

SALENTO



Chiara Spalluto, il futuro è già qui

di Chiara Cattaneo

Professionalità, tecnica e competenza. Tutte caratteristiche indispensabili per il buon artigiano e che, arricchite da una caparbia non indifferente, hanno permesso a Chiara di creare il suo futuro partendo dalla sua passione: il gelato

Chiara nasce in una famiglia di appassionati dell'arte dolciaria; suo padre, imprenditore amante del dolce, aprì una pasticceria a Squinzano e lei, studiando a Trieste, passava del tempo in laboratorio durante le feste ed è proprio qui che scopre la sua passione.

La sua storia come maestra gelatiere inizia nel 2014 e per molto tempo si dedica allo studio e al lavoro, fino ad arrivare in **Cast** Alimenti, la scuola dei maestri

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

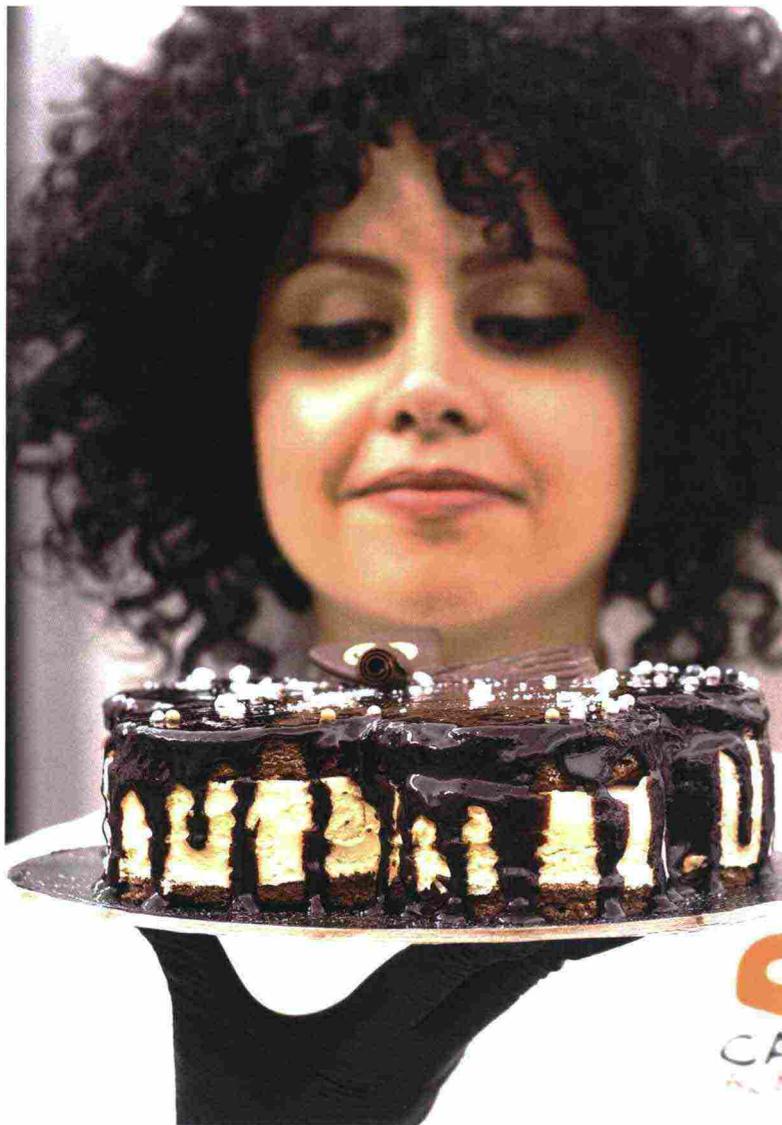
146176

SALENTO

del gusto di Brescia, dove iniziò a rendere sempre più professionale il suo progetto.

Dopo aver frequentato altre scuole e corsi si sentì pronta ad aprire a Casalabate, con il supporto di suo padre, la gelateria sul mare che sognava. Gelateria Vittoria è un team di persone entusiaste e piene di passione; è un laboratorio artigianale dove si ha una continua ricerca e dove si sperimentano ogni giorno gusti e tecniche innovative, pur sempre però mantenendo un occhio di riguardo per il passato, al tradizionale "com'era una volta"; Gelateria Vittoria a detta di Chiara: *"E' un luogo dove il gelato smette di essere solo cibo"*.

Ma qual è la filosofia vincente di questo locale? Chiara dice: *"Faccio un gelato che in zona non c'è, l'idea era quella di differenziarci con professionalità, con un vero gelato artigianale, con materie prime prevalentemente locali o, in ogni caso, made in Italy e con gusti molto particolari"*, prodotti con latte locale salentino e frutta locale di stagione, entrando in Gelateria Vittoria si possono trovare al banco, oltre ai gelati con gusti classici, anche una selezione di "gelati del giorno": birra e pop corn caramellati, piuttosto che riso e zenzero, sono solo due esempi di queste proposte particolari e accattivanti che vengono



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

146176

SALENTO



offerte con abbinamenti insoliti da far venire l'acquolina in bocca! Il locale è aperto tutto l'anno, a 8 km dalla marina del paese, c'è una grande affluenza di clientela e di conseguenza una mole di lavoro non indifferente. Ad oggi l'idea di Chiara, pur continuando a dedicarsi al miglioramento della sua attività, è quella di esaudire qualche suo sogno rimasto nel cassetto come, ad esempio, partecipare

alla Coppa d'oro di Longarone e tornare negli Stati Uniti, dove già nel 2018 e 2019 era entrata in contatto con scuole di gelateria locali e aveva dato consulenza a gelaterie newyorkesi riguardo al gelato italiano. Chiara Spalluto e la sua Gelateria Vittoria, quindi, sono un esempio di come la passione e la voglia di fare e di apprendere siano la base di un grande progetto e dovrebbero essere prese come ispi-

razione da tutti coloro e da tutte le attività che puntano a proporre prodotti tradizionali e allo stesso tempo innovativi, ma soprattutto che portano onore all'alta qualità italiana e sostengono il made in Italy e le materie prime km zero, in un settore che ha tanto da offrire, perché come dice Chiara stessa: *"Il gelato è fonte di gioia, ispirazione e veicolo dell'immaginazione di chiunque"*. □

