

Gelaterie Duomo, al via il mese del cioccolato. Dioletta: “Per non annoiare abbinamenti inediti”

5 Settembre 2023



L'AQUILA - Settembre Mese del Cioccolato alle Gelaterie Duomo Il Paradiso del Gelato a L'Aquila e Avezzano, la prima e unica gelateria in Abruzzo a vantare - ininterrottamente da cinque anni - i **Tre Coni di eccellenza Gambero Rosso**.

Dal 9 settembre nei punti vendita in Piazza Duomo 32 e centro commerciale L'Aquilone a L'Aquila, e in Via Corradini 145/147 ad Avezzano (L'Aquila), via all'assaggio dei nuovi gusti al cioccolato fondente realizzati con il cacao monorigine ricavato dalle fave di cacao provenienti da di pregiate aree geografiche, Perù, Brasile Venezuela, Colombia, Nord Nicaragua, Madagascar, Ghana. Produzioni sostenibili, grand cru che promettono un'esperienza sensoriale di alto profilo e certamente inclusiva, accessibile a tutti perché preparati senza lattosio e senza glutine, alcuni in purezza, altri arricchiti con ingredienti che esaltano il bouquet tipico del cacao utilizzato e comunque vegan ok come anticipa a *Virtù Quotidiane* il maestro gelatiere **Francesco Dioletta**, patròn delle gelaterie Duomo che abbiamo intervistato.

Dioletta, un arrivederci all'estate con una palette cioccolato inebriante. Come ha pensato il Mese del Cioccolato?

Con il mio team abbiamo studiato una proposta ben articolata per offrire agli appassionati del Cibo degli Dei una ricchezza di sfumature, note e sentori che il cacao è capace di donare come pochi altri ingredienti di grande eccellenza. Un viaggio sensoriale nel mondo dei monorigine, e per non annoiare ci abbiamo costruito intorno delle ricette, tutte inedite, che vanno ad arricchire il gusto del cacao utilizzato con prodotti peculiari dello stesso territorio.

Per esempio?

Al cacao Waslala che proviene dalla foresta tropicale della zona caraibica Nord del Nicaragua, ho aggiunto del rum nicaraguense invecchiato di alta qualità, il Flor de Caña che ben si intona con le note tanniche del cioccolato ricco di aromi di frutta matura, spezie e fiori bianchi. Questo cacao è distribuito dall'importatrice aquilana Maria Beatrice Rosa la quale è anche socia di Momotombo, piccola azienda artigianale bean-to-bar di Managua, una collaborazione che rinnoviamo con piacere. Per arricchire il gusto del Manjari della piantagione Millot nel nord del Madagascar, ho pensato ai baccelli di vaniglia Bourbon, la più pregiata. Per l'ottimo cacao Macae prodotto nello stato di Bahia in Brasile ho scelto l'accostamento con l'arancia, molto piacevole, presenteremo il fondente con un'infusione di zest d'arancia.

Con le fave bianche di cacao peruviano siamo di fronte a qualcosa di ancora più particolare, è così?

Certamente. Parliamo del cacao Illanka, che significa luce brillantezza (Illa) e Condor (Anka) nella lingua indigena. La regione di Piura a Nord del Perù è nota per la qualità aromatica delle sue fave di cacao bianche chiamate Gran Blanco, dall'aroma fruttato delicato con note minori di frutta secca e la particolare nota di dolcezza. Lo presenteremo con croccanti arachidi salate, che abbiamo caramellato.

Di territorio in territorio si arriva anche al matrimonio con l'Abruzzo?

Sì, è quel che accade con il Macarena, provenienza Colombia tramite la nostra Maria Beatrice Rosa. Ho avuto la fortuna di aver visitato nel 2018 le piantagioni in Colombia e di aver conosciuto Manlio La Rotonda che seleziona e segue tutto il processo. Sicuramente ha contribuito ad approfondire le mie conoscenze su questo meraviglioso frutto, vedere i processi di fermentazione ed essiccazione delle fave di cacao, fa capire quanto lavoro c'è nella trasformazione di questo delizioso frutto. Macarena è una catena montuosa isolata situata nel dipartimento di Meta, in Colombia. Il parco nazionale comprende un punto

d'incontro ecologicamente unico per la flora e la fauna delle regioni dell'Amazzonia, dell'Orinoco e delle Ande. Il fiume Ariari è ciò che dà vita a questo territorio ricco di biodiversità nella regione del Meta. Riconoscibili, nel profilo aromatico principale sofisticate note d'acqua di rosa, cacao e bacche di vaniglia. Presentiamo il Macarena con una variegatura di amarene e l'aromatizzazione con Ratafia D'Abruzzo.

Da non annoiarsi davvero. Quanto costerà di più al pubblico l'esperienza immersiva nel cioccolato considerata la nobiltà degli ingredienti e il lavoro di ricerca per ognuno dei cru?

Li venderemo allo stesso prezzo degli altri gusti. Il gelato è un momento di gioia e di piacere a qualunque età e deve essere accessibile a tutti, la gelateria è un concetto inclusivo per definizione e nella nostra filosofia il prezzo del gelato è livellato per tutti i gusti, e non mancheranno i classici cioccolato al latte e fondente base per chi non vuole avventurarsi più di tanto.

Per Gelaterie Duomo si preannuncia un autunno scoppiettante, ricco di importanti novità - su tutte la rivoluzione della filiera del latte, di cui parleremo in seguito - e appuntamenti culturali da non perdere. Cos'altro bolle in pentola?

Per il momento possiamo dire che uno dei nuovi gusti cioccolato, o forse uno assolutamente inedito, verrà presentato in esclusiva a GeCo 2023 all'interno di Eurochocolate (dal 13 al 22 ottobre a Perugia). Il 16 ottobre sul palco del ChocoLab dalle 16-17 racconterò il mio gelato al cioccolato. Sarò tra i maestri dell'alta pasticceria e gelateria d'avanguardia invitati da Andrea Mecozzi, top selezionatore di cacao.

LE FOTO

















pubbliredazionale