

I sapori tipici dell'Abruzzo anche in gelateria

Pecorino e miele, liquirizia di Atri, uva Montepulciano e Aurum. Ma anche pesca e lavanda o carota e arancia. Sempre all'insegna dell'originalità.

di Gaia Burghi

Un rimedio contro l'affa e la calura dei giorni estivi? Un po' di pecorino e miele, da gustare direttamente sul cono. È questo uno dei gusti innovativi di Fabrizio Camplone, titolare del bar Caprice di Pescara. Una linea di produzione ricca di fantasia che Camplone ha cominciato a ideare e realizzare nell'estate 2003, per metterla a punto, in maniera ottimale, nell'estate 2004. Quali i gusti più particolari? Oltre al fior di latte con granella di pecorino abruzzese e miele, troviamo il gelato alla cannella con scaglie croccanti di fave di cacao, il gelato alla liquirizia di Atri, la "scrucchiante", ovvero gelato con



AL SERVIZIO DEL CLIENTE

L'offerta di gelato del Caprice nell'ultimo periodo si è arricchita di piccolissimi bonbon alla frutta, le "bonbonette", piccole sfere di gelato ricoperte, che si sono rivelate una risposta a esigenze diverse. "Per esempio, quelle di chi si ferma qui per la pausa pranzo - spiega Camplone -, che magari vuole solo un piccolissimo dolce con il caffè. Oppure in occasione di particolari eventi".

marmellata di uva Montepulciano, il fior di latte profumato all'arancia e granella di pan di Spagna all'Aurum, la "presentosa", gelato che contiene briciole del dolce tipico del Caprice variegato di amarena e con mandorle croccanti. Questi i gusti più marcatamente abruzzesi. Ma la provocazione nel gusto è garantita

anche nei casi del gelato latte e menta. Oppure pesca e lavanda, passito e cantuccini, carota e arancia caramellata, cremoso di fragola e aceto balsamico e Prosecco e lamponi.

Ricerca e comunicazione

"Già da qualche tempo avevo cominciato a pensare a come avrei potuto innovare in modo significativo la produzione di gelato - rivela Fabrizio Camplone - ed esaminando le produzioni degli altri ho notato che i gusti nuovi erano quasi sempre piuttosto ripetitivi. Ho cominciato a riflettere, invece, su quelli che erano i gusti del nostro territorio e da lì è partita la sperimentazione, che si è poi tradotta in produzione". Una ricerca che Fabrizio, figlio di Tullio e quindi erede della tradizione

artigianale dei Camplone, non me che a Pescara è da sempre sinonimo di gelato, ha compiuto personalmente. Per lancio dei nuovi sapori è stata concepita una linea di comunicazione esterna e interna al bar, con la quale ai clienti vengono spiegate anche per immagini le caratteristiche della quarantina di gusti disponibili ogni giorno.

200 litri al giorno

Un'operazione che ha dato suoi frutti, visto che le richieste tra i gelati tradizionali e quelli più fantasiosi si equivalgono: "Siamo proprio al 50% - conferma Camplone - e spesso ci chiedono di abbinare un gusto nuovo a uno tradizionale". La produzione: 200 litri di gelato liquido al giorno.

PUNTO DI RIFERIMENTO

Il bar Caprice è uno dei luoghi di ritrovo storici di Pescara.

CHECK

- Insegna: bar Caprice
- Indirizzo: piazza Garibaldi 29, Pescara. Tel. 085 691 633
- Internet: www.fabriziocamplone.com
- Titolari: Fabrizio e Antonella Camplone
- Scontrini al giorno: 800

