

Abruzzo e Piemonte in un tenero abbraccio. Il Natale di Gelaterie Duomo profuma di torrone bianco zafferano e nocciole

10 Dicembre 2025



L'AQUILA - Tenero aquilano come ancora non si era visto. Colore giallo paglierino tempestato di Trilobata, accompagnato dalle note aromatiche del purissimo zafferano dell'Aquila Dop, morbido e vellutato al morso, di alta qualità artigianale. Un torrone bianco da intenditori è la novità di questo Natale firmato Gelaterie Duomo-Il Paradiso del Gelato.

Il celebrato brand (3 Coni Gambero Rosso) della famiglia Dioletta ha appena lanciato la nuova delizia gastronomica con l'idea di unire Abruzzo e Piemonte nel gusto.



La pregiata nocciola delle Langhe – lasciata intera, ben visibile nell'impasto col cioccolato bianco – è protagonista nel nuovo torrone alla pari del purissimo zafferano dell'Aquila Dop, dosato in fili e in infusione secondo la ricetta (segreta) di **Francesco Dioletta**, fondatore e patron delle Gelaterie Duomo.

www.virtuquotidiane.it Abruzzo e Piemonte in un tenero abbraccio. Il Natale di Gelaterie Duomo profuma di torrone bianco zafferano e nocciole

Il nuovo prodotto nasce in collaborazione con Azienda Lazzaro, Globber Dolciaria di **Francesca Lazzaro** e **Ivano Gramiccioni** di Fossa (L'Aquila).

“Abbiamo scelto il cioccolato bianco per meglio esaltare il gioco cromatico dato dallo zafferano” racconta il maestro gelatiere a *Virtù Quotidiane*.

“Abbiamo prestato attenzione a non coprire di eccessiva dolcezza le note amaricanti della pregiata spezia e la fragranza della Tonda Gentile tostata. Ne è venuto fuori un prodotto elegante ed equilibrato che si distingue per originalità. Lo confezioniamo interamente a mano nello stesso formato da 250 grammi del nostro classico tenero al cioccolato, che realizziamo come consuetudine con un'alta percentuale di Nocciola Tonda Gentile delle Langhe, pari al 33%”.

“La filosofia di lavoro è la stessa della nostra gelateria, valorizziamo la tradizione dolciaria con la stessa cura che contraddistingue la produzione del nostro gelato” sottolinea **Sara Dioletta**, volto fresco e dinamico dell'insegna insieme ai fratelli **Enrico** e **Luca**.

Gelato e torroni sono disponibili tutti i giorni nei punti vendita a L'Aquila di Gelaterie Duomo-II Paradiso del Gelato, in Piazza Duomo n.32, Corso Vittorio Emanuele n.27 e Centro commerciale L'Aquilone (zona industriale Pile). Una quarta sede in centro aprirà con il nuovo anno. Un anno importante per la città tutta designata Capitale Italiana della Cultura.

Per celebrare l'importante evento che coprirà l'intero arco del 2026, il maestro Dioletta ha messo a punto un gusto sottozero speciale, L'Aquila 2026, presentato in anteprima all'ultima Perdonanza celestiniana.

“Un gelato **base latte**, che racconta l'anima del territorio e la Transumanza di queste terre, con materie prime straordinarie” ha raccontato il maestro Dioletta. “In un gusto delicato e cremoso abbiamo unito pura ricotta di pecore al pascolo sulle montagne di casa nostra, a Pizzoli, e le note dello zafferano, l'oro rosso dell'Aquila. La fresca acidità della variegatura di amarena e l'intensità del cioccolato 70% in copertura aggiungono note prelibate all'insieme, un gelato che celebra storia e tradizione del nostro territorio”.

“Venire a conoscere il nuovo torrone bianco zafferano e nocciole sarà l'occasione” conclude Sara “per riscoprire il sapore autentico delle festività aquilane, tra memoria, innovazione e gusto”.



pubbliredazionale

www.virtuquotidiane.it Abruzzo e Piemonte in un tenero abbraccio. Il Natale di Gelaterie Duomo profuma di torrone bianco zafferano e nocciole