

Gelaterie Duomo, arriva la nuova filiera del latte aquilano. Dioletta: “Una dolce rivoluzione”

6 Marzo 2024



L'AQUILA - “L'ATTE”, Latte dell'Aquila, un claim che arriva immediato e che promette tanto di più. Latte di pezzata rossa Italiana dalla stalla al laboratorio di gelateria, munto e immediatamente trasformato in goloso gelato e, in quantità limitata, in latte imbottigliato e pronto per la vendita certificato Anapri, Associazione nazionale allevatori pezzata rossa italiana. Filiera cortissima, aquilana al cento per cento, sostenibile.

Una rivoluzione nella filiera del latte e del gelato firmata Gelaterie Duomo-Il Paradiso del Gelato di **Francesco Dioletta** e figli, insegna leader in Abruzzo e tra le top gelaterie d'Italia coronate dal Gambero Rosso con i Tre Coni di eccellenza. Il lancio dell'innovativo progetto è fissato a giorni nel laboratorio centrale di Gelaterie Duomo, a L'Aquila Pile. Il maestro Dioletta ne ha anticipato a *Virtù Quotidiane* i punti salienti.

Dioletta, come nasce l'idea di co-produrre il “vostro” latte?

È il coronamento di un sogno da noi inseguito nel tempo, che fa il paio con la maniacale lavorazione dei nostri gusti frutta proveniente da coltivatori qui intorno al Gran Sasso e raccolta a mano come ad esempio i lamponi freschi bio che acquistiamo sistematicamente dalla Fattoria Antica Forconia dell'Aquila, oppure i meloni e l'anguria provenienti da coltivazione organica e rigenerativa. Con la nuova filiera del latte abbiamo la certezza che sia latte locale di altissima qualità. Già nel 2015, quando abbiamo inaugurato il laboratorio centralizzato di gelateria, avevamo creato uno spazio dedicato alla lavorazione del latte delle nostre montagne per distinguerci dalla produzione di massa. Abbiamo selezionato con cura una stalla che esprimesse standard elevati di benessere animale e di sostenibilità. Senza fretta abbiamo raggiunto il nostro obiettivo. I vantaggi sono molteplici dalla qualità della materia prima al prodotto finale alla drastica diminuzione di contenitori di plastica.

Da dove proviene il latte utilizzato?

Il nostro latte proviene da una piccola stalla di Paganica (L'Aquila) gestita dalla Società Agricola La Simentale di Antonio e Pierluigi Tennina. Il latte è ottenuto esclusivamente da vacche di razza pezzata rossa italiana che danno un latte particolarmente proteico. Le bovine vengono alimentate in modo naturale con solo fieno, mais ed erba, possono stare all'aperto e hanno libertà di movimento, inoltre sono regolarmente sottoposte a controllo sanitario

Insieme al latte aquilano l'altra grossa novità è rappresentata dal macchinario utilizzato: una mini centrale del latte?

Esattamente. Abbiamo investito in un macchinario che consente di pastorizzare il latte a una temperatura di 74 gradi centigradi, come richiesto dalla legge, e di omogeneizzarlo. Il processo è completamente automatizzato in un circuito chiuso per evitare contaminazioni esterne. Il macchinario Evolution 500 di costruzione artigianale dalla ditta Pasin è stato premiato al Cibus Di Parma con il premio Innovazione 2023.

Come avviene la lavorazione del latte in gelato?

Il latte viene lavorato entro 24 ore dalla mungitura del mattino. Dalla stalla è trasportato al nostro laboratorio dove viene sottoposto a un delicato processo di pastorizzazione e omogeneizzazione, quindi viene immediatamente utilizzato quello per la produzione del gelato, e imbottigliato per la vendita nei nostri punti vendita.

Qual è la differenza con la lavorazione del latte crudo fatta con pastorizzatori

classici da gelateria?

La grossa novità è che questo macchinario processa il latte appena munto abbattendone la carica microbica pur lasciando pressochè invariate le caratteristiche organolettiche del latte crudo di partenza. Come detto, la temperatura raggiunta è di 74°centigradi e viene mantenuta per un determinato tempo, per poi essere raffreddato a circa 4° C velocemente, e trasferito nelle bottiglie che ci arrivano pronte all'uso già sterili, inoltre la macchina è dotata di due sterilizzatori uno per le bottiglie e l'altro per i tappi a garanzia di un prodotto perfettamente salubre, tutto il processo è certificato e viene memorizzato e archiviato nel nostro server con il sistema 4.0. Con il pastorizzatore classico, invece, c'è bisogno di pastorizzare a temperature più alte, deteriorando la qualità delle proteine del latte, inoltre il raffreddamento avviene in maniera molto più lenta. Con il nuovo macchinario abbiamo la stessa totale sicurezza sanitaria di una centrale del latte, il tutto curato in modo artigianale nel nostro laboratorio.

Come avete organizzato il lancio del vostro L'ATTE dell'Aquila?

Abbiamo pensato a un evento aperto a tutti il 16 marzo alle 16,00 nel nostro laboratorio centrale in Via Campo di Pile 24, a L'Aquila. Offriremo ai presenti l'opportunità di visitare il laboratorio, assistere alla produzione del gelato e osservare il processo di pastorizzazione e omogeneizzazione del latte effettuato dal nostro macchinario d'avanguardia. Gusteremo insieme il gusto Fiordilatte e le prime 200 persone riceveranno un regalo speciale.

LE FOTO

















pubbliredazionale