

GELATERIA DUOMO, GIÀ DUE ANNI DAL RITORNO IN PIAZZA E DIOLETTA STUPISCE COI NUOVI GUSTI

26 Luglio 2018



L'AQUILA – “Nel periodo estivo si fa un gran bel lavoro, i clienti rispondono bene anche grazie al fascino della piazza, molto frequentata soprattutto la sera, e nei fine settimana il centro storico è pieno di turisti”.

Per **Francesco Dioletta** è già tempo di bilanci, a due anni esatti dal ritorno della sua gelateria Duomo nel cuore del centro storico dell'Aquila, chiusa dopo il terremoto del 2009.

Il 2018 ha portato bene al maestro gelatiere, che insieme alla moglie **Pina Servilio** e ai figli **Eleonora, Enrico, Sara** e **Luca**, e al nipote **Giorgio Carissimi** gestisce anche i bar gelateria ai centri commerciali L'Aquilone e Globo, in via Leonardo da Vinci e in piazza Risorgimento ad Avezzano.

Le vittorie in contest e concorsi e le partecipazioni ai più prestigiosi eventi del settore, che ormai quasi non si contano più, si aggiungono infatti all'inserimento nella guida *Gelaterie d'Italia 2018 del Gambero Rosso*, che l'ha piazzato tra i migliori 18 d'Abruzzo con Due Coni, e la speciale classifica di *Vanity Fair*, secondo la quale le Gelaterie Duomo sono addirittura tra

le 20 d'Italia da provare.

Produce in tutto quarantasette gusti, rigorosamente artigianalmente: l'ultimo arrivato, di cui Dioletta sembra andar più orgoglioso degli altri, è "Transumanza".

✖ "Di solito prendo spunto da ricette locali e della tradizione, faccio alcuni esperimenti finché il gusto non diventa ottimale, con l'equilibrio migliore tra i sapori", rivela il maestro gelatiere. "Stavolta è stato il racconto di alcuni anziani pastori della zona che mi ha suggerito di provare a mettere assieme caffè e ricotta, che costituivano la loro colazione di una volta".

"Durante la transumanza, quando producevano il formaggio, i pastori mettevano la ricotta di pecora nel caffè e mescolavano con lo zucchero, ottenendo un sapore del tutto particolare", dice. "Ho cercato di riprodurlo utilizzando la ricotta di pecora di Pizzoli, il caffè espresso e una copertura di cioccolato in variegatura".

Ma non è l'unico esperimento originale di Dioletta, che recentemente ha sposato l'idea di **Beatrice Rosa**, 50enne dell'Aquila che dopo una vita spesa nella cooperazione internazionale, si è lanciata in un'iniziativa imprenditoriale in Nicaragua, dove alcuni amici del posto avevano aperto una fabbrica di cioccolato, "Momotombo". La prima e tuttora la più importante delle tre esistenti nel paese sudamericano.

"Con una massa di cacao del Nicaragua, senza apporto di cacao e senza latte, abbiamo dato vita al gusto Momotombo", svela Dioletta, "la materia prima è costituita da fave di cacao tostate e macinate che non subiscono contagi quindi il cioccolato resta più grezzo rispetto alla massa di cacao che si trova generalmente in commercio".

Il gusto Momotombo è stato sperimentato con successo anche al Salon du Chocolat di Milano, "abbinato ad un rum nicaraguense invecchiato di 18 anni!", dice il maestro gelatiere quasi estasiato. "È molto particolare, quindi lo propongo raramente affiancandolo al gelato fondente".

E in serbo Dioletta ha già un'altra novità: gelato alla liquirizia Menozzi De Rosa di Atri (Teramo) e menta piperita fresca. Lo porterà in anteprima alla decima edizione di Sherpet, contest in programma a settembre a Palermo a cui partecipano cinquanta gelatieri da tutto il mondo.

"Per i gelati alle creme usiamo ormai esclusivamente farina di semi di carruba e proteine del latte, senza più aggiungere emulsionanti", tiene infine a precisare Dioletta, "abbiamo un nucleo personalizzato studiato appositamente da noi in laboratorio, per avere una ricetta che

mantenga intatta l'autenticità delle materie prime". (*m.sig.*)