

All'Aquila ha aperto Gelaterie Duomo in Via Castello. E ci sono anche i waffle direttamente dal Belgio

22 Aprile 2026

di Redazione



L'AQUILA - C'era "Nuvolino", mascotte ufficiale che come sempre ha regalato palloncini a tutti i bambini prestandosi a foto ricordo e selfie con grandi e piccoli, c'era il L'Atte, il latte aquilano cento per cento frutto di una filiera corta e controllata messa su da oramai diversi anni, c'era il nastro da tagliare.

Ma la vera novità con cui Gelaterie Duomo si è presentata alla città per la sua quarta apertura - in via Castello ai civici 2, 4, 6 e 8, a ridosso di Piazza Regina Margherita - è il celebre waffle di Liegi, importato direttamente dalla sua patria per eccellenza, il Belgio.

"Questa zona della città era un nostro obiettivo da tempo", ha raccontato **Francesco Dioletta**, che insieme ai figli **Enrico**, **Luca** e **Sara** porta avanti l'attività aperta per la prima

volta nel 1985 in Piazza Duomo. E proprio con tutta la famiglia nei mesi scorsi ha fatto visita nella Vallonia per conoscere da vicino il tipico dolce belga e stringere alleanza con un importante produttore delle golose cialde.

Ben 42 i gusti di gelato disponibili nella nuova insegna, tra cui quelli senza lattosio. C'è L'Aquila 2026, lo speciale variegato a base di materie prime identitarie della montagna aquilana, la ricotta di pecora e il purissimo zafferano, con tocchi di amarena e cioccolato fondente a rendere l'insieme ancora più accattivante. Cremosi e golosi tutti i gusti a base latte di filiera locale: Fiordilatte, Torta della Nonna, Crema alla vaniglia Madagascar, Croccante amarena e l'originale Celestino, il gelato azzurro naturale (a base di alga spirulina) dedicato a Papa Celestino V e lanciato in occasione dell'ultima Perdonanza Celestiniana.

Latte, ricotta e purissimo zafferano dell'Aquila Dop sono protagonisti assoluti dei signature della casa, dal Cassata a Transumanza passando per Radio L'Aquila, Sapori Aquilani (torrone bianco e zafferano) e Variazioni di zafferano, creazioni uniche che raccontano l'attaccamento del maestro Dioletta al territorio e il desiderio di raccontarlo.

Una narrazione di eccellenza che si completa con i deliziosi sorbetti e granite alla frutta estiva. Qui la materia prima – meloni, anguria, lamponi, pesche, fichi bianchi – arriva da aziendine agricole diffuse intorno al Gran Sasso che praticano agricoltura rigenerativa. Frutta di stagione e acqua pura dalle vicine sorgenti montane, per un gelato che vale il viaggio.

pubbliredazionale