

IL GELATO DEL DUOMO NELLA COLOMBA A DOMICILIO, “UN MODO PER RESISTERE ALLA CRISI”

di Daniela Braccani



L'AQUILA - Il gelato più buono della conca aquilana, premiato dal Gambero Rosso e inserito a pieno titolo nella prestigiosa guida delle migliori gelaterie d'Italia, non arriva solo a domicilio ma anche in forma di goloso ripieno in una fragrante colomba artigianale.

Il mastro gelatiere della storica gelateria del Duomo dell'Aquila, **Francesco Dioletta**, insieme alla collaborazione dei suoi quattro figli, in tempi di crisi planetaria da Covid 19 e chiusura forzata di tutte le attività commerciali, ha pensato alla colomba artigianale da asporto ripiena di gelato, "un modo per andare avanti, nonostante tutto e portare il dolce nelle case degli aquilani".

Si tratta di una colomba realizzata dalla pasticceria Artemisia che il gelatiere ha preferito più piccola del solito, visto che per le festività alle porte si escludono tavolate e affollate riunioni di famiglia. Il peso della colomba, senza canditi, è di circa un chilogrammo come il ripieno di gelato, anche quello al gusto colomba oppure altri gusti a piacimento.

"La consegna a domicilio è un modo per dare continuità e non mollare - ammette il maestro Dioletta a *Virtù Quotidiane* -, ma gli incassi non sono paragonabili assolutamente a quelli della gelateria in fase di normalità".

Con il sole di questi giorni e il bel tempo previsto per le festività pasquali, l'inaugurazione della stagione più produttiva sarebbe stata delle più rosee, "considerato che le gelaterie lavorano principalmente durante il periodo estivo primaverile, per le attività come la mia si tratta di una grossa perdita - rileva il gelatiere - ma non c'è altra scelta nella speranza che tutto finisca il prima possibile".

Le consegne della gelateria Duomo vanno alla grande, soprattutto nel fine settimana.

"Con il furgone frigorifero non abbiamo problemi termici di conservazione e copriamo tutta la zona dell'aquilano, le frazioni e i comuni limitrofi. Inoltre - riferisce il titolare -, il numero 392-4633946, che riceve gli ordini via *WhatsApp*, inoltra una risposta automatica con la lista dei gusti. Il pagamento si effettua preferibilmente con Paypal o carte, per questioni di sicurezza, anche contanti quando non è possibile il resto".

I dipendenti delle gelaterie Duomo sono tutti in cassa integrazione e la gelateria di Avezzano che doveva aprire i primi di marzo è rimasta chiusa, "siamo rimasti io con i miei quattro figli a tirare avanti la baracca. A pesare sono gli affitti dei punti vendita che purtroppo dobbiamo

pagare, cercheremo di trovare degli accordi con i proprietari per farci venire incontro in un momento difficile per tutti. Vista l'epocale emergenza non mi aspettavo di più dal Governo, le misure adottate per le imprese non sono affatto sufficienti e rischiano di indebitare ulteriormente gli artigiani”.

“Sono in contatto con tanti colleghi di tutta Italia e nel settore delle gelaterie - dice Dioletta - , c'è molta preoccupazione perché la stagione in corso è quella in cui si lavora a pieno regime, a differenza del periodo invernale durante il quale si stringe la cinghia. Speriamo che la curva dei contagi si abbassi presto, noi non perdiamo la speranza”.





pubbliredazionale