

Gennaio 2025, il Paradiso del gelato di Dioletta si prepara al quarantennale: “Una storia che è anche la vostra”

31 Dicembre 2024



L'AQUILA – “A una città fredda come L'Aquila non assoceresti il gelato, se non come bizzaria. Il tempo e la passione ci hanno dato ragione”. **Francesco Dioletta**, fondatore e patron delle Gelaterie Duomo-Il Paradiso del Gelato a L'Aquila e Avezzano, non nasconde l'emozione. Il 2025 sarà dedicato alla celebrazione del 40ennale del progetto Duomo Gelaterie, punta di diamante dell'arte fredda abruzzese riconosciuta riconosciuta dalle più autorevoli guide di settore.

Dopo un 2024 “a dir poco straordinario”, un tributo speciale alla gelateria italiana è in via di definizione nel mega laboratorio a Campo di Pile (L'Aquila). Sarà la degna celebrazione di quaranta anni di attività dell'insegna nel settore horeca di cui gli ultimi 28 (ultimi si fa per dire) di gelateria, con quattro sedi tra L'Aquila e Avezzano e un ventaglio di gusti sottozero che raccontano magistralmente l'amore per l'eccellenza e la passione per la montagna

aquilana in ogni stagione.

E una squadra di collaboratori formati a dovere in cui trovano spazi di espressione alcuni dei suoi figli **Eleonora, Enrico, Luca, Sara e Noemi** pronti a scrivere il futuro dell'insegna.

“L'anno che inizia ci troverà uniti e compatti in simbiosi con la nostra città che rinasce, L'Aquila è il nostro faro, punto di partenza e di arrivo del progetto Duomo Gelaterie” sottolinea patron Dioletta, “sarà un anno indimenticabile, ricco di sapori genuini ineguagliabili e di momenti da ricordare” annuncia a Vq.

“Era il 1985 quando tutto ebbe inizio” racconta Dioletta, “ero solo un ragazzo aquilano con tanti sogni e un piccolo bar in Piazza Duomo, non avrei mai immaginato che quel sogno potesse trasformarsi in tutto questo. Ma non ero solo, accanto a me mia moglie **Pina**, instancabile al mio fianco anche nei momenti più difficili del terremoto. Insieme abbiamo costruito non solo una realtà professionale ma una grande famiglia, di cui sono infinitamente orgoglioso”.

Una crescita continua per l'insegna storica di Piazza Duomo, contrassegnata da sacrifici e da molte soddisfazioni. Ogni passo avanti accompagnato dall'apprezzamento della clientela, un sostegno mai venuto meno, riconosce Dioletta, “la nostra carica quotidiana”.

Il maestro gelatiere di Aringo di Montereale (L'Aquila), ripercorre per sommi capi l'ascesa di Gelaterie Duomo, focalizzata subito dall'espansione sul territorio con i tre punti vendita a L'Aquila (Piazza Duomo, Corso Vittorio, centro commerciale L'Aquilone) e nel 2000 l'apertura ad Avezzano, in Piazza Risorgimento. La svolta fuori le mura aquilane nel 2013, occasione offerta dalla prima edizione del Gelato World Tour, a Roma, sorta di olimpiadi del gelato, dove il maestro Dioletta presenta il gusto Sapori Aquilani (torrone bianco e zafferano) sfiorando il podio per la finale mondiale.

Da lì un crescendo inarrestabile con affermazioni nelle principali kermesse di gelateria italiana. Il segreto, ricette sempre più territoriali – Gusto Italico, Transumanza, Cassata, variazioni di Zafferano, Fiordilatte di **pezzata rossa italiana** – e intensi gusti frutta da agricoltura rigenerativa condotta nelle terre alte aquilane e territori vicini, fino a sfondare il muro dei Tre Coni Gambero Rosso, primato abruzzese che Gelaterie Duomo detiene ininterrottamente dal 2019.

Non resta che seguire le pagine social di Gelaterie Duomo-Il Paradiso del Gelato per essere aggiornati in tempo reale sulle speciali iniziative e appuntamenti che accompagneranno il quarantennale del brand Duomo Gelaterie nel corso dell'anno di cui daremo

tempestivamente conto sui canali di *Virtù Quotidiane*.

pubbliredazionale