

Anche un gelato celebra L'Aquila 2026, il maestro Dioletta: "Gusto che evoca la tradizione delle nostre montagne"

11 Febbraio 2026



L'AQUILA - "Con mia figlia **Sara**, mio braccio destro in produzione, abbiamo cercato un gelato che potesse esprimere l'identità delle nostre montagne, poi abbiamo pensato come renderlo il più goloso possibile".

Il maestro gelatiere **Francesco Dioletta** patron di Gelaterie Duomo-Il Paradiso del Gelato a L'Aquila e Avezzano, premiato Tre Coni Gambero Rosso, racconta a *Virtù Quotidiane* come è nato L'Aquila 2026, lo speciale gusto sottozero pensato per celebrare L'Aquila designata Capitale Italiana della Cultura 2026 "per il progetto di rigenerazione e resilienza culturale dopo il sisma del 2009".

Per tutto l'anno in corso lo **speciale gusto base latte di filiera locale** impreziosisce le vetrine degli attuali 4 punti vendita (a breve saranno 5 con la nuova apertura in centro, zona Fontana Luminosa) della storica insegna oggi potenziata nella gestione grazie all'apporto di **Enrico e Luca Dioletta**, oltre a Sara.



Enrico, Francesco, Sara e Luca Dioletta

L'Aquila 2026 aggiunge un tocco di solennità alla già ricca proposta di gelateria - fino a 48 gusti (d'estate) nella sede principale in Piazza Duomo, aperta tutto l'anno - tagliata per tutte le esigenze dei consumatori.

Con la sua architettura di gusto costruita essenzialmente su 2 caratterizzanti - pura ricotta ovina di montagna e purissimo zafferano Dop - L'Aquila 2026 interpreta il progetto istituzionale con una proposta di gelateria "resiliente" ed etica caratterizzata da pochi essenziali ingredienti profondamente identitari che raccontano storie e pratiche antiche di secoli: l'oro rosso dell'Altopiano (lo zafferano) e la Transumanza dei pastori (riconosciuta patrimonio Unesco) con la ricotta di pecora allevata al pascolo di montagna.

"Volevo un gelato naturalmente cremoso e pulito, a suo modo elegante" racconta Dioletta. "L'ho pensato ricco di ricotta di pecora, quella dei fratelli Marronaro (l'azienda agricola di

www.virtuquotidiane.it Anche un gelato celebra L'Aquila 2026, il maestro Dioletta: "Gusto che evoca la tradizione delle nostre montagne"

Pizzoli/L'Aquila conosciuta per la lavorazione tradizionale del latte ovino, ndr). Abbinare quel prodotto all'oro rosso aquilano è stato praticamente automatico, dici L'Aquila dici zafferano. Per dare un pizzico di amaro ho pensato all'amarena col suo retrogusto acidulo, e al cioccolato monorigine 70% per la copertura a mò di stracciatella che arrotonda il gusto finale”.

“Volutamente inserisco la ricotta a freddo lasciandone inalterata la freschezza che mi garantisce un gelato vellutato in modo naturale” va avanti il professionista.

“Per lo zafferano preparo il giorno prima un'infusione a freddo nella panna fresca, che poi aggiungo alla ricotta” rivela, “il risultato è un prodotto cremoso e ben bilanciato anche a livello calorico: la quota di grassi risulta assai inferiore rispetto a un tradizionale Tiramisù o Nocciola”.

“Nei gusti combinati come questo normalmente i caratterizzanti sono 2, massimo 3” osserva l'esperto gelatiere, “questa volta ne ho impiegati 4 ma diciamo anche che il gusto del cioccolato è ben definito e si sente, la leggera variegatura di amarena arrotonda ma senza essere invadente”.

Intorno ai due ingredienti nobili del territorio - **zafferano e ricotta ovina** - in tanti anni di gelateria Dioletta ha firmato una collezione di gusti memorabili - Cassata, Transumanza, Radio L'Aquila, Saperi Aquilani, Variazioni di zafferano, fino al recente **L'Aquila 2026 presentato in anteprima** - alla 731esima edizione della Perdonanza Celestiniana.

Un nuovo tributo alla biodiversità di un territorio severo che tanto generoso non è, riconosce l'imprenditore aquilano del gelato.

“In Sicilia sono fortunati” chiude, “hanno a disposizione agrumi di ogni tipo, pistacchio e anche frutti tropicali. Qui in montagna a L'Aquila mi guardo attorno ed è difficile scovare altrettanti ingredienti puri paragonabili all'eccellenza del nostro zafferano, del nostro latte di Pezzata rossa e della ricotta di montagna, che comunque” fa notare “in L'Aquila 2026 ammontano a ben $\frac{3}{4}$ del gusto”.



pubbliredazionale