

TRENT'ANNI PER LA GELATERIA LA DOLCE VITA DI LOREDANA DI NUNZIO, IN ARRIVO L'INEDITO GUSTO ARONIA E UVA MONTEPULCIANO

14 Novembre 2022

di **Jolanda Ferrara**



VASTO – Quenelle di gelato al burro e alici su crumble di pane, e gelato al caprino su vellutata di zucca con crostino integrale ai semi; in abbinamento fini bollicine Franciacorta, oppure un calice di Chardonnay delle Dolomiti. Niente di meglio che un aperitivo con assaggi di gelato homemade per siglare l'intensa stagione estiva ormai andata a dispetto delle invitanti temperature ottobrine.

In ormai trent'anni di gelateria al naturale e "di nicchia", **Loredana Di Nunzio**, talentuosa artigiana di gelateria e cioccolateria, diplomata sommelier, ha sempre sfoderato la carta vincente per vivacizzare la movida balneare vastese in ogni stagione.

Stupire e deliziare la clientela ricercando nuove frontiere del gusto, il suo mantra. Chi la conosce bene sa che è sua personale esigenza, prima ancora che flair imprenditoriale: “Più mi do da fare e più mi piace anche quando sono stanca, amo immensamente il mio lavoro”, conferma a *Virtù Quotidiane*.

Classe 1971, nata a Termoli (Campobasso) e diploma al liceo linguistico, Loredana si è radicata a Vasto (Chieti) con la famiglia, professionisti della ristorazione, poi in accademia con **Stefano Laghi** e altri maestri dell’arte bianca, subentrando così al padre, **Angelo Di Nunzio**, nel bar gelateria di famiglia, allargandone spazi e orizzonti.

Talento, idee chiare e sana creatività in laboratorio rappresentano la dimensione a lei più congeniale, necessaria e irrinunciabile. Per questo “in vista di un inverno economicamente critico e poco produttivo” Loredana si è detta pronta a ricaricarsi con una full immersion novembrina all’Alma di Colorno (Parma) con i grandi del gelato contemporaneo.

Una scelta di cuore e poi di testa con buona pace della produzione natalizia, sarà lo sprint che accompagnerà la nuova stagione della sua insegna, “La Dolce Vita” a Vasto Marina, per tutto l’arco del 2023, il trentesimo di attività.

Un’insegna storica, che vanta Due Coni di eccellenza di Gambero Rosso e che vive di belle contaminazioni tra gelateria e cioccolateria tenute insieme da costante ricerca nella qualità. Gelato essenziale e naturale bilanciato ad arte, basso indice glicemico, sano e goloso. Tutto l’anno. E una invitante linea di cioccolateria prodotta nello stesso laboratorio (in bella vista all’interno del negozio) da ottobre a maggio, sfogo naturale alla seconda passione di Loredana, la lavorazione del cacao in purezza e in raffinati blend: tavolette di pregiati monorigine, uova artistiche, stecchi, pralinati, ganache, e gusti gelato al fondente 70% a base di cru da Perù, Costa d’Avorio, Vietnam, Venezuela a rotazione.

Una passione di famiglia (in produzione con lei anche la madre **Rosina** e il figlio **Alessio**) che continua a riservare novità. In anteprima sul lancio, apprendiamo di un nuovo mix di gusto gelato: bacche di aronia e uva montepulciano d’Abruzzo, un concentrato di antiossidanti tutto da scoprire con la nuova stagione.

“Un gusto nato dalla voglia di sperimentare di mio padre” racconta Loredana. Da due anni Angelo coltiva la pianta di aronia nel suo piccolo terreno nel basso Molise, a Canneto di Roccapivara (Campobasso). Quest’anno la prima raccolta di bacche di aronia e l’immediata trasformazione in pastorizzata per sorbetto.

Appartenente alla famiglia delle rosacee, originaria del Canada e introdotta in Europa (Paesi

dell'Est) agli inizi '900 per opera di un botanico russo, l'aronia o mirtillo siberiano è il nuovo superfrutto prossimo a soppiantare i più accreditati super food.

Assimilabile ai grappoli di sambuco, l'aronia ha aroma intenso e gusto astringente, basso tenore zuccherino e una miniera di antiossidanti e vitamine. La benefica asprezza può essere mitigata con l'aggiunta di spezie e frutta, come in questo caso l'uva di montepulciano.

I principi che guidano la filosofia di lavoro sono ogni volta gli stessi: cultura del prodotto, concentrazione di sapore, stagionalità, filiera, rispetto della materia prima su tutta la linea. Frutta e verdura da una piccola azienda bio nella vicina San Salvo, frutta secca selezionata per varietà di gusto e persistenza aromatica (nocciola delle Langhe, di Giffoni, pistacchio di Sicilia, di Stigliano), cacao monorigine dal mondo, e bocconotti da Scerni di Vasto, tanto per dare l'idea .

“L'aumento dei costi ha ridotto i margini per gli operatori, la saturazione del mercato sta portando noi gelatieri a sopperire alla stagionalità del gelato con altri prodotti. Un motivo in più per impegnarsi nella parte creativa di laboratorio” considera Loredana, che non fa mistero del suo desiderio di voler migrare in centri maggiori per seguire di più la parte creativa di laboratorio, “magari” aggiunge “insieme a qualcuno motivato quanto me”.

LE FOTO

