

GELATERIE GAMBERO ROSSO: DIOLETTA “RE” D’ABRUZZO, MA LA REGIONE PERDE POSIZIONI

di Jolanda Ferrara



21 Gennaio 2020

RIMINI - Bar Gelaterie Duomo dell’Aquila del maestro del gelato **Francesco Dioletta** riconferma per il secondo anno i Tre Coni (punteggio di eccellenza) nella guida alle gelaterie

d'Italia 2020 del Gambero Rosso presentata nel pomeriggio al RiminiFiera-Sigep, stand Orion.

Sedici in tutto le gelaterie abruzzesi in guida, l'avanzamento da 1 a 2 Coni ("ottimo") per A Casa di Ludo di **Simona Miritello** (Tortoreto Lido), il consolidamento di Caprice di **Fabrizio Camplone** (Pescara) nella sezione "Il gelato del Pasticcere" dedicata agli artigiani del dolce, l'uscita di scena per La Fonte di Vico by Dolce Bio (Pescara), Dolce de Leche (Alba Adriatica) e Dolce Capriccio (Montesilvano).

Con Due Coni (punteggio Ottimo) si attesta la pattuglia più nutrita delle abruzzesi. Si tratta di A Modo mio, L'Altro Gelato e Caffè, e Novecento, tutte a Pescara centro; Pasticceria Caffetteria Roma a Montesilvano (Pescara), Bar Aterno a Raiano (L'Aquila), Polo Nord a Casalbordino (Chieti), Rolando a Sant'Egidio alla Vibrata (Teramo), e fresca di promozione A Casa di Ludo a Tortoreto Lido (Teramo).

Con 1 Cono di eccellenza ("Buono") la guida valuta Gelateria Cicco di Francavilla a Mare (Chieti), Gelatiamo (Chieti), Dolceamaro a Lanciano (Chieti), Tiziano (Pescara), La gelateria di San Valentino a San Valentino in Abruzzo Citeriore (Pescara), e Pannamore a Vasto Marina (Chieti) che nella scorsa edizione era compresa nella sezione "Il gelato del Pasticcere".

Entusiasta per la conferma dei Tre Coni il maestro Dioletta (Gelaterie Duomo L'Aquila - Avezzano) che a fine consegna degli attestati Gambero Rosso ha presentato in degustazione il gusto "Transumanza" a base di freschissima ricotta di Pizzoli (L'Aquila) mantecata con polvere di caffè e cacao, a rimarcare l'importanza delle materie prime di territorio per il suo gelato.

"Ho voluto presentare un gusto che in tre anni è diventato uno dei miei cavalli di battaglia" ha detto Dioletta a *Virtù Quotidiane*, "in onore al recente riconoscimento Unesco della transumanza delle greggi".

Nelle giornate Sigep2020 il maestro Dioletta non si è risparmiato partecipando col suo gelato a un paio di cooking show.

Protagonista il gusto “Radio L’Aquila 1”, gusto senza latte e derivati a base di zafferano dop dell’Aquila, mandorle e granella pralinata. E il gusto gastronomico al pistacchio di Bronte leggermente salato con panino all’olio evo e mortadella.

Tutte da scoprire le novità 2020, ammicca Dioletta, con un’attenzione rigorosa al compostabile – coppette, vaschette e palette in materiale biodegradabile – per un servizio al cento per cento plastic free.

Un gelato sempre più “scientifico”, ma allo stesso tempo sempre più buono, sano e sostenibile è la filosofia che ha ispirato i maestri del sottozero italiano negli anni 20 del secolo, racconta in una nota Gambero Rosso.

A conferma che studio, ricerca, sperimentazione e confronto sono indispensabili per dar valore alla professione. Solo in questo modo nasce un gelato che non dimentica la tradizione e che usa tutti gli strumenti che tecnologia e innovazione mettono a disposizione per dar vita a un prodotto di qualità profondamente identitario che esalta il patrimonio agroalimentare italiano.

“La guida *Gelaterie d’Italia* di Gambero Rosso è l’unica nel panorama italiano che valorizza quest’arte”, afferma il presidente di Gambero **Rosso Paolo Cuccia**, “il gelato è un prodotto simbolo dell’italianità, riconosciuto e apprezzato in tutto il mondo, capace di esaltare le straordinarie materie prime di alta qualità made in Italy”.

Questi in sintesi numeri e nomi emergenti dell’edizione 2020 della Guida: 55 i Tre Coni con 12 nuovi ingressi. La Lombardia è in testa con 11 gelaterie premiate Tre Coni seguita da Emilia- Romagna con 8; Piemonte, Veneto e Lazio con 6; Toscana con 5; Liguria, Friuli Venezia Giulia, Campania e Sardegna con 2, Marche, Abruzzo, Puglia, Basilicata e Sicilia con 1.

Miglior Gelato Al Cioccolato “Lo Gnomo Gelato” a Milano; Gelatiere Emergente “Martina Francesconi della Gelateria Gelatina” a Genova; Miglior Gelato Gastronomico “Golosi Di Natura a Gazzo” (Pordenone); Premio Sostenibilità “Maison Corsini” a Torino.