

## “L’Aquila 2026”, da Gelaterie Duomo pronto il gusto-evento che racconterà la Capitale italiana della cultura

22 Agosto 2025



L’AQUILA - Pura ricotta di pecora e purissimo zafferano Dop dell’Aquila, variegatura all’amarena e copertura al cioccolato 70%. Ecco servito il gelato d’autore che accompagnerà un anno di eventi speciali, il 2026, l’anno dell’Aquila Capitale Italiana della Cultura. Un’emozione di gusto firmata **Francesco Dioletta**, lo stimato maestro gelatiere aquilano premiato dalla critica di settore per la visione territoriale e profondamente etica che distingue le sue Gelaterie Duomo-Il Paradiso del Gelato di L’Aquila e Avezzano.

Il celebrato brand della famiglia Dioletta - a tutt’oggi l’unica gelateria abruzzese a vantare l’eccellenza dei Tre Coni Gambero Rosso - ha messo a punto il nuovo gusto freddo, L’Aquila

2026, per raccontare al mondo per tutto il prossimo anno, storia e tradizioni della propria amata città.

E non mancherà l'anteprima. Da sabato 23 agosto e per l'intera settimana in occasione della 731esima edizione della Perdonanza Celestiniana patrimonio immateriale Unesco, un assaggio speciale del nuovo gusto gelato sarà disponibile nelle 4 sedi di Gelaterie Duomo a L'Aquila (in Piazza Duomo, Corso Vittorio Emanuele, centro commerciale L'Aquilone) ed Avezzano (Piazza Risorgimento).

“L'Aquila 2026 è un gusto che racconta l'anima del territorio con materie prime straordinarie” dice a *Virtù Quotidiane* il maestro Dioletta, “abbiamo unito in un gusto delicato e cremoso la genuina ricotta di pecora al pascolo sulle nostre montagne e lo zafferano Dop dell'Aquila, l'oro rosso del territorio. La fresca acidità della variegatura di amarena e l'intensità del cioccolato 70% in copertura aggiungono note prelibate all'insieme, un gelato che celebra storia e tradizione del nostro territorio”.

La storia qui narrata è quella antica e nobile della Transumanza, la tradizionale migrazione pastorale dalle terre alte fino a valle, riconosciuta dall'Unesco Patrimonio culturale immateriale dell'Umanità dal 2019. Storia qui incarnata dalla ricotta di pecora, tesoro del vicino Pizzolano.

Ricotta di pecora al pascolo dunque nel nuovo L'Aquila 2026, come negli imperdibili Cassata e Transumanza, altri pezzi forte della casa. E, per i vellutati gusti base latte, protagonista è il latte di bovine Pezzata rossa italiana allevate naturalmente in una piccola stalla vicina, a Paganica (L'Aquila).





*Il latte del Duomo*

Come **ben raccontato dal nostro giornale**, con la chiusura della filiera del latte di alta qualità a km 0, Gelaterie Duomo ha rivoluzionato la proposta sottozero. Alzando ulteriormente l'asticella sui gusti dove l'oro bianco - imbottigliato entro 24 ore dalla mungitura del mattino e venduto anche in gelateria - è protagonista: Fiordilatte, Torta della Nonna, Crema alla vaniglia Madagascar, Croccante amarena e l'originale Celestino, il gelato azzurro naturale (a base di alga spirulina) dedicato a Papa Celestino V e lanciato per la scorsa edizione della Perdonanza Celestiniana.

Altro motivo di vanto di casa Dioletta è il lavoro sullo zafferano. L'oro rosso dell'altopiano aquilano ha ispirato ricette territoriali dal gusto inimitabile. "In anticipo sull'istituzione della Dop che tutela il purissimo zafferano dell'Aquila dal 2005" ha raccontato il maestro Dioletta, "ho creato il mio primo gusto di gelato allo zafferano rigorosamente locale esplorandone le qualità gastronomiche uniche e prestando la massima attenzione a preservarle nel prodotto finale con infusioni ed estrazioni a freddo e bilanciamenti misurati in modo da esaltarne sentori e colore".

Ne sono espressione i gusti Cassata, Transumanza, Sapori Aquilani (torrone bianco e zafferano), Variazioni di zafferano presenti a rotazione nei banconi di Gelaterie Duomo.

Una narrazione di pura eccellenza che si completa con l'intensità dei gusti estivi di sorbetti e granite alla frutta. Qui la materia prima - meloni, anguria, lamponi, pesche, fichi bianchi - arriva da aziende agricole diffuse intorno al Gran Sasso che praticano agricoltura rigenerativa. Frutta di stagione e acqua pura dalle vicine sorgenti montane, per un gelato che vale il viaggio.





*pubbliredazionale*