VirtùQuotidiane

Ancora Tre coni Gambero Rosso per Gelaterie Duomo di Dioletta e figli: “Un anno straordinario da cui ripartire con l’apporto delle nuove generazioni”

27 Giugno 2026

di Jolanda Ferrara

L’AQUILA – “Gusti incisivi, ingredienti nobili, valorizzazione delle filiere, territorio, sostenibilità. Valori assoluti sui quali l’insegna ha costruito e fortificato la sua immagine”.

Così Gambero Rosso celebra con l’eccellenza assoluta dei Tre Coni Gelaterie Duomo-Il Paradiso del Gelato di **Francesco Dioletta** e figli. Per l’ottavo anno consecutivo della Guida alle migliori gelaterie d’Italia, l’unico indirizzo abruzzese tra le punte di diamante della gelateria made in Italy.

Sul palco delle premiazioni alla Stazione Marittima di Napoli il maestro gelatiere aquilano Francesco Dioletta patron delle gelaterie Duomo, ha ritirato l'ambita targa accolto dalla giornalista **Pina Sozio**, curatrice della guida, e del direttore delle Guide **Lorenzo Ruggeri**.

"Un nuovo importante traguardo per la nostra storica attività nel cuore della nostra amata L'Aquila dichiarata Capitale della Cultura 2026" ha detto Dioletta. "Un anno straordinario che vede rafforzato il nostro progetto imprenditoriale con la recente apertura della nuova sede (la quarta in città, in Piazza Regina Margherita) con il coinvolgimento sempre più determinato dei nostri figli **Sara, Luca** ed **Enrico**. A loro, ai nostri collaboratori e agli affezionati clienti che ci scelgono ogni giorno va il mio più sentito grazie".

Cinque punti vendita e un'unica missione, portare avanti una tradizione artigianale premiata con 3 Coni Gambero Rosso. "Siamo unici a L'Aquila e in tutto l'Abruzzo e di questo siamo immensamente lusingati, l'impegno costante premia" sottolinea Dioletta.

Ma cos'è che rende speciale creme e sorbetti di Gelaterie Duomo? Sicuramente l'identità profonda del racconto e la qualità eccellente degli ingredienti, oltre alla tecnica indiscutibile nel trasformarli.

"Narrare l'altopiano aquilano e i suoi prodotti unici attraverso il gelato è l'imperativo di Francesco Dioletta" scrive Gambero Rosso. "Gusti incisivi e senza sbavature, territorio, filiera, sostenibilità, rispetto: questi i valori sui quali questa insegna ha costruito e fortificato la sua immagine. Un gelato pulito (base latte e panna fresca) capace di esaltare il gusto di ingredienti nobili, locali e non, selezionati con rigore. D'obbligo l'assaggio delle creazioni con ricotta di pecora della montagna di Pizzoli e zafferano Dop dell'Aquila, come L'Aquila 2026 (ricotta, zafferano, amarene e cioccolato fondente) che celebra la Capitale italiana della cultura; poi ricotta e pistacchio con pistacchi salati interi, o il raffinato tiramisù allo zafferano, con savoiardi senza glutine (l'insegna è certificata Aic). Pregevoli pure la delicata crema alla vaniglia e il fiordilatte che danno risalto al latte di Pezzata rossa italiana allevata in proprio (il atte è imbottigliato entro 24 ore dalla mungitura e venduto in gelateria). Curate le varianti senza lattosio e anche senza zuccheri aggiunti. Da non perdere il sorbetto al fico dottato bianco di Isola del Gran Sasso e, in generale, tutti i gusti frutta, coltivata ai piedi del Gran Sasso in agricoltura rigenerativa".

Nota importante, fino a 15 gusti vegani base acqua e senza derivati del latte, tra cui non solo sorbetti alla frutta fresca di stagione, ma anche diverse creme dal gusto sorprendente.

"La frutta cambia durante l'anno seguendo la stagionalità, in questo modo possiamo offrire sempre il massimo del gusto e della qualità" specifica Sara Dioletta. "Inoltre, cosa che in

pochi sanno, tutti i nostri gusti sono senza glutine, sia quelli a base latte che quelli a base acqua. Perciò tutti possono scegliere il proprio gelato preferito in totale libertà senza rinunciare al gusto”.

Quattro le sedi cittadine: in Piazza Duomo, Corso Vittorio Emanuele, centro commerciale L’Aquilone, e in piazza Regina Margherita dove poter trovare waffle artigianali preparati al momento e farcirli con i gusti preferiti; senza dimenticare lil punto vendita in Piazza Risorgimento ad Avezzano (L’Aquila) con apertura fino a sera nel periodo estivo.