

“IL GELATO AL CENTRO”, L’INSOLITO, EMOZIONANTE RACCONTO D’ABRUZZO AL SUMMEAT DI PESCARA

27 Aprile 2018

di Jolanda Ferrara



PESCARA – Il gelato come avventura, esplorazione dei territori del gusto, viaggio multisensoriale. Dolce, salato, il gelato sempre al centro. Granita evoluta, sorbetto shakerato, cocktail da assaporare prima sotto il naso poi nel palato, tra gli effluvi di cotenna di maiale abbrustolita e le aromatiche sapientemente dosate nel sacchetto annusa-e-bevi da tenere appese al collo durante l’assaggio... Genialità, gestualità. Sessanta minuti di teatro del gusto.

Teatro all’impronta, divertente, sorprendente, trasversale. Innovativo eppure profondamente radicato nella tradizione. Il panino con la porchetta (farcita con la mandorla!), la “passatella” vino e gassosa, la misticanza di campagna.



Icone assolute dell’immaginario del gusto abruzzese. Odori, sapori, ricordi. Un’esperienza a tutto tondo con il gelato al centro, nel piatto, nel bicchiere. Il gelato punto di partenza e di arrivo, territorio di frontiera e contaminazione.

Applausi davvero meritati per i magnifici sette officianti-primattori-professionisti-ricercatori di eccellenza, schierati dietro i fornelli a vista del SummEat Festival. Due bartender, **Francesco**

Silvestri, La Nuova Lavanderia (Pescara) & **Anthony Ventrella**, Bar Roma (Vasto). Tre chef, **Matteo Crisanti** e **Loris Molino**, Trattoria Zi' Albina (Vasto) e **Angelo Sarchione**, Dalla padella alla brace (Monteodorisio). Un gelatiere, **Ida Di Biaggio**, Gelateria Novecento (Pescara), unica presenza femminile e anima trainante del sapiente team.

Più di un cooking show di routine, è stato un vero e proprio happening quello andato in scena sulla assolata Terrazza Flaiano, luogo deputato dei liveshow offerti da SummEat Abruzzo, festival del cibo e dei piaceri organizzato dall'omonima associazione con la regia di **Andrea Salameh** e **Marina Tristani**.



Prima edizione di un ricco (e perfettibile) format dedicato a cibo, divertimento e artigianalità. Quattro giornate di appuntamenti, laboratori, degustazioni e spettacoli a ritmo incessante, che ha fatto del capoluogo adriatico dal 21 al 24 aprile una vetrina nevralgica di nuove tendenze ed eccellenze del food targato Abruzzo.

Sette anni di gelateria creativamente contaminata dalla partecipazione a qualificate kermesse del gusto (Expo 2015, Identità Golose, Sherbeth festival), Ida Gabriela Di Biaggio, sangue per metà abruzzese e metà siciliano, è artigiana del gelato a capo di Conpait Gelato, docente e instancabile comunicatore del gelato senza frontiere. Gastronomico, alcolico, golosità da valorizzare in ogni stagione e in ogni contesto.

“Il gelato è materia in continua evoluzione” racconta Ida a *Virtù Quotidiane*, “abbiamo pensato al gelato non come dolce ma elemento centrale di un’esperienza gastronomica: gelato contemporaneo”.

Partendo dal sorbetto, con olio aromatizzato al rosmarino e santoreggia. Nel bicchiere una base di gelato shakerato con Campari e poi vino (Montepulciano d’Abruzzo) e gassosa (anche quella di territorio, con acqua di Fara Filiorum Petri). Tutte materie prime ricercate in Abruzzo, scrigno favoloso e ancora troppo sconosciuto di bontà e biodiversità.



Vino e gassosa, dunque, che per via delle densità si andranno a separare: una bevuta diversa ad ogni sorso. Con l’aperitivo, due piatti con la porchetta della festa. Il primo con finta porchetta di mare: crema carciofo (di Cupello), pescatrice, ragù di mare croccante e sorbetto. L’altro piatto con pancia di maiale cotta a lunga temperatura e sgrassata, accostata a radicchio fermentato, spuma di mandorla e sorbetto speziato.

Da bere “Foglie miste”, gin alla lavanda, shrub di sedano di montagna e olio essenziale di finocchio selvatico con sorbetto alle spezie. Un dessert digestivo a base di erbe raccolte in

Abruzzo. “Lo spunto” racconta a *Vq* il barman Anthony Ventrella, “da un’antica ricetta di elisir d’amore. Il tutto servito col fascino alchemico che si porta con sè..”. Gioco di speziature, dolce e salato, sorsi stratificati, assaggi di terra e di mare. E citazioni dal poeta vastese **Luigi Anelli**.

La conferma, in buona sostanza, che si può essere originali restando se stessi e credendoci. Tanto da raccontare pescando a piene mani dal territorio. Ma più ancora da esperire in prima persona. “Il gelato al centro” è stata una bella sfida. Vinta. E da ripetere.