

L'AQUILA: LA "RATAFIA D'ABRUZZO" A PALERMO CON LA GELATERIA DUOMO

24 Settembre 2015



L'AQUILA – Hanno partecipato anche i gelatieri aquilani Francesco ed Enrico Dioletta allo “Sherbeth”, il festival internazionale del gelato artigianale che, giunto alla sua sesta edizione, quest’anno è andato in scena nella città di Palermo.

Ben 31 i maestri gelatieri provenienti da varie regioni italiane e da alcuni paesi esteri che, in quattro giorni, hanno prodotto ben oltre 12 mila chilogrammi di gelato.

I Dioletta, titolari della Gelateria Duomo dell’Aquila, eletta migliore d’Italia nel 2014, per l’occasione hanno voluto preparare un nuovo gusto, quello della “Ratafia D’Abruzzo”, che viene realizzato con il vino Montepulciano D’Abruzzo dell’azienda agricola Terzini di Tocco Casauria (Pescara), e le Amarene dell’azienda D’Alessandro di Giuliano Teatino (Chieti), oltre ad un biscotto artigianale preparato dalla Gelateria Duomo.

“È stato un vero piacere portare al festival internazionale del gelato più importante al mondo un gusto di sapori abruzzesi: la ratafia diffusa nel nostro territorio sin dal 1700 – dichiara Francesco Dioletta – Il gelato è stato molto apprezzato, da addetti ai lavori e giornalisti del settore, in questi 4 giorni abbiamo prodotti circa 250 chili di gelato. Approfitto ancora per ringraziare La Cantina Terzini che ci ha sponsorizzato fornendoci dell’ottimo Montepulciano D’Abruzzo e l’azienda D’Alessandro per le Amarene.