

DUELLO ALL'ULTIMO GELATO**Gabrielino**

La storica gelateria artigianale, un'istituzione a Mattinata, sbarca nel capoluogo dauno e lo fa in pompa magna, coinvolgendo la sua clientela (nostrana ed estera) in un vero countdown su Facebook. Aprirà le porte mercoledì 20 aprile

**Tommasino**

Allo schieramento di forze messo in campo dai di Mauro dovrà controbattere, o almeno reggere il colpo, il fortissimo sfidato, il celebre "Tommasino". Un piccolo chiosco nei pressi del campo sportivo, aperto sin dal 1952 ed ancora lì ad attirare frotte di persone

GOLOSITA'

Aprirà le porte mercoledì 20 aprile nel centralissimo corso Garibaldi di Foggia la gelateria che porta il nome di Gabriele, il fondatore



ed ancora lì ad attirare frotte di persone di Manfredonia e dell'intera Capitanata. Chi ad esempio, approfittando della giornata soleggiata, ha pensato domenica scorsa di recarsi per gustare un buon gelato si è imbattuto nell'ormai consueto

Lo sbarco a Foggia è una vera rivoluzione per il segmento

Il cono di sfida è lanciato... Dal 20 aprile sbarca a Foggia Gabrielino. Tommasino è avvisato

La mitica gelateria mattinatarese apre in corso Garibaldi. Ed è già lotta all'ultimo gusto

LUCIA PIEMONTESE

Il guanto di sfida è lanciato. Ed è una competizione dai sapori deliziosi, lussuosi per il palato, una sfida della qualità. La storica gelateria artigianale "Gabrielino", un'istituzione a Mattinata, sbarca nel capoluogo dauno e lo fa in pompa magna, coinvolgendo la sua clientela (nostrana ed estera) in un vero countdown su Facebook. Aprirà le porte mercoledì 20 aprile nel centralissimo corso Garibaldi di Foggia la gelateria che porta il nome di Gabriele, il fondatore della dinastia di maestri pasticciere e gelatai mattinataresi da molti considerata il punto massimo del settore nell'intera provincia di Foggia, lodata persino nella prestigiosa guida del Gambero Rosso. La fama delle Gelaterie Artigianali "Gabrielino" (oggi guidate dal discendente Gabriele e dalle sue due figlie) è partita dal cuore di Mattinata, in corso Matino, per conquistare anno dopo anno frotte di turisti e forestieri. Non c'è domenica nel corso dell'anno che non veda andare a ruba gli otti-

La fama di "Gabrielino" è partita dal cuore di Mattinata

mi dolci, né giornata festiva (su tutti, il primo maggio e Pasquetta) nella quale non si assista all'arrivo a Mattinata dall'intero territorio provinciale di gruppi e comitive di buongustai venute appositamente per Gabrielino. Ed ancora non c'è giornata estiva che non mostri all'ignaro passante lo spettacolo di una interminabile fila per gustare un cono o una coppetta del mitico gelato. Il non plus ultra per chi sa ben trattarsi è però rappresentato dalla scelta di degustare le raffinate creazioni della casa seduti comodamente nella veranda del bar-gelateria. Successi e riconoscimenti finora compressi dagli angusti spazi del luogo dove tutto ha avuto origine, ma adesso pronti ad accrescersi con l'arrivo a Foggia. Lo sbarco di "Gabrielino" nel capoluogo dauno è una vera rivoluzione per il segmento, che vede andare la famiglia di Mauro alla conquista di Foggia, conscia delle proprie potenzialità, e la vede lanciare una sana sfida della qualità alle gelaterie più note della provincia, prima fra

tutte la sipontina "Tommasino". Da una parte c'è una realtà, quella dello sfidante, ancora artigianale, che vanta 200 kg di gelato al giorno nelle giornate di punta, che utilizza selezionatissime materie prime che rendono sublimi i gusti del gelato. Da "Gabrielino" non si punta ai gusti stravaganti, che imitano gli artificiali sapori della produzione industriale: qui ai clienti si propone il gelato al gelso rosso, quello all'olio extravergine d'oliva, il pistacchio fatto con i frutti di Bronte, fino all'ultimissima novità, nata in collaborazione con la clientela. Nei mesi scorsi, infatti, sulla pagina Facebook di "Gabrielino" compariva quest'invito: "Ragazzi, che ne dite di partecipare alla creazione del nuovo gusto di Gabrielino? Con l'apertura di Foggia vorremmo coinvolgerci



GABRIELE DI MAURO
Titolare della gelateria

nella scelta di un gusto celebrativo che sia espressione del nostro territorio. Dal nome agli ingredienti, proponeteci le vostre idee". Invito subito raccolto dai quasi mille amici Facebook (in meno di due mesi, un record), che si sono dilettrati a proporre connubi originali. Dallo spunto di uno di loro e dalla maestria di Gabriele di Mauro è così nato il gusto col nome "Gabrielino": "crema ai limoni del Gargano, quelli del Presidio Slow Food con pasta frolla sbriciolata e pezzettoni di Mandorle di Toritto, anche questi dall'omonimo Presidio Slow Food". Allo schieramento di forze messo in campo dai di Mauro dovrà controbattere, o almeno reggere il colpo, il fortissimo sfidato, il celebre "Tommasino". Un piccolo chiosco nei pressi del campo sportivo, aperto sin dal 1952,

VISTO DA VICINO

La pronipote di di Mauro dopo la specializzazione in Marketing alla Statale di Torino, ha scelto di tornare nella sua terra

La vittoria della giovane Marilù nel nome del gelato artigianale

L'ultima generazione dei di Mauro porta il nome di Marilù, 29 anni, pronipote del fondatore. Una ragazza solare e volitiva, che dopo la laurea in Economia e la specializzazione in Marketing alla Statale di Torino, ha scelto di tornare nella sua terra, il Gargano. "Ho voluto sfatare un mito: quello per cui l'imprenditoria è un mondo ancor oggi prettamente maschile. Ho capito che l'azienda di famiglia ha in sé enormi possibilità di espansione e a 24 anni ho fondato la Gabrielino Gelaterie Artigianali". Accanto a lei un team giovane, che opera sotto la guida esperta di Gabriele, il padre di Marilù; a cominciare da suo marito, Michele Bisceglia, che riveste il ruolo di direttore commerciale dell'azienda e di responsabile unico della gelateria che il 20 aprile verrà inaugurata a Foggia. "E poi c'è mia sorella, adesso all'università, ma di cui non si esclude lo stesso mio percorso, cioè che entri finiti gli studi in azienda". Quattro i giovanissimi ragazzi, formati accuratamente dallo staff di "Gabrielino", che si occuperanno della gelateria di Foggia, "una gelateria di concezione moderna dove si terrà



conto di intolleranze alimentari ed allergie, ad esempio con la presenza di cono ad hoc per le persone affette da celiachia". La scelta di sbarcare nel capoluogo dauno è presto spiegata dalla giovane marinattese: "Erano anni che i nostri amici e clienti foggiani ci chiedevano, quasi

pregandoci, di aprire un punto vendita a Foggia. Noi, lo confesso, stavamo ragionando da un po' sulle possibilità offerte dal mercato foggiano, che non presenta una vera concorrenza nel settore del gelato artigianale di qualità. A farci finalmente decidere è stata la constatazione

di quanti ogni settimana accettano di spostarsi da Foggia a Mattinata per comperare e portare a casa una delle nostre specialità, ad esempio un Faraglione. Sono attestati di stima che ci commuovono". Mentre sul gigante "Tommasino" Marilù di Mauro chiarisce: "Conosco il

competitor e proprio per questo credo che tra di noi non ci sia la possibilità di un confronto diretto. Mi spiego: le politiche di prezzo sono diverse, come pure la scelta di essere presenti nella grande distribuzione. Noi utilizziamo materie prime selezionatissime, e ben si può capire quanto costi approvvigionarsi solo di prodotti quali gli agrumi del Gargano (presidio Slowfood), del pistacchio di Bronte (prodotto DOP), della nocciola delle Langhe piemontesi (prodotto IGP), della mandorla di Toritto, altro presidio Slowfood. Noi non possiamo, né vogliamo, fare politiche di sconti perché ci teniamo ad acquistare solo materie prime eccellenti. Tali prodotti costano, si fanno pagare. In quanto alla GDO, abbiamo scelto di non esserci, a differenza di "Tommasino". I nostri prodotti si trovano solo da noi o nei migliori ristoranti. Ma soprattutto tengo a sottolineare il carattere artigianale della nostra produzione: noi, a differenza dei competitor, eravamo e siamo rimasti artigiani del gelato. E difatti la nostra produzione è limitata, proprio perché è ancora tutto fatto a mano".



LA STORIA



Una storia lunga 78 anni, grazie all'ex calzolaio Gabriele di Mauro senior

Nel 1933 l'intuizione di un business chiamato gelato

LUCIA PIEMONTESE

La pagina dedicata alla gelateria Gabrielino da poco aperta sul social network Facebook riporta come data di nascita il lontano 1933. Ed infatti quella dei mattinatessi di Mauro è una lunga storia di gelatai sopraffini, partita proprio nel '33 con Gabriele di Mauro senior, il quale, dopo un passato da artigiano calzolaio, intuì le potenzialità del gelato come prodotto di largo consumo. Con ingegno e una buona dose di coraggio intraprese quello che ancora oggi è il percorso di qualità dei di Mauro: produrre artigianalmente il gelato migliore.

Gabriele di Mauro, da tutti conosciuto come Gabrielino, nipote del fondatore e figlio del secon-

Il presente è Marilù di Mauro, pronipote del fondatore

dogenito Francesco, è oggi il custode delle ricette e di quel fare unico e scrupoloso che è diventato sinonimo di qualità e innovazione riconosciutogli unanimemente da anni.

Il presente è Marilù di Mauro, pronipote del fondatore.

Giovanissima, dopo la laurea in Economia e la specializzazione in Marketing alla Statale di Torino, Marilù alcuni anni fa ha scelto la via imprenditoriale e a ventiquattro anni ha fondato la Gabrielino Gelaterie Artigianale, vera azienda "al femminile", da lei diretta e gestita, affiancata da un team specializzato di collaboratrici, tra cui l'altra figlia di Gabriele. Alla nuova generazione di questa famiglia di gelatai doc, il compito di portare lustro ancora maggiore ai di Mauro, considerati una vera istituzione nel loro campo, a Mattinata e non solo. Sono tanti infatti quelli che reputano il gelato e i dolci di Gabrielino i migliori dell'intero Gargano. Il piccolo ma delizioso locale nel cuore dell'antica Matinum è stato aperto da Gabriele nel 1996, ma già dal '72 il maestro della pasticceria e gelateria artigianale cominciava ad apprendere il mestiere. Se all'inizio l'offerta è stata caratterizzata principalmente da gelati cosiddetti da passeggio, venduti nella gelateria in pieno centro cittadino, una traversa di corso Matino, con Gabrielino Gelaterie Artigianale la gamma si rivolge ai professionisti della ristorazione, del catering e del banqueting arricchendosi di prodotti dedicati al consumo nel canale Ho.Re.Ca.

"La metodica che ci permette di sviluppare i nostri prodotti si



LAVORI IN CORSO
La sede di Foggia della gelateria

consolida nella continua ricerca della soddisfazione dei nuovi bisogni dei consumatori. Ricerca, sviluppo e innovazione: caratteristiche imprescindibili della nostra offerta", spiega Marilù Di Mauro, oggi managing director dell'impresa.

Dalla storica Cassata al Faraglione di Gelato, ode ai due monoliti testimoni autentici del Gargano, fino alla reinterpretazione della

classica torta di gelato, chiamata Les Gateaux. E ancora il G3 (Gabrielino al cubo), Cru monovarietale di gelato di cioccolato puro o di vaniglia Bourbon. E poi gli eleganti Vetro Design, favolosi sorbetti con soli ingredienti del territorio preparati in jar di vetro con tappo twist, esclusiva assoluta di Gabrielino. Ed infine Olio, il gelato all'olio extravergine d'oliva da agricoltura biologica,

realizzato in collaborazione con Sanoli, produttore d'eccellenza noto per le collaborazioni con grandi marchi internazionali come Bon Marche, LVMH e HomeGoods USA. La produzione dei gelati avviene da pochi anni nel G.Lab, il nuovissimo laboratorio artigianale allestito con macchinari di produzione e stoccaggio a temperatura costante (-18°/-20°) di nuova generazione, necessari per mantenere inalterate tutte le caratteristiche organolettiche del gelato.

G.Lab è stato progettato e voluto fortemente a Mattinata come omaggio al territorio, in località Tor di Lupo, in una delle insenature naturali più belle della costa. Quel che si ammira dal Laboratorio è un panorama fatto di mare e verde, una location real-

Gabriele di Mauro è oggi il custode delle ricette

mente esclusiva. "L'intento è quello di offrire ai nostri collaboratori un posto unico, dove lavorare partecipando ad un progetto unico, per il quale sentirsi unici perché unico è il gelato di Gabrielino", continua Marilù. Ed è sulla qualità dei propri prodotti che la famiglia di Mauro punta per battere la concorrenza: "Vorrei sottolineare che la Gabrielino Gelaterie Artigianale produce esclusivamente gelati e sorbetti e lo fa unicamente con metodica artigianale. Questi non vanno confusi né con il semifreddo né con i prodotti industriali.

Difatti il gelato artigianale è un prodotto leggero e gustoso consigliato dai nutrizionisti tra gli alimenti necessari nelle diete. E' prodotto con latte, panna, zucchero e uova senza grassi emulsionati aggiunti.

Al contrario i gelati industriali, detti anche soffiati, sono prodotti con l'introduzione di aria durante la fase di gelatura fino al 100-130%, per cui diventano molto soffici e leggeri. Questo tipo di gelato è caratterizzato dal fatto di essere prodotto molti mesi prima del consumo con l'impiego di additivi come coloranti, emulsionanti e stabilizzanti.

I semifreddi, infine, sono costituiti dalla combinazione di un gusto particolare con la panna montata vegetale. Sono gravati dalla presenza di oli, spesso idrogenati, di margarina e grassi vegetali generici, a volte di dubbia provenienza e mal celati nelle etichette.

Per questo teniamo così tanto al nostro claim, trait d'union tra le nostre mission e vision aziendali: Gabrielino è il gelato".

lucia piemontese

spettacolo di una folla di diverse decine di persone in fila. Passare più tardi? Stesso identico scenario. Dimostrazione del legame indissolubile tra la storica gelateria sipontina e la sua clientela, che all'epoca della morte dell'ottantenne Tommasino (Tommaso Rinaldi) pianse vere lacrime, facendo a gara per ricordare gli aneddoti legati alla decennale attività dietro il banco del maestro gelataio. Un affetto, quello del popolo sipontino, confermato anche dalle parole spese da un Manfredoniano: "Quel chiosco è molto di più di una semplice gelateria: è un vero e proprio mito che resiste alle mutazioni del tempo e viene tramandato a noi sipontini di generazione in generazione". Una carriera, quella della gelateria, partita dallo sgarrupato chioschetto per sfondare ovunque: le cassate e gli altri semifreddi di "Tommasino" si vendono oggi persino in Inghilterra, come negli Usa. Tutto merito della scelta di investire sul rinnovamento nella qualità, attraverso la nascita di un laboratorio sull'area industriale D32, nell'ambito del Contratto d'Area. Dodici dipendenti, 400 mq di laboratorio (senza contare deposito e

celle frigorifere), e un fiore all'occhiello, che ha reso il marchio famoso nel mondo. E' ovviamente la "cassata", che da queste parti fa la parte del leone nelle scelte dei clienti di ristoranti e pizzerie. E se non c'è, è una mal celata smorfia di disappunto, come se da quella assenza partisse mentalmente una sonora bocciatura per quel luogo. Un successo inarrestabile, dunque, quello della gelateria sipontina "Tommasino", nonostante siano tanti quelli che negli ultimi anni hanno avanzato dubbi sul carattere ancora artigianale dei prodot-

Lo "sfidante" vanta 200 kg di produzione di gelato al giorno

ti, portando a confronto proprio il mattinatese "Gabrielino". E l'arrivo trionfale di quest'ultimo a Foggia diventa allora ancor più l'occasione che riaccende tra i due la sfida della qualità, il cui vincitore potrà dirsi produttore del gelato più buono della provincia di Foggia.

Facebook

Nei mesi scorsi sulla pagina Facebook di "Gabrielino" compariva quest'invito: "Ragazzi, che ne dite di partecipare alla creazione del nuovo gusto di Gabrielino? Con l'apertura di Foggia vorremmo coinvolgerci nella scelta di un gusto celebrativo (Nella foto, il laboratorio di Gabrielino)"



FOCUS

La specialità? La famosa cassatina di "Gabrielino", naturalmente...

Le Gelaterie Artigianali Gabrielino, che per simbolo hanno un simpatico gecko (raffigurato a mò di effigie all'esterno del locale che si affaccia su corso Matino a Mattinata come sul laboratorio di Tor di Lupo, simbolo che a breve anche i foggiani impareranno a riconoscere), non sono famose solo per il gelato. Sui menu dei ristoranti più rinomati e chic del Gargano fa bella mostra di sé nell'angolo dedicato ai dolci la famosa cassatina di "Gabrielino", una delle creazioni più apprezzate di Gabriele di Mauro. Sperare di trovarla a Mattinata oltre una certa ora la domenica mattina è puro miracolo: è una leccornia che va letteralmente a ruba. Merito della sapiente e golosa reinterpretazione della classica torta siciliana realizzata da Gabriele di Mauro: come nella versione originale il pan di Spagna e la glassa di zucchero nascondono un ripieno afrodisiaco di ricotta zuccherata; ma, al posto della frutta candita, alla ricotta sono mischiati pezzettini di cioccolato fondente. E sulla glassa, la firma del maestro: una G elegantemente disegnata con cioccolato fuso.