ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

L’Aquila, maestri gelatieri da tutta Italia si incontrano per i 40 anni del Duomo

20 Maggio 2025



Riceviamo e pubblichiamo un comunicato stampa della Gelateria Duomo

Il pistacchio per chi arriva dalla Sicilia, le olive Salella tipiche del Cilento, il grano arso che lo ha reso celebre. Ci sono i prodotti tipici e i sapori dei propri territori, le mille tradizioni locali di un paese straordinariamente ricco di biodiversità come l’Italia, e le interpretazioni personali che spesso hanno segnato la strada per l’intera categoria. Domenica prossima all’Aquila ben 16 maestri gelatieri da ogni parte d’Italia si ritroveranno “alla corte” di **Francesco Dioletta**, Tre coni Gambero Rosso, che festeggia i quarant’anni della sua Gelateria Duomo.

Nell’ordine, da sud a nord, arriveranno dalla Sicilia **Giovanna Musumeci** e **Rosario Leone D’Angelo** con **Elisa Chillimeni**, dalla Puglia **Fabio Pellegrino**, dalla Campania **Enzo Crivella** e **Raffaele Del Verme**, dal vicino Lazio **Stefano Ferrara, Valerio Esposito** e **Luigi Tirabassi**, dalle Marche **Luigi Lo Scalzo** e **Fabio Bracciotti**, dalla Toscana **Gianfrancesco Cutelli, Cinzia Otri** e **Stefano Cecconi**, dall’Emilia Romagna **Renato Trabalza** e **Roberto Lobrano** e dalla Lombardia **Osvaldo Palermo**.

Tutti pluripremiati, riconosciuti dalla critica e dal pubblico, prepareranno nei laboratori di Dioletta il

proprio gusto di gelato creato esclusivamente per questa occasione speciale, e lo faranno assaggiare direttamente in Piazza Duomo, dove dalle 16,00 alle 21,00 sarà anche possibile partecipare ad una degustazione sensoriale (alle ore 16), alle 18 assistere ad un talk – un'intervista con tutti i protagonisti – e alle 19,30 sfidarsi a colpi di cucchiaiate con la Gara del gelato che mette in palio cinque mesi di gelato gratuito nelle Gelaterie Duomo per chi divorerà più velocemente un chilo di prodotto.

Ecco i gusti che preparerà ciascun gelatiere: Musumeci "Oro verde Sicilia", un pistacchio con zest di mandarino con croccante di pistacchio tostato e caramellato; Cecconi "La vita è bella", crema di riso all'uovo, miele, scorza arancia e mandorla d'avola; Crivella "Cilento", olive Salella, pane e finocchio selvatico; Bracciotti "Crema catalana e noci sabbiate"; Cutelli "Cioccolato", con massa di cacao Menakao dal Madagascar; Otri "Mango farlo apposta", mango, pesche sciroppate e succo di mela; Pellegrino "Grano arso", gusto a base di farina di grano antico; D'Angelo e Chillemi "Che il Mediterraneo sia", labaneh alle mandorle con limoni ossidati; Tirabassi "Ciliegia e menta"; Loscalzo "Profumo di campagna", nocciola variegata con gelée ai frutti di bosco e lavanda; Lobrano "Fior di basilico", fiordilatte con foglie di basilico fresco; Del Verme "Mandorla e mandarino"; Palermo "Mascarpone lombardo", mascarpone con crumble al caffè organico delle Galapagos; Ferrara "Nuxia", gianduia con salsa passion fruit; Trabalza "Omaggio ar sindaco", zabaione (bombardino) con pralinato al caffè; Esposito "Merenda zen", pane di Lievito madre da forno artigianale, burro francese e miso di nocciole della Tuscia.

Sarà anche l'occasione per far conoscere "Nuvolino", mascotte ufficiale di Gelaterie Duomo, che regalerà palloncini a tutti i bambini e si presterà a foto ricordo e selfie con grandi e piccoli.

La giornata, nel pieno spirito che da sempre contraddistingue la famiglia Dioletta – Francesco, la moglie **Pina** e i figli **Eleonora, Enrico, Luca, Sara** e **Noemi** – avrà anche un risvolto sociale: parte del ricavato sarà infatti destinata all'acquisto di attrezzature mediche per il Pronto Soccorso dell'Ospedale San Salvatore dell'Aquila. In collaborazione con il direttore sanitario **Angelo Flavio Mucciconi**, i fondi raccolti andranno a sostenere l'acquisto mirato di strumenti realmente necessari per migliorare l'assistenza a tutta la comunità.