

GELATERIE GAMBERO ROSSO: IN ABRUZZO NOVITÀ E QUALCHE DEFEZIONE, INEGUAGLIATA GELATERIE DUOMO DELL'AQUILA

6 Febbraio 2023



PESCARA - Gelaterie Gambero Rosso Abruzzo 2023. Un quadro abbastanza dinamico con 17 selezionate insegne di cui una svezta ineguagliata con i Tre Coni (valutazione di Eccellente) per il quinto anno consecutivo: il brand Gelaterie Duomo-Il Paradiso del gelato (L'Aquila e Avezzano) del maestro artigiano del gelato **Francesco Dioletta**, unica insegna abruzzese nell'olimpio delle gelaterie italiane secondo Gambero Rosso.

Avanza a Due Coni (valutazione di Ottimo) gelateria caffetteria DolceAmaro del maestro artigiano **Enrico Zazzini** (Lanciano, Chieti). Confermano i Due Coni La Dolce Vita gelateria cioccolateria di Vasto (Chieti), Mario Magrini di Roseto degli Abruzzi (Teramo), gelateria Pannamore di Vasto Marina (Chieti), pasticceria gelateria Roma di Montesilvano (Pescara), A Modo Mio (Pescara), A Casa di Ludo di Tortoreto (Teramo), Rolando di Sant'Egidio alla Vibrata (Teramo).

Entra con 1 Cono (valutazione di Buono) Da Carolina & Gina (L'Aquila). Confermano 1 Cono Gelateria De Oro (Pescara), Cicco di Francavilla al Mare (Chieti), Gelatiamo (Chieti), La gelateria di San Valentino (San Valentino in Abruzzo Citeriore, Pe), Tiziano di Silvi (Teramo). Perdono 1 Cono (da 2 a 1) Bar Aterno gelateria di Raiano (L'Aquila), Polo Nord di Casalbordino (Chieti). Non si conferma tra le migliori gelaterie GR, Emozioni Italiane (Pescara).

Giunta alla settima edizione e unica nel suo genere, la nuova edizione della guida *Gelaterie d'Italia 2023* (online sul sito di GR, successivamente anche in libreria) in collaborazione con Orion è stata presentata al Sigep di Rimini e premia un gelato sempre più "agricolo" ma non per questo meno attento alla tecnologia e ad intriganti mix con altri settori del mondo enogastronomico. Un gelato nel quale natura e scienza costituiscono un binomio sempre più indissolubile.

Destagionalizzare e diversificare, la sfida del futuro. Da qui il nuovo Premio Innovazione, che si affianca ai Premi Speciali - Gelatiere emergente, Miglior gelato al cioccolato, Valorizzazione delle produzioni locali - e sostituisce il premio al Gelato del Pasticcere (che in Abruzzo contava Caprice di **Fabrizio Camplone** a Pescara). Innovazione che in Abruzzo deve ancora trovare interpreti vincenti.

E anche quest'anno Gelato Day, giornata europea del gelato artigianale, il 24 marzo.