

ABRUZZO-MONDO E RITORNO: IL VOLO TRANSOCEANICO DI NADIO CAPOPORRELLI, MAESTRO DEL GUSTO E GELATIERE ABRUZZESE DELL'ANNO

1 Gennaio 2019



MONTESILVANO – “Nel mio panettone? Solo uvetta australiana. È la migliore”. **Nadio Caporrelli** non ha dubbi in proposito. L’Australia la conosce bene. Ci ha trascorso diverse stagioni tra gli anni ‘80 e ‘90 nei mesi in cui mandava in pausa il Bar Gelateria “490”, il suo storico presidio territoriale a Villa Carmine, sulla Via Vestina a Montesilvano (Pescara).

Proprio nella metropoli australiana, Adelaide, una trentina di anni fa Nadio, pensando al “suo” Abruzzo, lanciava gli “Spaghetti Montesilvano” (pasta con straccetti di pollo in salsa rosa, piatto ancora in carta in uno dei ristoranti da lui gestiti sul posto) e inventava il “Gelato

caldo". Lo stesso cremoso oggi servito nel coccio in terracotta di Castelli, temperature e consistenze volutamente in contrasto, più che mai gettonato da gourmet in cerca di emozioni e persino dalla pseudo concorrenza cinese, quella del gelato fritto. Tant'è.

Comitive di golosi si incontrano a tutte le ore al "490" in questi giorni rimbalzata all'attenzione dei gastronomi dell'Arga, Gruppo di specializzazione enogastronomica della stampa abruzzese, per il successo duraturo della gelateria artigianale, la grande qualità dei prodotti, il savoir faire e (non ultima) l'igiene dei locali. Tale il livello da meritare un riconoscimento unanime all'attività - ormai quarantennale, nel 2019 - e la targa di "Gelatiere dell'anno" al titolare.

Alla consegna del premio Nadio, un palmarès di tutto rispetto - come barman è nell'albo d'oro dell'Aibes Emilia Romagna, è stato vincitore di campionati di settore anche in Australia, il suo talento imprenditoriale più volte riconosciuto dal compianto presidente della Camera di Commercio di Pescara, **Daniele Becci** - si è schermito, pur evidentemente compiaciuto. Chiamando a condividere i meriti la sorella **Stefania**, la moglie **Loreta** (assistente capo della Polizia alla questura di Chieti, di sostegno amministrativo nell'attività del marito) e tutta la squadra dei ventuno fidatissimi dipendenti da lui stesso formati.

Senza trascurare la new entry, il pasticciere **Matteo Iervese**, pescarese, figlio d'arte, recente ingresso da quando Caporrelli ha deciso di potenziare il "490" puntando anche sulla fine pasticceria fresca (raccomandiamo la pizza dolce rivisitata e il roccobabà di tradizione partenopea tirati a lucido con finissimo cioccolato fuso: solo due delle dolci creazioni belle da vedere, necessariamente da assaggiare!).

"Trent'anni fa" racconta a *Virtù Quotidiane* il maestro Caporrelli tornando al Gelato caldo, "ero in Adelaide che dovevo inventare un dessert diverso, originale. Al Central market di Victoria Square trovai un coccio di terracotta e pensai di riempirlo con pandispagna bagnato leggermente alcolico, tre gusti di crema a strati, sopra il bianco dell'uovo montato a neve. Pensavo all'Abruzzo, al Gran Sasso innevato, mi è venuto naturale. Quel dessert è rimasto identico: abbattuto a -30° e poi messo in forno ventilato a 300°, una ventina di minuti finché la meringa non diventa color caramello. Affondando il cucchiaino si attraversano temperature e consistenze diverse, un dessert molto apprezzato".

Gusto di sperimentare, voglia di volare - a 18 anni Nadio ha già in tasca il brevetto di volo, passione che oggi ha trasmesso al figlio **Enio** di undici anni - e di misurarsi con se stesso, nei suoi molti giri per il mondo (ha aperto un resort con ristorante italiano e lounge bar anche a Santo Domingo, ha fatto consulenze in Brasile) Nadio non ha mai perso di vista il suo Abruzzo. Dove ha riportato il succo delle molte e spesso esaltanti esperienze, intuizioni e

novità spesso in anticipo sui tempi e sulle mode.

Come al Gran resort Green Park, da lui gestito a Modena negli anni '80 su proposta del noto ingegner Pisani. Un luogo ben frequentato dai nomi del jet set, i piloti **Arnoux** e **Villeneuve**, **Enzo Ferrari**, **Luca di Montezemolo**, il principe siriano **Akel Taufik**, **Benito Panini** (figurine), i Pooh, **Gigi Sabani** ("a Modena si fermava sempre e solo da me"). Per l'élite di passaggio il maestro della ristorazione Caporrelli coniugava i prodotti abruzzesi con la cucina emiliana.

È a quel punto che nasce la sua passione (parallela, quasi segreta) per l'aceto balsamico extra. Da lui prodotto nei locali di famiglia sottostanti la gelateria sulla Vestina, il suo caveau. L'antica cantina custodisce un nettare con quarant'anni di invecchiamento, "la prima batteria di botti fu un regalo di mio padre" racconta, "la madre di quell'aceto ha oltre quarant'anni ed è l'unica acetaia in Abruzzo ad essere riconosciuta dal Consorzio di tutela dell'aceto balsamico di Modena". Mosto cotto da uve tipiche abruzzesi, gioco di piccole botti di legno pregiato, densità straordinarie raggiunte nel corso degli anni. Un prodotto di nicchia, produzione numerata, che Nadio non fa mancare alla più affezionata clientela. E che utilizza per siglare di suo pugno la ricca tagliata di frutta fresca ed esotica con crema gelato, proposta decisamente lussuosa nel menu del "490".

"490" ovvero la sintesi del suo viaggio umano e professionale senza troppi giri di parole. Un'insegna di tre sole cifre e una dichiarazione di appartenenza: quel civico che ieri corrispondeva all'ubicazione delle proprietà di famiglia, oggi - d'estate e d'inverno - accoglie ben 250 posti a sedere tra giardino e sale interne. Gelateria artigianale, caffetteria, yogurteria, pasticceria fresca, aperitivi, long drink. No stop dalle 6 del mattino a notte inoltrata. Il movimento è continuo, la voglia di concedersi una golosa pausa con panna mentre fuori il mondo impazza, è ormai necessità.

E Nadio lo sa, la sua oasi è lì per esserci. E non sarà il solo approdo, sembra di intuire. Ritroveremo la sua expertize, il collaudato format di professionalità e buon gusto, l'attenzione alla qualità, all'accoglienza e all'incontro nel vicino, e più frettoloso, capoluogo adriatico? Noi ci contiamo.

