

Fragole, panna e champagne: il gelatiere Dioletta dedica un gusto-evento al concerto di Achille Lauro e Rose Villain

22 Agosto 2024



L'AQUILA – Fragole panna e Champagne sotto la luna del 26 agosto, un gusto di gelato esclusivo per l'Aquila città della Perdonanza. Ispirato dall'arrivo di **Achille Lauro** e **Rose Villain** in città per il concerto di lunedì 26 in Piazza Duomo e dal famoso brano Fragole da loro lanciato, il maestro gelatiere aquilano **Francesco Dioletta**, **Tre Coni Gambero Rosso**, ha creato un gusto sottozero davvero speciale, "unico".

"Sarà disponibile solo per la giornata del concerto" annuncia Dioletta, ma noi confidiamo nell'entrata stabile nel menu delle Gelaterie Duomo-Il Paradiso del Gelato (sedi a L'Aquila e Avezzano) in aggiunta agli altri quaranta e più gusti di creme e sorbetti proposti a rotazione.

"Fragole panna e Champagne rappresenta una combinazione di grande eleganza, che abbiamo interpretato nel nostro laboratorio con ingredienti di qualità selezionata. Un gusto che ho voluto senza latte: la sensazione al palato è di gustare una bella coppa di fragole con panna" anticipa a Virtù Quotidiane il patron di Gelaterie Duomo.

La ricetta del Fragole panna e Champagne si basa appunto sui tre ingredienti sapientemente

bilanciati. Fragole per almeno il 40% (“fragole saporite e profumate maturate al sole di Sicilia, zona di Marsala, un prodotto surgelato in stagione che prediligo tutto l’anno per il nostro gusto Fragola”), un quarto di panna fresca da latte raccolto in Abruzzo, e spumante “pari a scarso 1° alcolico, quindi ok anche per i consumatori più giovani”, rassicura il maestro gelatiere.

Per la bollicina la scelta non poteva che cadere su uno spumante abruzzese, sottolinea Dioletta. In questo caso un metodo classico da uve montonico elaborato dall’azienda agricola Ciccone di Bisenti (Teramo), patria del tradizionale vitigno tipico dell’entroterra teramano, ideale alla spumantizzazione per via della spiccata acidità, freschezza e fragranza. Qualità apprezzate dalle stesse truppe napoleoniche discese in Abruzzo sul finire del 1700, al punto da essere ribattezzato Le Petit Champagne e richiesto per i vari distaccamenti francesi presenti nella regione.

“Il 26 agosto sarà una grande festa per l’intera città con il primo concerto in Piazza Duomo dopo due anni di lavori di riqualificazione” conclude il maestro gelatiere. Che pure lascia intuire l’arrivo di un altro gusto maison dedicato alla Perdonanza. Perché la festa del gusto, alle Gelaterie Duomo, continua...

IL REEL SU INSTAGRAM

https://www.instagram.com/reel/C-8lesRsUd9/?utm_source=ig_web_copy_link

LE FOTO



