

## UN CAPOLAVORO CHIAMATO TRANSMANZA, A IDENTITÀ GOLOSE MILANO IL GELATO PARLA ABRUZZESE

25 Marzo 2019



L'AQUILA - Con "Transumanza", superbo, genuino gusto gelato a base di ricotta di Pizzoli (L'Aquila), il racconto della transumanza abruzzese protagonista a IdentitàGolose Milano, il congresso (in chiusura oggi) di alta cucina ideato da **Paolo Marchi** nel capoluogo meneghino. All'interno della kermesse milanese l'intervento del maestro del gelato **Francesco Dioletta** ha entusiasmato tutti.

Colleghi, tecnici, stampa di settore e pubblico presente invitati a gustare fragranti ricottine "quasi come appena fatte dal pastore", un prodotto di fattura ancora artigianale che testimonia una tradizione che resiste sulle montagne aquilane, ha raccontato il maestro

gelatiere aquilano .

A “Costruire nuove memorie” – tema scelto dall’edizione 2019 di IG Milano – Dioletta ha puntato sul racconto dell’identità agropastorale che fino agli anni ‘70 ha segnato profondamente il destino dell’Abruzzo interno e dei pastori transumanti con le loro greggi verso pianure più temperate. Tradizionalmente Puglia o campagna romana.

Ma anche – e ancora – piccola transumanza. Dall’alta montagna di Campotosto-Monti delle Capannelle per riscendere in ottobre agli ottocento metri sul livello del mare del Pizzolano. Dove i fratelli Marronaro produttori di quelle ricottine prelibate, raccolgono e lavorano il latte delle proprie pecore e di quelle di un paio di piccoli pastori del circondario. Pascoli d’alpeggio, incontaminati e ricchi soprattutto in primavera di essenze vegetali che rendono unico e straordinario il gusto di formaggi e ricotte prodotte nel piccolo caseificio, pronto a intuire e valorizzare prodotti di qualità superiore adeguandosi alle normative vigenti.

Materia prima rara da sempre ricercata dall’appassionato Dioletta, unico nel panorama della gelateria artigianale italiana a dedicare alla transumanza un gusto di gelato. “Un modo per trasmettere alle giovani generazioni il significato della nostra storia” racconta Dioletta a *Virtù Quotidiane*.

La storia, ancora viva nei paesi dell’Abruzzo di montagna, è quella di prepararsi una colazione da re con pochi semplici ingredienti a disposizione in casa: ricotta fresca, zucchero, polvere di caffè e cacao, e magari una sfumatura di liquore all’arancia o del più comune brandy.

La più conosciuta “Ricetta del nonno” che ha ispirato a Dioletta il gusto Transumanza. Il maestro originario di Montereale, premiato con i Tre Coni di eccellenza da Gambero Rosso, ha reinventato quella “genuina e buonissima colazione che facevo da bambino” con poche equilibrate varianti.

Ovvero: caffè espresso per mantecare la pasta gelato a base di ricotta (“messa a freddo, senza pastorizzare di nuovo”), variegatura al cioccolato monorigine (Perù, 70%), caffè macinato in polvere e buccia d’arancia cutterizzata per sprigionarne tutti i sentori. Un capolavoro appunto.

A IG Milano Dioletta si è anche misurato con l’innovativa macchina mantecatrice Principessa: “ero curioso di testarla” dice, “un macchinario che abbate consumi di corrente e di acqua, davvero all’avanguardia. Dalla tecnologia un aiuto a costruire nuove memorie”. E non solo quelle.

Per il creativo artigiano del gelato il presente è quanto mai fitto di nuovi “stuzzicanti” impegni. Su tutti il lavoro sulle monorigini di cacao selezionate in collaborazione con Fermento Cacao di **Andrea Mecozzi**. “Lavorare la massa grezza di cacao partendo dalle fave in purezza è la nuova frontiera del gusto sotto il profilo sensoriale e dietetico, come la farina integrale che ancora conserva il germe di grano. Un prodotto di qualità superiore, più ricco di nutrienti e adatto, nel caso del cacao, anche per intolleranti e vegani”.

Il fondente da massa di cacao è già in vetrina nelle gelaterie Duomo aperte da Dioletta a L’Aquila e Avezzano. Sarà anche uno dei gusti che il maestro aquilano porterà in degustazione alla festa dei Tre Coni Gambero Rosso in arrivo a Città del gusto Napoli per presentare la guida Gelaterie d’Italia 2019.

