

GELATERIA DUOMO DELL'AQUILA AL SIGEP 2018 TRA GAMBERO ROSSO E SPOT AL TERRITORIO

29 Gennaio 2018



L'AQUILA - Grande partecipazione di Francesco Dioletta, maestro gelatiere della gelateria Duomo dell'Aquila, tra le 18 abruzzesi presenti nella guida Gelateria d'Italia 2018 del Gambero Rosso, all'edizione 2018 del Salone internazionale della gelateria e della pasticceria (Sigep) di Rimini.

Nello stand Orion del Salone è avvenuta la presentazione della guida Gelateria D'Italia 2018 del Gambero Rosso, quella che ha assegnati Due Coni alla gelateria aquilana.

La guida sarà in vendita nelle edicole dal mese di marzo.

Oltre ad aver collaborato con la collega Ida Gabriela Di Biagio di Gelateria Cioccolateria 900 di Pescara in una esecuzione di panino gelato perfetto e un cocktail alcolico rivisitato servito con gelato al pecorino di Farindola e peperoni dolci D'Altino, nello stand dell'associazione Conpait Gelato, per cui Dioletta riveste la carica di delegato regionale, ha prodotto giornalmente il gelato gusto Saperi Aquilani, fatto con torrone bianco alle mandorle dell'azienda artigianale Artemisia Dell'Aquila e lo Zafferano Dop dell'Aquila della Cooperativa produttori Zafferano con sede a San Pio Delle Camere (L'Aquila).

Spazio anche per il progetto Italico, "il gelato che spacca" ma unisce l'Italia".

Presso la postazione PopApp dell'azienda Ifi insieme allo chef Renato Trabalza della Trattoria Sora Lella di Roma, vincitore del contest 4 ristoranti di Alessandro Borghese, Dioletta ha realizzato un gelato gastronomico con Pecorino Canestrato e stagionato di Castel Del Monte (L'Aquila) e guanciale di Amatrice (Rieti), mentre lo chef ha preparato una panzanella Romana, tra complimenti e consensi.