GUIDA GAMBERO ROSSO 2022: IL MIGLIOR GELATO D'ABRUZZO ALLE "GELATERIE DUOMO" DELL'AQUILA E AVEZZANO

15 Marzo 2022



L'AQUILA – Torna sul podio più dolce d'Italia, le Migliori Gelaterie d'Italia, il maestro Francesco Dioletta di Gelaterie Duomo – il Paradiso del gelato, dell'Aquila.

A confermare, per il 4° anno consecutivo, i prestigiosi e ambiti Tre Coni, è la voce più autorevole in Italia in fatto di gusto: la Guida Gambero Rosso 2022.

Il Gambero Rosso, azienda specializzata in enogastronomia e conosciuta da appassionati e professionisti di settore, nella sua Guida Gelaterie d'Italia con cadenza annuale, dal 2017, recensisce, valuta e valorizza le gelaterie che producono il miglior gelato artigianale in Italia.

Sul territorio nazionale sono presenti migliaia di attività, il Gambero Rosso prende in considerazione oltre 300 gelaterie artigianali ed introduce una serie di premi speciali.

La ricerca del miglior gelato artigianale viene condotta da esperti che valutano aspetti che vanno dal locale, dall'attenzione alla sostenibilità fino alla degustazione.

Dopo un'attenta analisi, le gelaterie quindi ricevono una valutazione che possiamo tradurre come una certificazione di qualità che va da 1 a 3 Coni.

Gelaterie Duomo – il Paradiso del gelato, con due sedi a L'Aquila e una ad Avezzano, è l'unica insegna regionale ad aver ottenuto il riconoscimento Tre Coni, il punteggio massimo.

"Il gelatiere di oggi non è più solo gelatiere, esce dal laboratorio e si fa sempre più portavoce delle chicche del suo territorio: andare in gelateria è come seguire un corso accelerato sulle materie prime e la stagionalità." Possiamo leggere sulla Guida. E proprio con la sua ricerca costante e l'attenzione al territorio, alle sue eccellenze, il Maestro Dioletta racconta la

nostra Regione (e non solo) e la porta sulla bocca di tutti:

“Crediamo davvero moltissimo nell’importanza delle materie prime, con un occhio di riguardo a quelle del territorio abruzzese. Le nostre le selezioniamo personalmente. Il nostro gelato artigianale – continua il Maestro- non contiene additivi chimici né prodotti liofilizzati, né paste aromatizzate poiché tale approccio confonde il consumatore, vizia i sapori e non garantisce alta qualità.

Su nostro bancone ci sono gusti che non sono disponibili tutto l’anno, e questo perchè non vogliamo cedere sulla genuinità e sulla purezza del gelato: il rispetto della stagionalità è vitale. Credo che questa attenzione che dedichiamo alle materie prime e questa ricerca continua di produttori locali che possano fornire ingredienti di qualità, rispettando quelli che sono i ritmi stagionali, ci abbia premiato. Siamo felici per questa ennesima conferma – conclude Dioletta – perché questa insegna, con il prestigio e l’autorevolezza che ha, è il modo migliore per raccontare il nostro prodotto”.

Questa invece è la valutazione con la quale gli ispettori del Gambero Rosso hanno assegnato il prestigioso premio “Tre Coni” a Gelaterie Duomo- Il Paradiso del gelato, nella guida Gelaterie d’Italia 2022:

“Con il restyling del logo aziendale e del packaging (tutto plastic free e biocompostabile) il maestro Francesco Dioletta la dice tutta: il paradiso del gelato è qui. Un gelato nobile e goloso, da filiera corta, con una comunicazione trasparente e una lista degli ingredienti essenziale giocata su materie prime di qualità e principalmente di origine italiana, lavorate con grande tecnica e rispetto. La proposta conta da 30 a 45 gusti tra creme e sorbetti. Dopo il lavoro sul monorigine di cacao in sette intensi gusti riproposti anche quest’anno a rotazione, grande selezione sul pistacchio in quattro avvolgenti proposte: Bronte Dop, monorigine Etna, siriano e salato con sale di Cervia”.

“Nel ricco assortimento spiccano le ricette che raccontano il territorio: torrone bianco aquilano con zafferano, Radio L’Aquila 1 (mandorla e zafferano), cassata e il superbo Transumanza, ossia una rivisitazione di un’antica ricetta pastorale con ricotta di pecora dai vicini pascoli di montagna e caffè espresso. Stessa filosofia per i gusti frutta. Ampio assortimento di semifreddi e torte. Altre 2 sedi a L’Aquila- corso Vittorio Emanuele 27 e Centro commerciale l’Aquilone – e una sede ad Avezzano in piazza Risorgimento. Servizio cordiale”.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli