

Alle Gelaterie Duomo di L'Aquila e Avezzano la migliore frutta locale è regina dell'estate

29 Luglio 2024

di **Jolanda Ferrara**



L'AQUILA – Gelato tutti i frutti. Colori vitaminici e sapori naturali coltivati e maturati nelle fertili e assolate campagne abruzzesi. Gusti autentici, sani e leggeri con altissima percentuale di frutta, un pieno di felicità. È quanto attende gli appassionati del gelato alla frutta che scelgono le Gelaterie Duomo-Il Paradiso del Gelato di **Francesco Dioletta** e figli – sedi a L'Aquila in Piazza Duomo, in Corso Vittorio Emanuele n.27, Centro commerciale l'Aquilone- località Campo di Pile, e ad Avezzano in Piazza Risorgimento.

L'insegna è finora l'unica in Abruzzo a vantare i Tre Coni Gambero Rosso per l'eccellenza del suo gelato lavorato con maniacale cura artigianale utilizzando il meglio delle materie prime del territorio.

A cominciare dal **pregiato latte di pezzata rossa italiana**, vacche allevate – in esclusiva per Gelaterie Duomo – in una piccola stalla di Paganica (L'Aquila), alla frutta stagionale da

aziendine agricole diffuse intorno al Gran Sasso, all'acqua che sgorga pura e copiosa dalle vicine sorgenti, base delle creazioni estive dell'insegna.

"Il tesoro delle montagne aquilane in un gelato senza compromessi. Non è un claim di mercato ma la pura verità" tiene a sottolineare il maestro gelatiere Francesco Dioletta, patron delle Gelaterie Duomo.

Con lui raccontiamo degli speciali gusti estivi alla frutta ai quali è riservato un intero bancone per la gioia dei molti consumatori vegan e intolleranti al lattosio e di tutti gli amanti del gelato alla frutta, un piacere irrinunciabile con le punte di caldo africano raggiunte dall'estate 2024.

Deliziosi sorbetti di frutta fresca pura dal 50 al 70% del totale, acqua di sorgente e il necessario dosaggio di zuccheri compongono la ricetta di Gelaterie Duomo. "Il gelato alla frutta è l'ideale" raccomanda il maestro Dioletta "per una pausa rinfrescante e genuina che spenga la sete e apporti vitamine e antiossidanti preziosi per l'organismo stressato dal caldo".

Gusto, salute e benessere nella formula che accomuna ogni proposta sottozero di Gelaterie Duomo.

Tutta la frutta utilizzata è da agricoltura organica e rigenerativa, coltivata in piccole aziende contadine e raccolta a mano: melone, anguria, lamponi, pesche e fichi bianchi, a cui si aggiungono limoni igp, mango e lime selezionati all'origine.

Dioletta, il libro degli ingredienti, incubo di molte gelaterie commerciali, diventa per voi un biglietto da visita che parla chiaro (e in 2 lingue) e senza misteri.

Il nostro gelato è fatto con amore e ingredienti naturali e ci teniamo a raccontarlo. A chi vuole approfondire gli argomenti consigliamo di seguire il nostro blog su www.gelaterieduomo.com. La comunicazione è una componente altrettanto fondamentale nella relazione con il cliente e ci preoccupiamo di aggiornare costantemente il nostro elenco ingredienti, disponibile anche online. Ci teniamo a far conoscere i nostri partner agricoli, artigiani della zona che come noi condividono gli stessi valori di qualità e sostenibilità, ciò che rende unica e incomparabile la bontà del nostro gelato.

Cocomeri e meloni utilizzati nel vostro laboratorio portano la firma dell'agricola Cantoro sinonimo di agricoltura organica e rigenerativa, cosa significa esattamente?

L'azienda Cantoro è sinonimo di eccellenza, eredi di una lunga tradizione gestiscono circa 70 ettari in Val Vomano, nell'Abruzzo teramano, dove mettono in coltura principalmente ortaggi specializzati, alternando con colture estensive grazie anche al clima favorevole. I Cantoro sono pionieri riconosciuti dell'agricoltura simbiotica in centro Italia. Utilizzano microrganismi e micorrize arbuscolari per gestire la produzione, insieme a prodotti naturali per stimolare le difese delle piante durante il ciclo colturale. Questa azienda agricola ci offre meloni e cocomeri conosciuti localmente come "La dolce del Vomano", frutti succosi e dolcissimi dal gusto inconfondibile, perfetti per creare gelati rinfrescanti e dissetanti.

Lamponi e more freschi arrivano dall'azienda aquilana Fattoria Antica Forconia.

La Fattoria Antica Forconia è un altro prezioso partner con cui collaboriamo. Si trova nei dintorni del capoluogo con vista privilegiata sulla catena del Gran Sasso e gode di un microclima speciale. I piccoli frutti rossi sono coltivati con metodi assolutamente naturali e raccolti a mano garantendone integrità e sapore pieno. Questi piccoli gioielli della Fattoria aggiungono un tocco di dolcezza e colore vivace ai nostri gelati rendendoli irresistibili, consigliamo vivamente di assaggiarli in combinazione con il nostro frozen yogurt da latte di pezzata rossa italiana.

Nell'offerta estiva non può mancare il gusto Pesca.

Abbiamo scelto la pesca Bivona a polpa gialla dell'azienda agricola Podere Bellavista di Torrevicchia Teatina (Chieti), una delizia che arricchisce la nostra offerta estiva. Coltivata con metodi sostenibili e rispettosi dell'ambiente, è una pesca dolce e succosa, perfetta per creare un gelato cremoso e aromatico, al pèalato un'esplosione di sapore che evoca l'estate.

Altra delizia sono i fichi settembrini.

Quest'anno per via delle alte temperature che hanno accelerato i tempi di maturazione, già da metà agosto avremo a disposizione lo speciale dottato bianco dell'agricola La Solagna di Isola del Gran Sasso (Teramo) e tramite al Mercato contadino dell'Aquila gli ottimi fichi bianchi di Tocco Casauria (Pescara). Sono frutti raccolti uno per uno nelle campagne più vocate, specialità stagionali che non vediamo l'ora di trasformare in delizioso gelato. Li lavoriamo con tutta la buccia e questo dona al prodotto consistenza ancor più vellutata oltre all'originale sfumatura di colore. Questi frutti delicati vantano una dolcezza unica e rappresentano l'ingrediente perfetto per concludere l'estate in bellezza.

Le Gelaterie Duomo-Il Paradiso del Gelato sono certificate Aic e servono gelato gluten free.

LE FOTO













pubbliredazionale