiamo mantenuto il servizio di caffetteria per accompagnare le colazioni con i nostri cornetti artigianali e nel periodo delle festività non mancano i nostri panettoni e colombe, una piccola produzione artigianale che va su prenotazione dal momento che non disponiamo di forni per fare grandi numeri".

Il pallino di Domenico è riportare la pasticceria tout court in forma di gelato ovvero "pasticceria sottozero", il gelato stratificato (realizzato con il monoporzionatore) a cui fanno buona compagnia i 52 gusti (anche per vegani) serviti al bancone, l'ampia varietà di torte



moderne, semifreddi, e in occasioni speciali cialde e coni caldi di forno farciti di gusti gelato per un contrasto molto particolare e ricercato.

“Il gelato dell’Oasi è realizzato con materie prime scelte e di filiera, mantecatori di nuova generazione e tecnica contemporanea” prosegue Domenico, un artista della frutta 3D, ciliegie, fragole, pera, bocconcini lucenti e golosi con l’interno stratificato in cremosi (delizia al limone, cacao e amarene candite, fragole e limone) per coccolarsi con tocchi di maestria.

Altrettanta maestria usata nella Nevola Sottozero, un gusto (base acqua nel rispetto della ricetta originale della tipica cialda avvolta a cono, priva di latte) aromatizzato dall’infusione di anice e cannella, mosto cotto delle campagne di Villagrande di Ortona e pasta di arancia. Elaborazione particolarmente apprezzata dal team Figec – giornalisti enogastronomici d’Abruzzo che hanno eletto l’insegna Gelateria dell’Anno 2025 “per saper coniugare quotidianamente al meglio tradizione e innovazione”.

“Innovare sembrerebbe cosa semplice, in realtà occorre un sostrato di conoscenze non da poco” ha commentato il maestro di cucina **Santino Strizzi** alla consegna del riconoscimento.

“Dopo tanto moderno quest’anno riscopro la tradizione” continua Domenico presentando i gusti freddi ispirati ai dolci della più fiera tradizione abruzzese: Nevola, Bocconotto artigianale, Mostacciolo (con mandorle Filippo Cea, armelline, mosto cotto, fondente e caffè espresso), Profumi d’Abruzzo (gusto al cioccolato aromatizzato con mandorla-cannella-arancia candita, triade base del ripieno di tanti dolci abruzzesi). E non è tutto. Menzione speciale per il Gran Tiramisù “da gustare a occhi chiusi”, e per il gelato gastronomico all’olio evo (di produzione strettamente ortonese) aromatizzato con limone e rosmarino. Una perfetta combinazione di tecnica e sperimentazione che non tradisce i gusti originari.

“Lavoro molto sui numeri ma anche sull’emozione, i primi consumatori del nostro gelato siamo io e la mia famiglia. I miei gusti sottozero nascono dall’ispirazione per i viaggi e dalla ricerca di ingredienti veri, di qualità” conclude il maestro gelatiere.



Domenico Dell’Orefice

pubbliredazionale