



## ***PN24 FOOD - Estate 2024: da Dioletta nuovi gusti in collaborazione con I Am Giappo***

**L'Aquila - 21 giu 2024 (Prima Notizia 24) Le nuove creazioni strizzano l'occhio all'energia giovane ed eclettica del noto influencer.**

Il maestro gelatiere Francesco Dioletta, istituzione nel panorama della gelateria abruzzese e italiana, torna a stupire con due nuovi gusti ideati per l'estate 2024 e con una speciale collaborazione con il creator digitale I Am Giappo. Accanto agli straordinari gelati della vasta proposta del locale, molti dei quali realizzati con frutta biologica (lamponi, more, ribes e uva spina), perfetti per le temperature bollenti della bella stagione, arrivano ora queste creazioni che strizzano l'occhio all'energia giovane ed eclettica del noto influencer. Proprio il primo dei due nuovi gusti è nato dalla sinergia di Dioletta e I Am Giappo. È un gelato unico nel suo genere, perché richiama il gusto della torta della nonna, regalando la dolce suggestione di bontà e affettività. "È un gelato – spiega il gelatiere - realizzato una crema al limone, al quale abbiamo aggiunto un crumble al limone decorandolo infine con i pinoli. Visto come è stato ben accolto lo proporremo per tutto l'anno". "Era da tempo che avevamo pensato di fare qualcosa insieme – racconta I Am Giappo -. E finalmente abbiamo realizzato questo progetto, in cui siamo partiti proprio dal mio amore 'viscerale' per la torta della nonna che Francesco ha magistralmente fatto diventare un gusto di gelato. Ci abbiamo lavorato con amore, trovando le giuste dosi degli ingredienti fino a ottenere l'effetto che volevamo, e ci siamo decisamente riusciti visto che appena presentato ai clienti è stato subito un successo! Già nei primi giorni di questa nuova offerta il nuovo gusto terminava subito puntualmente... più soddisfazione di così!". Il secondo nuovo gusto dell'estate 2024, poi, è a base di latte e unisce due ingredienti iconici, ovvero le fragole e il cioccolato, in un tutt'uno brioso dall'aroma avvolgente e stimolante. Nuove proposte per la consueta professionalità di un'offerta che si è subito imposta per l'alta qualità, la creatività, la genuinità e l'assoluta bontà che solo il gelato è in grado di regalare assicurando una copiosa dose di allegria. La Gelateria Duomo di Francesco Dioletta, infatti, fin dall'apertura della prima storica sede nel 1985 si è contraddistinta nella produzione di gelato artigianale d'eccellenza, utilizzando solo ingredienti selezionati e metodi di lavorazione tradizionali. Qualità e Sostenibilità Obiettivo principale di Gelateria Duomo è garantire la qualità superiore dei prodotti. Per questo motivo, si è dotato di un laboratorio centralizzato, dove viene controllata ogni fase della produzione, dalla selezione delle materie prime alla realizzazione del gelato. Dal 2024, inoltre, viene utilizzato per la produzione del gelato alle creme solo ed esclusivamente il "L'ATTE de L'Aquila", latte di una piccola stalla locale di vacche di razza Pezzata Rossa Italiana iscritte al consorzio di tutela Anapri. La materia prima arriva cruda entro le 24 ore dalla mungitura e viene lavorata nella Evolution 500 che pastorizza, omogenizza e imbottiglia in maniera automatica per

garantire la salubrità del prodotto. I gusti iconici: • Pistacchio di Bronte DOP è il gusto più venduto in assoluto lo facciamo in due versioni la classica base latte e la Vegan base Acqua. • Nocciola Trilobata delle Langhe, in due versioni classica e Vegan. • Tiramisù con il 30% di Mascarpone fresco, Tuorlo d'uovo da galline allevate a terra e savoiardi Gluten Free autoprodotti, così come tutti i biscotti, i pan di Spagna. • Malaga con uvetta e Sherry Spagnolo riserva, un ricordo del passato. • Saperi Aquilani con il torrone bianco alle Mandorle e Zafferano Dell'Aquila Dop.7 • Pizza Dolce Abruzzese, il dolce tipico delle feste in famiglia con Crema e Crema al Cioccolato e pan di Spagna bagnato in Alcherms. • Frutta locale quali, Lamponi, More, Meloni, Anguria, Uva fragola, Fichi. Innovazione e Tradizione La passione per il gelato spinge Dioletta e il suo team a innovare continuamente, pur rimanendo fedeli alle radici artigianali. Il macchinario Evolution 500, premiato per l'innovazione, permette di pastorizzare e omogeneizzare il latte mantenendo intatti i valori nutrizionali e la freschezza, offrendo un prodotto finale di eccellenza. Sostenibilità Ambientale Consapevoli dell'importanza di preservare il nostro pianeta, da Gelateria Duomo si investe in soluzioni sostenibili come il packaging compostabile e riciclabile e l'utilizzo di energia rinnovabile grazie all'impianto fotovoltaico. Ogni decisione è guidata dal rispetto per l'ambiente e dal desiderio di ridurre l'impatto ecologico. Esperienza del Cliente Alla Gelateria Duomo, ogni cliente è speciale, e può trovare ciò che gli è più congeniale in un'ampia gamma di gusti, dai classici ai più innovativi, pensati e sperimentati per soddisfare tutti i palati. Il personale è sempre pronto ad accogliere l'ospite con un sorriso e a consigliare nella scelta del gelato perfetto. Impegno Sociale Da Dioletta si crede nel valore della comunità e si è orgogliosi di contribuire al benessere locale. Da qui la collaborazione con produttori locali e la partecipazione attiva a iniziative sociali e culturali, perché "un'azienda deve essere un pilastro della comunità". I punti vendita e gli orari di apertura: • L'Aquila- Sede Storica dal 1985 Bar Gelateria Duomo, Piazza Duomo n 29/ 30/ 32 Cap 67100 L'Aquila Orario continuato dalle 06.30 alle 24.00, 7 giorni su 7 • Gelateria Duomo, Corso Vittorio Emanuele 27 cap 67100 L'Aquila Orario continuato 10.00 alle 24.00, 7 giorni su 7 • Gelateria Duomo, Centro Commerciale L'Aquilone Loc. Campo di Pile L'Aquila Sempre aperti tranne Capodanno, Pasqua e Pasquetta, 1 Maggio, Ferragosto, Natale e Santo Stefano Orario continuato dalle 09.00 alle 21.00, 7 giorni • Gelateria Duomo, Avezzano AQ Gelateria Duomo, via Corradini 147/149, Avezzano AQ Apertura Stagionale Dal 1 marzo al 31 ottobre Orario continuato dalle ore 11.00 alle 24.00, 7 giorni su 7

*(Prima Notizia 24) Venerdì 21 Giugno 2024*