



## Polo Nord 90 anni: il gusto del gelato di tradizione a Casalbordino

1929-2019, il gelato artigianale in Abruzzo in una intervista di Jolanda Ferrara alla famiglia Bello

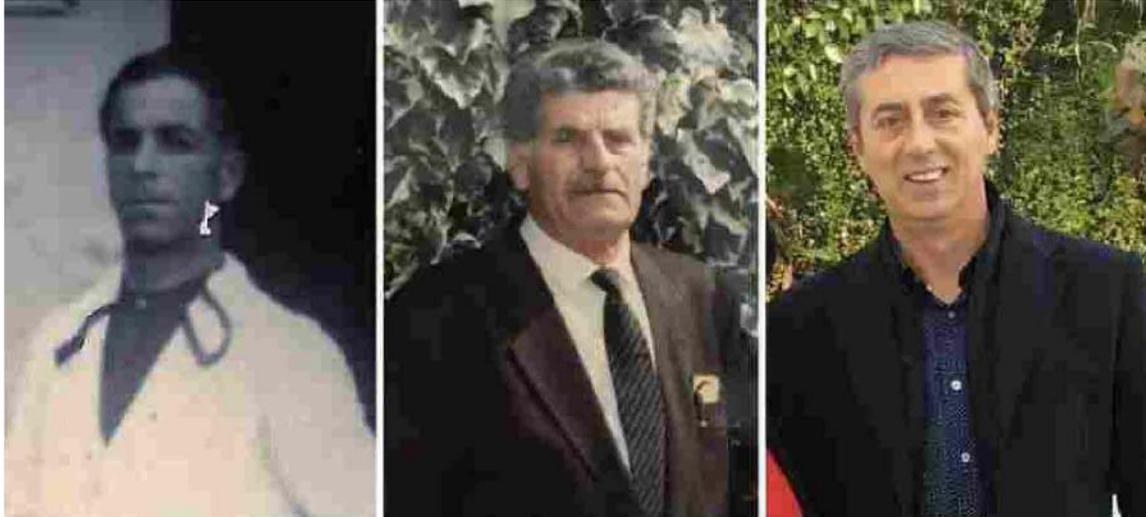
di Redazione

Ultima Modifica: 01/02/2019

**CASALBORDINO (CHIETI) – 1929-2019:** novant'anni di gelato artigianale e non sentirli. Una storia infinita al gusto di crema, cioccolato, limone, caffè. Gusti semplici, tradizionali e un po' all'antica. Ma deliziosi. Che continuano a fare la fortuna della gelateria Polo Nord della famiglia Bello in via del Forte, nel centro storico di Casalbordino, e decretarne il successo popolare.

### Premiata da Gambero Rosso e prima gelateria d'Abruzzo per il Gastronauta

Da due anni a questa parte la gelateria è premiata da **Gambero Rosso** con 2 Coni di Eccellenza (il massimo è tre) nella Guida dedicata Gelaterie d'Italia, e per due anni è risultata essere **prima gelateria d'Abruzzo** (e tra le **prime dieci in Italia** lo scorso anno, undicesima nel 2017) nel sondaggio lanciato lungo lo Stivale dal **Gastronauta**, il concorso lanciato dal critico del **Sole 24Ore**, Davide Paolini, con puntuale premiazione a **Milano Golosa**.



### Le tre generazioni dei Bello: gelatieri a Casalbordino in provincia di Chieti

Niente male per una storia di **tre generazioni** – e una quarta che pare si intraveda – accomunate da rispetto per la tradizione e passione per il gelato fatto con ingredienti semplici e genuini: latte e panna fresca, zucchero, uova o frutta di stagione. Pochi fronzoli, tanta buona sostanza e sincerità schietta nell'approccio con la clientela. Affezionata in modo straordinario, va da sé.

Un rapporto indissolubile con il territorio che culmina da qualche estate subito dopo il ferragosto, nei giorni di massima affluenza vacanziera, con una festa di piazza che richiama turisti, nonni e nipoti di ogni età per il puro piacere di stare insieme gustando il cono o la coppetta preferita offerti gratuitamente da Cosimo Bello, nipote dell'omonimo fondatore, leccese di Alessano, inviato a Casalbordino a dirigere il magazzino del tabacco.

*"Mio nonno ha cominciato vendendo il gelato di crema e cioccolato col carretto" racconta Cosimo a Informacibo, "poi mio padre Umberto con mia madre Teresa, oggi io con mia moglie Maria, grande lavoratrice, e l'aiuto dei nostri figli Teresa e Francesco".*

---

## Cosimo Bello e Maria Marcucci: "vantiamo una collaborazione storica con **"Fabbri 1905"**, l'azienda bolognese dell'Amarena"

---

Cosimo Bello, **nativo di Casalbordino**, dal 1993 è titolare a tempo pieno del bar gelateria aperta in paese nel 1929 dal nonno Cosimo. L'impostazione del laboratorio è quella da sempre: "Lavoriamo come una volta, macchine verticali, pozzetti, il gelato è quello". Gelato tutto l'anno, ampia scelta nella bella stagione, nei mesi freddi pochi gusti, ma freschi di giornata, nei fine settimana e festivi.

Artigianalità della lavorazione e difesa della tradizione sono la bandiera di Polo Nord, oggi "negozio storico" riconosciuto. Che vanta una collaborazione altrettanto storica e rinomata, l'azienda bolognese **"Fabbri 1905"**, compagna d'avventura della famiglia Bello fin dagli anni '30.

*"Un connubio perfetto da sempre" rivelano Cosimo e la moglie Maria: "al recente Sigep di Rimini abbiamo portato a Nicola Fabbri. Ad "Fabbri 1905", una fattura del 1937 intestata a mio nonno per la*

fornitura di sciroppo di amarena e limone zuccherato destinato alla nostra Amarenata, il nostro cavallo di battaglia da sempre".



**Teresa, la mamma di Cosimo, al microfono, durante la festa, ringrazia il Sindaco di Casalbordino e i cittadini**

#### **Cosimo, come si rinnova una tradizione lunga (quasi) un secolo?**

*"L'artigianalità della lavorazione è la nostra forza, ci difendiamo con un gelato di nicchia, una ventina di gusti in tutto in piena stagione, e tanta sincerità"*

#### **Come è cambiato il mondo del gelato?**

*"E' cambiato tutto, mentre noi abbiamo continuato a lavorare all'antica c'è stato l'avvento dei coloranti, più attraenti visivamente soprattutto per i bambini, sostanze estranee alla nostra filosofia. Certamente anche la nostra offerta si è evoluta, dagli iniziali crema, cioccolato "Mistero" (variegato al fondente con rum, caffè e arachidi, ricetta ancora strettamente segreta, ndr) e limone, del nonno Cosimo, abbiamo elaborato altre delizie. Una recente è il cookie lemon, base chantilly al limone variegato con croccante al limone e succo di limone con la buccia, per il profumo. I limoni sono della zona ovviamente"*

#### **Novità da proporre la prossima estate?**

*"Sono allo studio. Penso a una chantilly con mandorle pralinate... Normalmente mi lascio ispirare dal momento mentre sono in laboratorio, il lavoro del gelatiere è come quello del cuoco. Ma chi comanda è il cliente: io provo e metto in vetrina, se la risposta è buona penseremo anche al nome da dare a quel gusto"*

#### **Qual è il suo sogno?**

*"Onestamente, vorrei vedere i miei figli continuare la tradizione di famiglia. Forse ho buone speranze col più piccolo, Francesco, di 16 anni, che interviene attivamente, fa domande. Quel che raccomando anche a mia figlia Teresa, che studia economia e management, è di sentire dentro quello che si vuol fare: se il gelato non ce l'hai dentro, inutile perdere tempo. Intanto quest'estate com'è tradizione di famiglia, non mancheremo con il furgoncino di Polo Nord alle feste nei centri vicini: **Vasto, Scerni, Lanciano, Torino di Sangro...** E festa grande in piazza a **Casalbordino** in agosto!".*



TEATRO » Alessandro Preziosi interpreta la follia di Van Gogh al Circus di Pescara

# il Centro

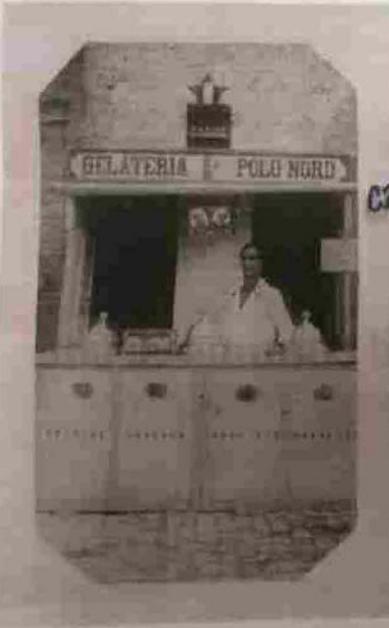
MARTEDI 29 GENNAIO 2019 **QUOTIDIANO DELL'ABRUZZO**

ECO BONUS  
PEUGEOT  
FINO A € 6.000  
DI INCENTIVI

Preparati. Auto



## GELATERIA <sup>dal 1929</sup> POLO-NORD

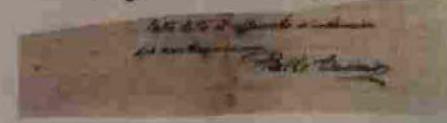


*di*  
**Cosimo Bello**  
Via del Forte, 26  
**CASACBORDINO (CH)**



29 Gennaio 1929  
29 Gennaio 2019

*3 generazioni  
della famiglia Bello  
al servizio del  
buon gelato artigianale*





A Casalbordino: il brindisi durante la festa nell'estate 2018

### Condividi L'Articolo



### L'Autore

Redazione



InformaCibo.it, quotidiano online di informazione enogastronomica, con l'obiettivo di valorizzare i prodotti italiani di qualità e guidare il lettore verso un'alimentazione consapevole.

Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Parma - Registrazione aut. n. 27 del 9 novembre 2004

Direttore responsabile: Donato Troiano



### Iscriviti alla nostra newsletter

Scrivi la tua email

INVIA

### Il Nostro Network