

## Dalla materia prima al packaging la rivoluzione green delle Gelaterie Duomo per aiutare il Pianeta

1 Febbraio 2025



L'AQUILA - "Nell'ultimo anno nel nostro laboratorio abbiamo trasformato 110mila kg di gelato mettendo al primo posto la sostenibilità". All'indomani della riconferma dei fatidici - e ancora esclusivi in Abruzzo - Tre Coni Gambero Rosso, per le Gelaterie Duomo-II Paradiso del Gelato di **Francesco Dioletta**, è il momento del rilancio della filosofia aziendale improntata alla difesa del Pianeta e alla sostenibilità vera.

È quanto comunica con un nuovo messaggio visuale la blasonata azienda aquilana entrata nelle celebrazioni del quarantennale dell'attività contando, attualmente, su quattro sedi o "angoli di paradiso", di cui tre nel capoluogo di regione (in Piazza Duomo, Corso Vittorio Emanuele e nella rinnovata sede del Centro commerciale l'Aquilone) e uno in Piazza Risorgimento ad Avezzano (L'Aquila).

Il progetto del maestro gelatiere Dioletta, modello di eccellenza nel coniugare imprenditorialità e cura artigianale del gelato italiano di tradizione, procede a vele spiegate.

“Abbiamo molte le frecce al nostro arco” dichiara Dioletta, pronto ad affrontare la sfida green con una serie di quotidiane azioni virtuose e scelte consapevoli, “ciò che ci consente di trasformare chili e chili di materie prime in gelato pulito, sostenibile, green”.

Primo motivo di vanto è il risparmio dell’acqua, risorsa necessaria alla vita perciò insostituibile, eppure minacciata a livello planetario.

“Da sempre” racconta Dioletta “siamo estremamente attenti alla sfruttamento delle risorse naturali e a ridurre la nostra impronta ecologica. Disponiamo di una torre di raffreddamento che consente di recuperare l’acqua utilizzata per raffreddare i mantecatori, le vetrine ed i frigoriferi garantendo un risparmio di migliaia di litri di acqua ogni anno, fino al 95%. Queste torri a loro volta sono alimentate grazie all’impiego dell’energia solare, per cui anche l’impatto energetico è pressoché nullo”.

“Siamo inoltre estremamente legati al nostro territorio e all’acqua che sgorga dalle nostre sorgenti. Nella produzione dei nostri sorbetti, infatti, utilizziamo esclusivamente acqua del Gran Sasso, ricca di minerali, che dona ai nostri prodotti un gusto unico”.

Per i consumi energetici nel laboratorio Duomo Gelaterie si fa affidamento sul fotovoltaico. Un impianto alimentato da energia solare (20 kW) fornisce oltre il 40% dell’energia necessaria alla produzione, permettendo di risparmiare migliaia di kWh all’anno.

Medaglia verde anche per la filiera della materia prima per eccellenza, il latte. “Il nostro è latte di alta qualità a Km 0 prodotto da una stalla locale e rigorosamente certificato” riepiloga il maestro Dioletta. “Dallo scorso abbiamo introdotto un impianto di pastorizzazione e omogeneizzazione per lavorare il nostro latte acquistato direttamente all’origine. La stalla ospita 30 vacche di razza Pezzata rossa italiana iscritte al consorzio Anapri (Associazione Nazionale Allevatori Razza Pezzata Rossa Italiana). Si tratta di bovine che vivono nel pieno rispetto del loro benessere e si nutrono esclusivamente di fieno, erba e mais”.

“Grazie a questa scelta, lo scorso anno per il nostro gelato abbiamo utilizzato 50.000 litri di latte fresco non imbottigliato, evitando così l’uso di altrettante bottiglie di plastica con relativi tappi etichette, eliminando all’origine gli scarti di confezionamento”.

“Il nostro packaging è totalmente sostenibile” sottolinea l’imprenditore aquilano, “Utilizziamo coppette, palette e vaschette completamente biodegradabili, compostabili e riciclabili.

Questa scelta ci consente di ridurre al minimo l'impatto sull'ambiente anche in fase di consumo, offrendo ai nostri clienti un'esperienza di gusto responsabile”.

Il quadro, già di per sé meritorio, non può dirsi completo senza un cenno alla scelta dello zucchero: 100% italiano da filiera corta e controllata. E al sistema di pesatura automatica Unica, “sistema che ci permette, già dal 2015, di pesare gli ingredienti delle nostre ricette con la massima precisione, senza l'uso di basi preparate”.



# LA NOSTRA RIVOLUZIONE GREEN







*pubbliredazionale*