

Francesco Dioletta: Confermato nella guida Gelaterie d'Italia 2024. Edizioni Gambero Rosso

mercoledì, 24 gennaio 2024



di *Alessandra D'Annibale*

Presentata ieri al Sigep l'ottava edizione della guida Gelaterie d'Italia 2024 del Gambero Rosso. Tra le varie conferme, il maestro gelatiere **Francesco Dioletta del Gelaterie Duomo - Il Paradiso del Gelato a L'Aquila** è stato confermato con 3 coni.

Il gelato artigianale in Italia sta vivendo un momento d'oro. Questo trend positivo è stato riscontrato anche dagli organizzatori del Gelato Day, evidenziando un aumento del consumo durante tutto l'anno del +13%, confermando un interesse crescente non solo durante l'estate ma anche in altre stagioni.

Questi dati fanno ben sperare per il futuro di tutta la filiera, che nel suo complesso (gelaterie, ingredienti, macchine, attrezzature, vetrine) vale oltre 4 miliardi di euro e offre lavoro a più di 100.000 persone.

Si tratta di un settore non solo fiorente dal punto di vista dei numeri, ma anche della qualità, come evidenziato nell'ottava

edizione della guida Gelaterie d'Italia.

Inoltre, il maestro gelatiere **Dioletta**, all'inizio di questo anno, presenterà un progetto di filiera che racconterà il sapore dell'Abruzzo e rivoluzionerà il mondo del gelato.

Francesco Dioletta ha affrontato la vita con determinazione fin da giovane. Rimasto orfano si è impegnato subito nel mondo del lavoro. A 16 anni si è trasferito a Roma, dove ha trovato impiego in un ristorante a Trastevere. È qui che ha sviluppato la sua passione per la ristorazione e contestualmente ha iniziato a frequentare corsi di Gelato Artigianale. Grazie alla sua dedizione, ha aperto la sua prima gelateria in Piazza del Duomo a Aquila, seguita da altre aperture nel corso degli anni.

Oggi, la Gelateria Duomo vanta ben 4 punti vendita. Nel corso di questi 36 anni di produzione e ricerca continua, Francesco Dioletta è diventato uno dei più importanti Maestri Gelatieri d'Italia.

Ha ottenuto per 5 anni consecutivi i prestigiosi coni dal Gambero Rosso, che ha assegnato alle sue gelaterie i 3 Coni, il massimo riconoscimento di eccellenza nel settore.

Oggi, Francesco viene chiamato a intervenire e fornire consulenze in varie parti del mondo grazie alla sua creatività, tecnica ed esperienza nella ricerca delle migliori materie prime che conferiscono al suo gelato un gusto unico.