

L'AQUILA: LA GELATERIA DUOMO CONQUISTA GAMBERO ROSSO, E' LA MIGLIORE D'ABRUZZO

22 Gennaio 2020



L'AQUILA – Tre coni simbolo di qualità e della ricerca costante di equilibrio tra innovazione e tradizione, ricetta vincente di 35 anni di esperienza.

Per il secondo anno consecutivo il Bar Gelateria Duomo dell'Aquila conquista l'ambito riconoscimento del Gambero Rosso che ha assegnato il punteggio massimo, Tre Coni, all'interno della guida alle Gelaterie d'Italia 2020, presentata al RiminiFiera-Sigep.

E così il maestro gelatiere Francesco Dioletta conquista il trono con quello che è ufficialmente il miglior gelato d'Abruzzo secondo la fotografia scattata da attenti osservatori che hanno premiato l'impegno nella "ricerca del buono e del bello in termini di materie prime, tracciabilità, accessibilità e l'impiego di tecnologie che lavorano sul riciclo energetico".

Gusto, ambiente e sostenibilità la chiave del successo. Può un gelato essere "scientifico" ma al tempo stesso buono, sano e sostenibile? La risposta, in questo caso, è sì.

"E' una riconferma che ci riempie di orgoglio – commenta Francesco Dioletta – e premia il nostro lavoro frutto di quella ricerca che ci permette di stare al passo dei tempi e di quella tradizione che ci portiamo dietro da 35 anni".

Un traguardo che verrà festeggiato quest'anno e, anche per questo, i Tre Coni rappresentano il regalo per eccellenza, vista la ricorrenza: "Al momento non possiamo ancora fornire dettagli ma stiamo preparando un evento che si svolgerà entro aprile, lo stesso mese in cui, 35 anni fa, ha avuto inizio questa avventura".

Su tutto regna la tradizione e l'attaccamento alle radici.

Tanto che, all'interno della cornice del RiminiFiera-Sigep, ha fatto capolino il gusto "Transumanza", presentato in degustazione alla consegna degli attestati: "Abbiamo scelto questo gusto in onore del riconoscimento della Transumanza come patrimonio culturale immateriale Unesco. Sono molto legato alle mie radici e 'Transumanza', fatto con ricotta di Pizzoli mantecata con polvere di caffè e cacao, è nato tre anni fa, riscuotendo numerosi apprezzamenti".

Oltre 40 gusti in ognuno dei 5 punti vendita tra L'Aquila e Avezzano che da soli parlano di rispetto ed attenzione ai clienti, dai più esigenti a quelli che per diversi motivi non possono degustare il "classico" gelato.

"Con le nostre ricette cerchiamo di sperimentare nuovi sapori ma anche, e soprattutto, di accontentare tutti. Abbiamo cominciato tre anni fa con il gelato vegano, quando abbiamo capito che non si trattava di una moda passeggera ma di un'importante alternativa che offre anche agli intolleranti al lattosio la possibilità di mangiare il nostro gelato, senza essere costretti a rinunciare al gusto".

Ci sono poi il cono arrotolato gluten free e vegan, così come ci sono anche le coppette, i cucchiaini, e le vaschette compostabili, con l'obiettivo dichiarato di diventare "plastic free".

"Ambiente e sostenibilità: potremmo definirli gli imperativi categorici di questo momento storico, ma basterà sfogliare la guida per rendersi conto che sono molte le gelaterie che lavorano concretamente e su più fronti in modalità green - si legge sul Gambero Rosso - Non solo attraverso l'utilizzo di materiali compostabili per il servizio di coni e coppette, scelta già molto diffusa. Sempre più gelatieri sperimentano modalità di consumo alternative o tecnologie che lavorano sul riciclo energetico".

Ed è proprio il caso della Gelateria Duomo: "Già dallo scorso anno - spiega Dioletta - il nostro laboratorio è diventato ecosostenibile grazie all'installazione del fotovoltaico e il riciclo dell'acqua con la torre di raffreddamento a circuito chiuso. Questo significa zero spreco d'acqua".

Una vivacità di idee e progetti che ha conquistato i protagonisti di Sigep2020 dove Dioletta si è messo all'opera con diversi show cooking utilizzando il gusto "Radio L'Aquila 1", senza latte e derivati a base di zafferano dop dell'Aquila, mandorle e granella pralinata, e quello al pistacchio di Bronte che gli ha suggerito un nuovo "esperimento" che ha conquistato il palato degli assaggiatori. Ne è venuto fuori un panino all'olio farcito di gelato al pistacchio e mortadella.

"Ho voluto giocare sperimentando una ricetta inedita e particolare, ci siamo divertiti", ammette Dioletta.

E il futuro riserva ancora nuovi esperimenti: "Sto lavorando a un gusto particolare, è una sfida che mi tiene impegnato da tempo, spero di poterlo presentare presto. Non anticipo niente, ma tanto ancora 'bolle in pentola'".