VirtùQuotidiane

Stefano Catenaro, gelato “a sentimento” e cioccolato di pregio. A San Vito Marina con l’estate nel cuore da Rossana Iezzi

14 Ottobre 2023

SAN VITO CHIETINO – Coni e coppe gelato “a sentimento”, ma anche stecchi gelato dalle golose coperture e torte semifreddo fantasiose. Abbastanza per affrontare i rigori della prossima stagione fredda in riva alla Costa dei Trabocchi. E se bastare non dovesse, largo ad avvolgenti cioccolate di finissimo cacao servite in tazza e guarnite con panna e/o inserti di pasticceria della casa.

Da Rossana Iezzi Pasticceri dal 1981 sanno come viziare la clientela, e adesso che la frenesia estiva va in letargo con il cambio di stagione, c’è più tempo per dedicarsi alle coccole di rito.

“Un modo per tenere vivo l’interesse sulla nostra insegna e su questo spicchio di costa preso letteralmente d’assalto nelle settimane cruciali dell’estate, che però col primo autunno sembra come addormentarsi in attesa della primavera, San Vito è un paese piccolo e

d’inverno ci devi venire apposta” riassume a *Vq* **Stefano Catenaro**, alter ego della vulcanica madre, **Rossana Iezzi**, patronne della storica caffetteria pasticceria che porta il suo nome nel cuore della Marina, pit stop obbligato della movida sanvitese a un passo dalla Via Verde e dai decantati trabocchi.

Proposta gelato e lavorazione del cioccolato sono appannaggio esclusivo di Stefano, entrato appena ventenne nell’impresa di famiglia insieme con i suoi fratelli Andrea (alle colazioni) e Valerio. Designato dalla grintosa e ambiziosa mamma, Stefano gioca un ruolo centrale nei piani di rilancio ed espansione del brand Rossana Iezzi Pasticceri dal 1981, insegna quotata anche da Gambero Rosso nella guida *Pasticceri & Pasticcerie d’Italia*.

Due vetrine con fino a 28 gusti gelato in carapina più una discreta scelta tra sorbetti e gusti vegan in piena stagione, una decina in tutto i gusti sottozero nella stagione invernale, oltre a torte e semifreddi. Dalle creme di latte sono nati nuovi accostamenti tipo Mascarpone pinoli e limone, Yogurt zenzero e mirtillo.

“Amo lavorare sulle note aromatiche” dice Stefano, “tutto l’anno curo la proposta gelato dividendomi tra la passione di sempre, il calcio, e le responsabilità della parte amministrativa dell’insegna. Per la prima volta quest’estate ho avuto un aiuto in laboratorio, dove sono presente tutte le mattine”.

Classe 1990, diploma di ragioniere, Stefano è un tipo di poche parole ma determinato a crescere professionalmente.

“Sono entrato nel mondo dell’arte dolce un pò per caso grazie a uno storico albergatore di San Vito, Egidio Cinalli, ho pensato che potesse piacermi” racconta. “Ho iniziato da autodidatta e ben presto ho capito che senza teoria la pratica non può avere successo. Così ho frequentato corsi di base in Carpigiani a Bologna e fatto prove su prove, sbagliando e imparando senza mai perdere di vista la praticità per me essenziale essendo molto impegnato. Ho cercato di evitare complicazioni preparandomi una base neutra da cui creare i vari gusti .Grassi naturali di latte e panna e paste di frutta secca per dare struttura, fibra vegetale e blend di zuccheri per i sorbetti di frutta, non moltissimi gusti ma selezionati come nel caso dei limoni , e mandarini d’inverno, raccolti dal nostro agrumeto di famiglia sulla Costa. In stagione ne spremo e congelo il succo e li uso per tutta la stagione, non uso altro limone fino ad esaurimento”.

Discorso a parte merita il cioccolato creato con selezionati cru di cacao, passione che il giovane gelatiere sanvitese ha messo a punto seguendo i consigli del maestro Stefano Ferrara (Tre Coni Gambero Rosso, Miglior cioccolato d’Italia GR 2023) .

“È una ricetta senza base pronta, faccio una pastorizzata a parte portandola fino a 90°”rivela Stefano, “per il fondente base acqua ho scelto la massa di cacao monorigine Ecuador Arriba dal profilo intenso e aromatico. Inoltre, consiglio vivamente di assaggiare il mio cioccolato al latte con 72% di cacao Sur del Lago Venezuela. con una parte di massa necessaria anche per la parte cromatica, un gusto tra i migliori della mia gelateria, per sapore e struttura”.

Gelato al cioccolato ma anche fumanti cioccolate ammazza-inverno, fatte al momento con le stesse tipologie di cacao e con latte fresco. Non mancano in stagione tavolette e uova pasquali di cioccolato in purezza o aromatizzate con ingredienti di territorio, uno su tutti il “paesanello”, il peperone dolce secco immancabile in molti piatti tipici della zona.

D’obbligo a questo punto citare la versione gelato dei celli ripieni sanvitesi al montepulciano d’Abruzzo, motivo di vanto – per la primogenitura della ricetta, come assicura l’artefice Rossana Iezzi – e orgoglio della casa per bontà indiscussa.

“Gusto centrato quasi subito, un’idea del nostro barista **Antonio Pierorazio**” fa sapere Stefano. In pratica, l’impasto base del biscotto con olio evo e montepulciano della zona, viene cotto al forno ed entra per il 20% nella base gelato in mantecazione, marmellata d’uva scura con dentro cioccolato e mandorle tritate si aggiungono in variegatura del gusto gelato”.

“Un successo annunciato, un gusto che va alla grande e che ci distingue anche nel gelato. Stefano è sulla strada giusta” esulta mamma Rossana. Come darle torto, assaggiare per credere! “D’estate” conclude Stefano, “sono più ispirato e lavoro a sentimento”.

LE FOTO

www.virtuquotidiane.it Stefano Catenaro, gelato “a sentimento” e cioccolato di pregio. A San Vito Marina con l’estate nel cuore da Rossana Iezzi

pubbliredazionale

www.virtuquotidiane.it Stefano Catenaro, gelato “a sentimento” e cioccolato di pregio. A San Vito Marina con l’estate nel cuore da Rossana Iezzi