

PESCARA: PRESENTATA DAL MAESTRO PASTICCIERE ANZELLOTTI “LA DUSE-LA GEMMA DEL VATE”

20 Febbraio 2025



PESCARA – Un capolavoro di gusto e raffinatezza che celebra i sapori dell'Abruzzo ma che punta all'internazionalità. È “La Duse – la Gemma del Vate”, il cioccolatino gioiello ideato dall'estro creativo del maestro pasticcere Federico Anzellotti come nuovo omaggio alla sua terra d'origine.

Dopo aver sedotto i palati dei grandi della terra con il suo panettone special edition presentato in occasione del G7 di Ortigia e poi riproposto per l'appuntamento internazionale pescarese, Anzellotti scommette questa volta su un gioiello in cioccolato dedicato a Gabriele d'Annunzio e alla sua musa ispiratrice Eleonora Duse. Una prelibatezza che sarà presentata ufficialmente questo fine settimana a Milano, in occasione della ventesima edizione della convention internazionale della gastronomia “Identità Golose”, dove Federico Anzellotti parteciperà per la prima volta in veste di “Ambasciatore del gusto” e dove sabato terrà un speech dedicato al cioccolato al termine del quale lancerà il nuovo cioccolatino. Con lo sguardo rivolto agli scenari internazionali, ma da sempre con le radici ben salde nel suo Abruzzo, il maestro pasticcere ha deciso di riservare una speciale preview del gioiello in cioccolato a Pescara, dove questa mattina La Duse – la Gemma del Vate è stata svelata in anteprima nella sede della Regione, alla presenza del presidente del consiglio regionale, Lorenzo Sospiri.

Così Anzellotti ha descritto il nuovo cioccolatino: «La Duse è un omaggio che ho voluto dedicare alla nostra regione. È un'opera d'arte, un piacere per gli occhi e per il palato. La dolcezza del cioccolato si fonde con la maestria artigianale, creando un'esperienza sensoriale unica. Un piccolo tesoro dal gusto perfetto per celebrare momenti speciali. La sua forma elegante e raffinata lo rende un dono prezioso. Un'esplosione di sapori che incanta i sensi». Oltre all'aspetto estetico, che ricorda appunto una gemma preziosa, e al packaging studiato per trasformarlo in un vero e proprio gioiello da regalare, il nuovo cioccolatino di Anzellotti punta soprattutto sul sapore dal gusto intensamente abruzzese: il cioccolato fondente peruviano laminato di oro perlescente avvolge un cremoso all'Aurum e un morbido cioccolato bianco allo zafferano Dop dell'Aquila profumato al limone della Costa dei Trabocchi.

In occasione della preview del gioiello cioccolatoso, il maestro Anzellotti ha scelto di farsi affiancare dal presidente del consiglio regionale e dannunziano doc, Lorenzo Sospiri. «Il nostro è il Governo regionale che da sei anni sta investendo

energie e risorse per restituire a d'Annunzio, il Vate d'Italia, il suo posto nel mondo sotto il profilo culturale, storico e umano», dichiara Sospiri.

«È dunque un onore la presenza e la collaborazione con il Maestro Federico Anzellotti, ormai pescarese d'adozione, che ha scelto di dedicare al Vate e alla sua Musa, Eleonora Duse, una nuova dolce creazione originale, un gioiello di cioccolato che rappresenterà l'Abruzzo e, in particolare Pescara, alla convention Identità Golose di Milano. Una delizia per gli occhi e per il palato che in breve tempo andrà ad affiancare, nell'immaginario internazionale, il nostro più celebre Parrozzo, il dolce tradizionale che deve il proprio nome proprio a d'Annunzio, e l'Aurum, uno degli ingredienti del Gioiello. Ovviamente troveremo uno spazio di rappresentazione per 'La Gemma del Vate' anche nella prossima edizione del Festival dannunziano, il prossimo settembre. E il ringraziamento della Presidenza del Consiglio regionale va al Maestro Anzellotti che da sempre rende lustro, attraverso la sua arte pasticceria, alla terra d'Abruzzo».

La conferenza stampa di questa mattina ha rappresentato anche l'occasione per tracciare un punto sui progetti futuri ai quali il maestro Anzellotti è al lavoro, come l'evoluzione internazionale del suo marchio "Emozioni Italiane", che diventerà franchising e che vedrà, in co-branding con un marchio extra lusso, l'apertura di sei punti vendita in due anni tra Dubai e gli Emirati Arabi. «L'obiettivo di questo nuovo progetto è quello di portare l'italianità di livello all'estero e di farlo in maniera strutturata», evidenzia il maestro pasticcere abruzzese. «Per questa ragione, il personale che andrà a lavorare nei sei punti all'estero, e che sarà selezionato anche attraverso il coinvolgimento delle scuole alberghiere abruzzesi e delle scuole professionalizzanti di alta formazione italiane, seguirà un percorso di formazione in Italia».