

RATAFIÀ D'ABRUZZO, LA ZINGARA CHE PIACE. GELATERIE DUOMO ALLA FESTA PER I TRE CONI GAMBERO ROSSO



1 Giugno 2019

NAPOLI – Amarene, Montepulciano d'Abruzzo, zucchero, latte e panna di alta qualità. E un racconto secolare, quello della venerata ratafia abruzzese, il liquore che suggellava la stipula di accordi importanti, contratti, atti notarili: “Pax rata fiat!” si pronunciava levando in alto i calici.

Il maestro gelatiere **Francesco Dioletta**, titolato da Gambero Rosso numero uno del gelato artigiano abruzzese, ha puntato ancora una volta sul racconto dell'amato territorio: Ratafià d'Abruzzo, un gusto “zingaro e ruffiano” che mette tutti d'accordo, come tradizione insegna.

Dioletta, titolare di Gelaterie Duomo a L'Aquila e Avezzano, lo ha presentato alla festa dei Tre Coni 2019 organizzata da Città del Gusto Napoli-Gambero Rosso sul rooftop del Renaissance

Naples hotel Mediterraneo lo scorso 30 maggio.

In un'unica raffinata serata di degustazione i migliori "maestri del brivido" inseriti nella guida *Gelaterie d'Italia 2019*. Alta gelateria, gelato contemporaneo, narrazioni di territorio (pura poesia il gusto Spiaggia nera di Maratea solcata da rosmarino di mare, di Gelateria Emilio-Maratea) che fondono consistenze innovative (Vitello tonnato, di Ciacco -Parma, Carbonara, di Greed-Frascati) e gusti intramontabili, ricerca tecnologica e provocazione, "pensiero stupendo" e desiderio di "volersi bene nel gelato".

Alla base del nuovo gusto firmato Gelaterie Duomo c'è come sempre l'alta qualità delle materie prime. Coniugata allo storytelling, da applausi.

"Ho ricostruito la ricetta della ratafia nel gelato utilizzando le prelibate amarene di Cantiano (Pesaro-Urbino) e un Montepulciano d'Abruzzo di struttura dai naturali sentori di ciliegia, prodotto da un'azienda di Ofena (L'Aquila), vino che propongo anche alla mescita nel nostro bar quando mi chiedono un Montepulciano importante" racconta il maestro Dioletta a *Virtù Quotidiane*.

L'abbinamento amarene e Montepulciano esalta la piacevolezza del prodotto finale, un gelato goloso e ricco di sapore che piace anche ai più piccoli essendo minimamente o affatto alcolico. Per dare la nota di croccantezza il maestro ha cosperso la texture cremosa, di biscotto fatto in casa con farina gialla e farina di mandorle. Su tutto una riduzione di Montepulciano, mosto cotto (delizia tradizionale anche quella) e amarene per la variegatura. Risultato un gelato capolavoro completamente naturale, che racconta l'Abruzzo e la maestria del made in Italy.

"Il mio gelato è in continua evoluzione, mi piace studiare e spaziare nei gusti di territorio, per quanto i gusti gastronomici per me rappresentino una proposta più adatta ad un menu d'occasione" precisa Dioletta che conta in vetrina una media di cinquanta tra gusti intramontabili sempre disponibili, creme, yogurt soft e sorbetti.

Tra le creme immancabili spiccano Cassata, Ricetta del Nonno e Transumanza, presentato tra gli applausi a Identità Golose Milano nel marzo scorso. Tutti e tre a base della prelibata ricotta ovina di Pizzoli, sugli alti e incontaminati pascoli della montagna aquilana.

Tra le novità di stagione da Gelaterie Duomo c'è Voglia d'Estate. Che non è solo l'auspicio dei gelatieri riuniti da Contaminazioni Stellate di cui il maestro Dioletta è parte, ma un sorbetto a base mango, mela verde e pepe rosa.

Sarà lanciato nelle gelaterie italiane aderenti il secondo weekend del mese, ovvero dal 14 al 16 giugno. In pratica un gusto dagli ingredienti comuni personalizzato da ogni gelatiere interprete. Contaminazione vincente che lo scorso febbraio ha ispirato al nostro il Cuore d'Amore, base mascarpone, noci caramellate ("da noi in laboratorio" precisa Dioletta) e cannella, che ha letteralmente fatto furore per San Valentino ed è tuttora richiesto.

Rispettoso, resistente, innovativo, il gelato del "Duomo" è anche un viaggio in territori affascinanti. Come quello nel pianeta dei cacao monorigine in cui il maestro Dioletta si è letteralmente tuffato da novembre scorso.

Con risultati entusiasmanti per i frequentatori più esigenti delle sue gelaterie. Da quest'estate tutto il gusto del gelato di massa di cacao Matambo della regione dell'Huila e Macarena del Meta Colombia Centrale lavorato artigianalmente dalle fave - importate tramite commercio equo e solidale - nell'originaria purezza, senza latte né derivati.

