

“Gelato di tradizione italiana”, l’aquilano Dioletta nel team ricevuto al Senato

6 Agosto 2026



L'AQUILA - C'è anche il nome di un maestro aquilano del gusto a segnare uno dei momenti che potrebbero cambiare la storia di uno dei cibi più rappresentativi della cultura gastronomica italiana: il gelato. E' **Francesco Dioletta** (secondo da destra nella foto, *ndr*), associato alla Cna dell'Aquila e presidente regionale dell'Unione Agroalimentare della confederazione artigiana, scelto proprio per la sua riconosciuta competenza in materia. Nei giorni scorsi ha fatto parte della delegazione nazionale che la stessa Cna, assieme a Confartigianato e Conpait (Confederazione pasticceri d'Italia), ha incontrato a Palazzo Madama il presidente della Commissione Industria del Senato, **Luca De Carlo**.

Sul piatto - è davvero il caso di dirlo vista la materia - la proposta di istituire la denominazione di "Gelato di tradizione italiana" per "riconoscere, tutelare e valorizzare una delle espressioni più

apprezzate del patrimonio alimentare nazionale rappresentato da 9.345 laboratori di gelateria di cui 6.126 artigiani". Una proposta, questa, che le tre sigle accompagnano con l'idea di dar vita a uno specifico disciplinare che definisce caratteristiche, ingredienti e modalità di preparazione del prodotto. A detta di Cna, Confartigianato e Conpait "la denominazione non deve tradursi in un semplice marchio promozionale, ma in uno strumento fondato su requisiti precisi e verificabili, capace di premiare la qualità, la professionalità e il legame con le produzioni agroalimentari nazionali".