



# ABRUZZESE

di Massimiliano Paoloni

anno il cono più economico era "fermo" a 2000 lire, con qualche eccezione a 2.500, mentre nelle confezioni il gelato veniva venduto fino allo scorso anno a 18 mila lire al chilo, con qualche

"spunto" a 20 mila. E' probabile che l'entrata in vigore dell'Euro non modifichi sostanzialmente questi valori di riferimento. Ma vediamo cosa ci hanno raccontato alcuni operatori della regione,

opinioni che raccogliamo senza la pretesa di rappresentare in queste pagine tutto l'universo del gelato abruzzese, ma certamente raccogliendo indicazioni e sensazioni meritevoli di attenzione.



## CAPRICE CAMPLONE A PESCARA

Il nostro "tour" inizia dalla città dove gelato artigianale e famiglia Camplone sono un binomio noto a tutti i "golosi" pescaresi.

Sono ormai decenni, infatti, che i Camplone costituiscono una presenza fissa sul mercato del gelato nel centro abruzzese, grazie all'attività prima del padre e oggi di figli e cugini.

Siamo quindi andati a trovare Fabrizio, 40 anni, titolare della Caprice Camplone, uno dei bar gelateria pasticceria più noti del centro storico.

Situato in piazza Garibaldi, proprio davanti alla cattedrale cittadina e a due passi dalla casa natale di D'Annunzio, il locale propone un'ampia saletta, con una sessantina di posti complessivi, alta professionalità, una pasticceria ormai nota anche fuori regione (è il caso de "la Presentosa") e, *dulcis in fundo*, il gelato prodotto come vuole la tradizione in un attrezzatissimo laboratorio, munito tra l'altro di cinque pastorizzatori e tre mantecatori, a confermare la "mole" di lavoro del locale.

Con Fabrizio Camplone parliamo del futuro del gelato artigianale ma il nostro interlocutore all'orizzonte vede grigio: "Temo che la nostra sia una categoria a rischio di estinzione. Prendiamo il problema del personale: trovare



# SULLA COSTA

**QUAL È LA REALTÀ E QUALI LE PROSPETTIVE DEL GELATO ARTIGIANALE IN QUESTE LOCALITÀ? QUANTO INCIDE IL TURISMO NELL'ATTIVITÀ DELLE GELATERIE? QUALI SONO I PROBLEMI DELLA CATEGORIA? SONO QUESTI GLI ARGOMENTI CHE ABBIAMO PROPOSTO AD ALCUNI OPERATORI DELLA FASCIA COSTIERA, E LE RISPOSTE SONO PRESSOCHÉ CORALI: INSIEME A QUALCHE BUONA IDEA SU COME VALORIZZARE MEGLIO IL NOSTRO PRODOTTO, TUTTI LAMENTANO SERIE DIFFICOLTÀ NEL REPERIRE MANODOPERA, MA ANCHE LA MANCANZA DI UNA ASSOCIAZIONE PER TUTELARE LA CATEGORIA.**

**N**egli ultimi tempi abbiamo incontrato centinaia di operatori di tutta Italia, con l'intento di proporre ai lettori una fotografia attendibile della situazione relativa al nostro mondo del gelato artigianale: da Milano a Palermo, dalla riviera romagnola e marchigiana al Triveneto, dalle gelaterie pavese a quelle romane. Oggi questo nostro ideale "giro d'Italia" prosegue spostandoci in Abruzzo e ponendo sotto i nostri riflettori le gelaterie della costa. Qui abbiamo notato come - contrariamente a quanto avviene più a nord - vi sia una più forte presenza di gelaterie stagionali, aperte solo in estate, mentre quelle un po' meno numerose che "osano" rimanere aperte tutto l'anno riescono a mantenere "viva" l'attenzione verso il gelato grazie alla capacità di differenziarsi nell'offerta. Significativa la vendita di gelato d'asporto, che media-

mente è tra il 20 ed il 50%, mentre c'è una certa delusione verso le strutture pubbliche, sia per le complicazioni burocratiche che contraddistinguono praticamente ovunque il nostro Paese, sia soprattutto per l'incapacità degli amministratori di promuovere adeguatamente le città e i centri minori nel richiamare i turisti anche in periodi diversi da quelli tradizionali dell'estate. Sul tappeto, inoltre, vi sono due problemi particolarmente sentiti: da un lato la difficoltà di trovare personale disposto agli orari delle gelaterie, dall'altro la mancanza di una associazione di riferimento per la categoria, che operi per valorizzare il prodotto e per tutelare ad ogni livello gli operatori. Infine i prezzi: se in altre zone del Paese abbiamo notato forti differenze nel proporre il cono o il gelato in confezione, qui riscontriamo una certa uniformità verso prezzi più contenuti: fino allo scorso