

GELATO: LO ZAFFERANO DOP E IL PECORINO DI FARINDOLA CONQUISTANO BELLUNO

9 Dicembre 2017



L'AQUILA - Zafferano Dop Dell'Aquila e Pecorino di Farindola (Pescara) protagonisti al Mig, Mostra del gelato artigianale di Longarone (Belluno) con i maestri gelatieri Francesco Dioletta e Ida Gabriella Di Biagio, rispettivamente dell'Aquila e di Pescara.

All'edizione numero 58 della mostra, dove si è registrata un'affluenza di oltre 25 mila visitatori, il maestro gelatiere Dioletta ha presentato un gelato con Zafferano Dop Dell'Aquila e pinoli, "un'accoppiata molto ricca con l'oro rosso protagonista, che ha destato curiosità e apprezzamenti, ed anche il gusto italico, 'il gelato che spacca ma unisce L'Italia', con la ricotta di Pecora prodotta a Pizzoli, in provincia dell'Aquila, protagonista insieme ai fichi Dottati di Cosenza e Reggio Calabria e il Torcolato di Breganze (Vicenza)", in collaborazione con i colleghi Guido Zandonà, dal Veneto, e Davide Destefano e Gaetano Vincenzi, dalla Calabria, "questo gusto che ormai ha varcato anche i confini nazionali ed è un segno di forte unione nord, centro e sud", come afferma Dioletta.

La Di Biagio, presidente Conpait Gelato, della Gelateria- Cioccolateria 900 di Pescara ha presentato un gelato al pecorino di Farindola servito su chips di patate con glassa al Montepulciano, un'accostamento gastronomico interessante, ed un sorbetto alcolico a base di Gin, Vermout e Fernet Branco, "un abbinamento alcolico molto gradevole".

Tutto questo all'interno della postazione PopApp ifi che in soli 5 mq offre un'attrezzatura completa per produrre, conservare e servire gelato artigianale.

Il bar-gelateria Duomo, in piazza Duomo all'Aquila, resterà chiuso il giorno di Natale.

Il primo gennaio aprirà invece alle 3 di notte per la colazione di Capodanno e resterà aperto tutto il giorno.