

GELATERIE D'ITALIA GAMBERO ROSSO: IN ABRUZZO DIOLETTA CONFERMA TRE CONI, CAPRICE NEL GELATO DEL PASTICCERE

24 Marzo 2021



PESCARA - “Onorato di rappresentare il mio Abruzzo, auguro resilienza per ripartire prù forti di prima”. Così il maestro del gelato artigianale, l’aquilano **Francesco Dioletta** fondatore e patròn delle Gelaterie Duomo all’Aquila e Avezzano, stamane alla conferma per il terzo anno consecutivo dei Tre Coni di eccellenza nella guida *Gelaterie d’Italia 2021* di Gambero Rosso presentata in diretta streaming in concomitanza con il #gelatoday - Giornata europea dedicata al gelato artigianale .

L’Abruzzo del gelato d’eccellenza quest’anno è rappresentato in guida da Gelaterie Duomo di L’Aquila e Avezzano, unico in regione con gli ambiti Tre Coni. E con il bar pasticceria Caprice di **Fabrizio Camplone** a Pescara (attività storica riconosciuta da Gambero Rosso con Tre Chicchi e Tre Tazzine nella guida *Bar d’Italia* e con 2 Torte nella guida *Pasticceri e Pasticcerie d’Italia*) unico abruzzese annoverato nella speciale sezione “Gelato del Pasticcere” dove i pasticceri menzionati - tutti a pari merito - si distinguono nella contaminazione virtuosa tra

pasticcERIA e gelato.

In proposito racconta la guida: anche nel gelato Caprice reinterpreta le specialità regionali italiane e valorizza i sapori d'Abruzzo, come la scrucchiata d'uva Montepulciano tipica dell'Ortonese. Il gelato si può gustare pure come ripieno della "riempizza", la tipica brioche profumata all'anice. Da non perdere i rinomati capriccetti a tre punte che richiamano le cime più alte d'Abruzzo.

E sono in tutto quindici (con "Caprice" di Pescara nella sezione dedicata) le insegne abruzzesi del gelato artigiano raccontate in guida. Con Due Coni di eccellenza si confermano "Polo Nord" a Casalbordino (Chieti), "Pasticceria caffetteria Roma" a Montesilvano (Pescara), "A Modo Mio" (Pescara), "Novecento" di Pescara (conclusa la collaborazione con Emozioni Italiane, **Ida Di Biaggio** titolare del marchio Novecento è attualmente itinerante in Sicilia), "Bar Aterno gelateria" a Raiano (L'Aquila), "Rolando" a Sant'Egidio alla Vibrata (Teramo), "A Casa di Ludo" a Tortoreto (Teramo).

Gli ispettori GR hanno valutato con 1 Cono "Gelatiamo" a Chieti, "Cicco" a Francavilla al Mare (Chieti), "Dolceamaro" a Lanciano (Chieti), "La Gelateria di San Valentino" a San Valentino in Abruzzo Citeriore (Pescara), "Tiziano" a Silvi Marina (Teramo), "Pannamore" a Vasto Marina (Chieti).

Nel profilo dedicato al maestro Dioletta titolare di Bar Gelaterie Duomo L'Aquila, la guida ricorda come lo stimato artigiano aquilano sia in attività da tanti anni, e molto legato alla sua terra; è un appassionato innovatore e le sperimentazioni sulle produzioni di punta abruzzesi non mancano.

Dioletta è titolare di quattro gelaterie al'Aquila. Una nuova apertura andrà ad aggiungersi alle attuali tre a metà aprile in corso Vittorio Emanuele nella sede storica che la gelateria occupava prima del disastroso sisma 2009. A queste si aggiunge la gelateria di Avezzano in piazza Risorgimento nel tratto di Via Corradini, sede totalmente rinnovata con nuovo logo e modernissimo restyling, che aprirà i battenti intorno al prossimo 10 aprile.

"Nella stagione invernale" racconta Dioletta a *Virtù Quotidiane*, "abbiamo lavorato per accorciare la filiera del nostro gelato arrivando a utilizzare dai quattro ai sette ingredienti per ricetta".

"Con la nuova stagione" anticipa, "aggiungeremo fino a sette nuovi gusti al nostro repertorio base creme. Ci sarà un'ampia scelta sul pistacchio nelle sue varianti dal mondo. Affiancheremo al nostro Bronte Dop, Pistacchio salato (con sale dolce di Cervia, presidio Slow

Food) e due monorigine, Etna e Siriano. Per i gusti frutta portiamo avanti la collaborazione con i nostri fornitori di frutta bio dal territorio aquilano e aggiungeremo altre tipologie di frutta coltivata in Abruzzo a km zero”.

“In pratica potremo arrivare a contare nelle nostre gelaterie Duomo da 30 a 45 gusti con attenzione agli intolleranti al lattosio. Tutto gluten free, coni, pandispagna e savoiardi (da noi prodotti). E completiamo la nostra rivoluzione ecologica nel packaging, avremo coppette, palette, cannucce, vaschette e contenitori per le torte in materiale compostabile e riciclabile”.

Top secret, infine, sul latte, ingrediente nobile del gelato artigiano. Sull’importante argomento Dioletta nicchia e invita all’apertura dei nuovi locali in aprile. Quel che è certo, non mancheranno gusti dedicati al territorio aquilano.

Buono, salutare, etico e a scarto zero l’identikit del gelato contemporaneo. Un gelato che ricerca le migliori materie prime del territorio, che sconfinava nel mondo della pasticceria e della cioccolateria e che, più che mai, dà conforto, felicità.

Come sottolineato durante la presentazione condotta da **Laura Mantovano**, direttrice editoriale delle guide GR, e **Sara Bonamini** curatrice della guida, quello del gelato artigianale italiano è un comparto famoso e presente in tutto il mondo incarnando il gusto e la sapienza del made in Italy. Caramello e sale sono risultati i gusti più richiesti nel famigerato 2020, caratterizzato dal boom senza precedenti di asporto e delivery: la conferma che il gelato ha perfettamente assolto il suo ruolo consolatorio.

Sono in tutto 58 le insegne premiate in guida con i Tre Coni, quattro i nuovi ingressi e quattro premi speciali. In testa la Lombardia con 12 gelaterie premiate seguita da Piemonte con 9, Emilia-Romagna con 8; Veneto e Lazio con 6; Toscana con 4; Liguria, Friuli-Venezia Giulia, Campania e Sardegna con 2, Marche, Abruzzo, Puglia, Basilicata e Sicilia. 37 i grandi maestri dell’arte bianca selezionati per il “Gelato del Pasticcere” (Premio Iceateam Cattabriga).

I premi speciali. Gelatiere emergente: Gianluca Cavi Magritte- Gelati al cubo - Fidenza (Parma); miglior gelato al cioccolato (Premio Valhrona): Officine Del Gusto - Pignola (Potenza); premio sostenibilità: G&CO - Tricase (Lecce); miglior gelato gastronomico Ottimo! Buono non basta - Torino. La quinta edizione della Guida Gelaterie d’Italia 2021 del Gambero Rosso è realizzata in collaborazione con Orion.

