L’AQUILA; 40 ANNI GELATERIA DUOMO, DOMENICA IN PIAZZA 16 MAESTRI GELATIERI DA TUTTA ITALIA

21 Maggio 2025



L’AQUILA – Il pistacchio per chi arriva dalla Sicilia, le olive Salella tipiche del Cilento, il grano arso che lo ha reso celebre.

Ci sono i prodotti tipici e i sapori dei propri territori, le mille tradizioni locali di un paese straordinariamente ricco di biodiversità come l’Italia, e le interpretazioni personali che spesso hanno segnato la strada per l’intera categoria. Domenica prossima all’Aquila ben 16 maestri gelatieri da ogni parte d’Italia si ritroveranno “alla corte” di Francesco Dioletta, Tre coni Gambero Rosso, che festeggia i quarant’anni della sua Gelateria Duomo.

Nell’ordine, da sud a nord, arriveranno dalla Sicilia Giovanna Musumeci e Rosario Leone D’Angelo con Elisa Chillimeni, dalla Puglia Fabio Pellegrino, dalla Campania Enzo Crivella e Raffaele Del Verme, dal vicino Lazio Stefano Ferrara, Valerio Esposito e Luigi Tirabassi, dalle Marche Luigi Lo Scalzo e Fabio Bracciotti, dalla Toscana Gianfrancesco Cutelli, Cinzia Otri e Stefano Cecconi, dall’Emilia Romagna Renato Trabalza e Roberto Lobrano e dalla Lombardia Osvaldo Palermo.

Tutti pluripremiati, riconosciuti dalla critica e dal pubblico, prepareranno nei laboratori di Dioletta il proprio gusto di gelato creato esclusivamente per questa occasione speciale, e lo faranno assaggiare direttamente in Piazza Duomo, dove dalle 16,00 alle 21,00 sarà anche possibile partecipare ad una degustazione sensoriale (alle ore 16), alle 18 assistere ad un talk – un’intervista con tutti i protagonisti – e alle 19,30 sfidarsi a colpi di cucchiaiate con la Gara del gelato che mette in palio cinque mesi di gelato gratuito nelle Gelaterie Duomo per chi divorerà più velocemente un chilo di prodotto.

Ecco i gusti che preparerà ciascun gelatiere: Musumeci “Oro verde Sicilia”, un pistacchio con zest di mandarino con croccante di pistacchio tostato e caramellato; Cecconi “La vita è bella”, crema di riso all’uovo, miele, scorza arancia e

mandorla d’avola; Crivella “Cilento”, olive Salella, pane e finocchio selvatico; Bracciotti “Crema catalana e noci sabbiate”; Cutelli “Cioccolato”, con massa di cacao Menakao dal Madagascar; Otri “Mango farlo apposta”, mango, pesche sciroppate e succo di mela; Pellegrino “Grano arso”, gusto a base di farina di grano antico; D’Angelo e Chillemi “Che il Mediterraneo sia”, labaneh alle mandorle con limoni ossidati; Tirabassi “Ciliegia e menta”; Loscalzo “Profumo di campagna”, nocciola variegata con gelée ai frutti di bosco e lavanda; Lobrano “Fior di basilico”, fiordilatte con foglie di basilico fresco; Del Verme “Mandorla e mandarino”; Palermo “Mascarpone lombardo”, mascarpone con crumble al caffè organico delle Galapagos; Ferrara “Nuxia”, gianduia con salsa passion fruit; Trabalza “Omaggio ar sindaco”, zabaione (bombardino) con pralinato al caffè; Esposito “Merenda zen”, pane di Lievito madre da forno artigianale, burro francese e miso di nocciole della Tuscia.

Sarà anche l’occasione per far conoscere “Nuvolino”, mascotte ufficiale di Gelaterie Duomo, che regalerà palloncini a tutti i bambini e si presterà a foto ricordo e selfie con grandi e piccoli.

La giornata, nel pieno spirito che da sempre contraddistingue la famiglia Dioletta – Francesco, la moglie Pina e i figli Eleonora, Enrico, Luca, Sara e Noemi – avrà anche un risvolto sociale: parte del ricavato sarà infatti destinata all’acquisto di attrezzature mediche per il Pronto Soccorso dell’Ospedale San Salvatore dell’Aquila. In collaborazione con il direttore sanitario Angelo Flavio Mucciconi, i fondi raccolti andranno a sostenere l’acquisto mirato di strumenti realmente necessari per migliorare l’assistenza a tutta la comunità.

© 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