L’AQUILANO DIOLETTA CONFERMATO NELLA GUIDA DELLE GELATERIE D’ITALIA DEL GAMBERO ROSSO

23 Gennaio 2024



L’AQUILA – Presentata al Sigep l’ottava edizione della guida Gelaterie d’Italia 2024 del Gambero Rosso. Tra le varie conferme, il maestro gelatiere Francesco Dioletta del Gelaterie Duomo – Il Paradiso del Gelato a L’Aquila è stato confermato con 3 coni.

Il gelato artigianale in Italia sta vivendo un momento d’oro, con un giro d’affari che nel 2023 ha registrato un incremento dell’11%. Questo trend positivo è stato riscontrato anche dagli organizzatori del Gelato Day (che si terrà anche quest’anno il 24 marzo), evidenziando un aumento del consumo durante tutto l’anno del +13%, confermando un interesse crescente non solo durante l’estate ma anche in altre stagioni. Questi dati fanno ben sperare per il futuro di tutta la filiera, che nel suo complesso (gelaterie, ingredienti, macchine, attrezzature, vetrine) vale oltre 4 miliardi di euro e offre lavoro a più di 100.000 persone. Si tratta di un settore non solo fiorente dal punto di vista dei numeri, ma anche della qualità, come evidenziato nell’ottava edizione della guida Gelaterie d’Italia.

Inoltre, il maestro gelatiere Dioletta, all’inizio di questo anno, presenterà un progetto di filiera che racconterà il sapore dell’Abruzzo e rivoluzionerà il mondo del gelato.

Francesco Dioletta, nato il 15 gennaio 1963, ha affrontato la vita con determinazione fin da giovane. Rimasto orfano all’età di 14 anni, si è impegnato subito nel mondo del lavoro. A 16 anni si è trasferito a Roma, dove ha trovato impiego in un ristorante a Trastevere. È qui che ha sviluppato la sua passione per la ristorazione. Dopo alcuni anni, Francesco è tornato a L’Aquila e insieme alla sua fidanzata, che successivamente è diventata sua moglie, Pina, ha aperto un bar. Nel 1985, ha acquisito il Bar Duomo, situato in Piazza del Duomo a L’Aquila. Nello stesso anno, si è interessato al mondo della gelateria e

ha iniziato a frequentare corsi di Gelato Artigianale. Grazie alla sua dedizione, ha aperto la sua prima gelateria in Piazza del Duomo a L’Aquila, seguita da altre aperture nel corso degli anni.

Oggi, la Gelateria Duomo vanta ben 4 punti vendita, tre a L’Aquila e uno ad Avezzano (Aq). Nel corso di questi 36 anni di produzione e ricerca continua, Francesco Dioletta è diventato uno dei più importanti Maestri Gelatieri d’Italia. Le sue gelaterie e i suoi bar sono gestiti insieme a sua moglie e ai suoi figli.

Durante la sua carriera, Francesco ha ricevuto numerosi premi nell’ambito della gelateria artigianale. Ha ottenuto per 5 anni consecutivi i prestigiosi coni dal Gambero Rosso, che ha assegnato alle sue gelaterie i 3 Coni, il massimo riconoscimento di eccellenza nel settore. È membro dell’associazione Gelatieri per il Gelato e nel 2020 è diventato socio fondatore e vice presidente dell’associazione I Gelatieri Artigiani. Quest’ultima si impegna a valorizzare la complessità del gelato, le sue sfumature, le diverse tecniche e il concetto che la diversità è una ricchezza, poiché ogni gelato ha una storia da raccontare.

© 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