

L'AQUILA: GELATERIA DUOMO SUCCESSO AL SIGEP, NUOVO INCARICO PER DIOLETTA

14 Febbraio 2016



L'AQUILA – Dopo l'ottima risposta dello scorso anno, anche quest'anno la Gelateria Duomo dell'Aquila è stata presente con i suoi gelati al Sigep di Rimini, allo stand Ice Team 1927, con più di 3.500 degustazioni offerte ai visitatori.

Per l'occasione, il maestro gelatiere Francesco Dioletta, fresco di nomina a delegato Conpait per la Regione Abruzzo del settore Gelato, ha presentato gusti classici come Fiordilatte e Nocciola e gusti tipici del territorio Abruzzese come Tartufo Bianco e Tartufo Nero, Oro Rosso D'Abruzzo (Zafferano D.o.p. dell'Aquila), Ratafia D'Abruzzo, Amaretti agli Agrumi .

È stato inoltre presentato, al Forum Pastry&Culture, il gusto Gastronauta, per omaggiare il sondaggio sulla migliore gelateria dell'anno, lanciato dal portale il Gastronauta che nel 2014 premiò proprio il Duomo come miglior gelateria d'Italia.

“Il gusto – spiega Dioletta – nasce dall'idea dei vincitori delle tre passate edizioni: Enzo Crivella della Crivella Gelati e Dessert di Sapri, primo classificato nel 2013, il sottoscritto e Guido Zandonà di Ciokkolatte Gelateria Artigianale di Padova (ultimo ad aver conquistato la vittoria nel 2015).

Gastronauta è stato realizzato con prodotti di punta del territorio d'appartenenza di ognuno: Fichi Bianchi del Cilento, Zafferano D.o.p. Dell'Aquila e Panettone Loison di Padova.

Grande il riconoscimento da parte di Ida Di Biaggio, di Pescara, delegata nazionale Conpait Gelato, che ha scelto Dioletta per il ruolo di delegato per la Regione Abruzzo del settore Gelato.

“Vi aspetto per collaborare insieme – il messaggio del maestro aquilano ai colleghi – insieme possiamo far crescere il nome del Gelato in Abruzzo, qui non regna la concorrenza ma, la passione per il nostro lavoro che ci permetterà di collaborare. Ed è questo l'obiettivo della Conpait Gelato, unire e far crescere insieme il Gelato Italiano nel mondo come conferma Ida”.

La Conpait Gelato si è già contraddistinta in Expo “nel valorizzare il territorio ed il Gelato ospite di Conpait e del Cluster Cacao & Chocolate, a Milano presso il Cake Festival e al Sigep dove Francesco, insieme a Colleghi presso il Forum Pastry&Culture gestito da Conpait hanno portato in scena la Pasticceria e Gelateria Italiana”.

Proprio al Sigep è stata presentata la prima opera libraria Conpait: “La Dolce Italia, un viaggio da gustare da Expo 2015 al Futuro” voluta fortemente dal presidente Federico Anzellotti ed oggi in vendita (www.conpait.it) che vede protagonisti insieme ad altri colleghi proprio Ida Di Biaggio Gelateria Cioccolateria 900 a Pescara e Francesco Dioletta Gelateria Duomo L'Aquila.