

## GELATERIE, DIOLETTA DEL DUOMO DELL'AQUILA CONFERMA TRE CONI GAMBERO ROSSO E OMAGGIA GREGORIO ROTOLO

24 Gennaio 2023



L'AQUILA - Il 2023 si apre con grandi soddisfazioni e rinnovati riconoscimenti per l'Abruzzo e le "Gelaterie Duomo-il Paradiso del gelato" del maestro gelatiere **Francesco Dioletta** con la conferma dei Tre Coni di Eccellenza della prestigiosa guida *Gelaterie D'Italia 2023* del Gambero Rosso.

Per il quinto anno consecutivo l'insegna del maestro aquilano - con sedi a L'Aquila e Avezzano - rimane, unica in regione, nell'olimpico delle gelaterie italiane.

"Per le nostre Gelaterie Duomo - dice Dioletta in una nota - non è solo una grandissima soddisfazione e un riconoscimento di tutto l'amore e la cura che mettiamo nel nostro lavoro ogni giorno ma, in qualità di unica insegna in Abruzzo premiata con il massimo riconoscimento, rappresenta un impegno che ci sprona ad impegnarci ogni giorno di più per offrire un gelato sempre più Buono, che rispecchi fedelmente la nostra idea e filosofia di genuinità, e che rappresenti la qualità e l'eccellenza della nostra meravigliosa regione".

A seguito della presentazione ufficiale della guida, nell'ambito della degustazione avvenuta ieri al Sigep di Rimini, il maestro gelatiere aquilano ha anche presentato ufficialmente un nuovo gusto omaggio alla terra abruzzese e ad uno dei cantori indiscussi della filiera corta, cortissima, delle eccellenze locali: **Gregorio Rotolo**, il pastore abruzzese produttore dei pecorini più famosi d'Italia, il Gregoriano e la ricotta Scorza Nera, venuto a mancare lo scorso marzo.

“Il gusto Gregoriano noci e pere è un gusto ‘agricolo’ dedicato alla nostra terra e a chi, come il caro Gregorio Rotolo, crede e si impegna ogni giorno nella valorizzazione delle nostre eccellenze, enfatizzando il ruolo delle materie prime genuine di qualità e rievocando sensazioni ancestrali della nostra memoria stimolando la memoria olfattiva, oltre che il palato”, racconta Dioletta. “È un gelato a base di latte, realizzato con il formaggio Gregoriano a pasta molle e miele, arricchito con cubetti di pere semi candite e noci caramellate, per un contrasto dolce-salato molto invitante”.

“Ho scelto il ‘Gregoriano’ perché, oltre ad essere un prodotto di qualità, per me è un formaggio evocativo: uno di quei formaggi tradizionali prodotti sugli alpeggi abruzzesi con latte appena munto e un pugno di sale che, per secoli, insieme a poco altro, ha rappresentato l'alimento principe dei pastori. Non solo, dietro la qualità c'è anche la storia di un uomo, da cui il formaggio prende il nome, Gregorio Rotolo, che come nessun altro ha rappresentato l'immagine più bella e romantica del pastore abruzzese, che non si arrende mai. Un personaggio schietto, sincero, che ricorderemo sempre con il suo berretto di lana, appoggiato al suo bastone e alla sua sottile ironia e genuinità”.