

Gelateria AL BAGUTTO
Via Madonna 83, Rho, MI



La mia gelateria preferita in assoluto rimane la **GELATERIA AL BAGUTTO** (Via Madonna RHO – MI)

Ritengo sia in assoluto la **FUORICLASSE DEL GELATO**: 2 banconi con i più svariati gusti di gelati, dai gusti classici quali pistacchio, noce, nocciola ad alternative insolite tipo:

- **Moyto**
- **Birra**
- **Zenzero**: lo zenzero domina col suo sapore e pizzicore di sottofondo, all'interno di una base cremosa.
- **Anice Stellato**
- **Avogato**
- **Passion Fruit**: Pur essendo preparato con acqua risulta particolarmente cremoso ma soprattutto, a differenza di molti preparati a base di passion fruit, la nota acidula, tipica di questo gusto si perde nella cremosità e delicatezza del gelato.
- **Acerola**
- **Cannella**: preparato con cannella dello Shri Lanka (la gelataia trascorre molti mesi in India ecco perché l'uso di quella specifica spezia)
- **Nutellone**: non si tratta del solito gusto proposto come omonimo. Stesso nome ma aspetto e sapore ben diverso. La base non è bianca variegata con nutella bensì color 'Nutella'. Per rendere l'idea: Al Bagutto mangerete 'Nutella al gelato'.

La frutta è tutta particolarmente gustosa, sempre di stagione. Appare subito evidente che viene utilizzata esclusivamente semplice frutta in grandi quantità, acqua e zucchero senza aggiunta di alcun ulteriore insaporitore o addensante (come tengono a sottolineare i gelatai proprietari). Tra i gusti alla frutta consiglio molto caldamente di provare la **Banana**. Una bontà dal gusto unico e inimitabile! Per favore provatelo!

Qualche parole in più meritano i gusti

- **Pistacchio**: gustoso, cremoso, offerto anche nella versione *Senza Lattosio* (preparato con una base di latte scremato e liberato dal lattosio) che invito a provare per confermarne, non solo la bontà ma anche la totale mancanza di differenza con il preparato a base di lattosio.
- **Noce**: uno dei miei preferiti. Pastoso, polvere di noci avvolta in una base cremosa a formare un composto 'armonico'... l'armonia del gusto.

Naturalmente non posso mancare di citare il mio amato:

Sorbetto al cioccolato extra fondente detto 'TAO'; ottimo per gli intolleranti al latte (in quanto preparato con acqua) ma soprattutto per i grandi amatori del cioccolato come la sottoscritta.

I gusti sono comunque così tanti che non riuscirei proprio a ricordarli tutti. E nonostante la varietà offerta, ci tengo a sottolineare che troverete sempre gelati freschissimi, ogni giorno.

Il costo del gelato è di € 14,00 al Kg. Un prezzo alquanto onesto considerandone la location: centro storico di Rho (MI)

Vi sono inoltre coni e coppette di molte pezzature a partire da quella da un solo gusto di € 1,50.

Un encomio particolare alla giovane gelataia, Laura, che ha, oltre ad una innata DOTE naturale nel settore, una preparazione notevole e stupefacente a livello nutrizionale e direi quasi *scientifico*: mi è capitato di sentirla parlare con un suo collega addetto alla produzione, relativamente composizione dei gelati e dei vari principi che consentono di arrivare al giusto gusto, consistenza e quant'altro...Mi sembrava di assistere ad una PIACEVOLE lezione di scienze, chimica, fisica... :-)

Ha collaborato e collabora anche con famosi cuochi di Milano e dintorni per un gelato da accompagnare a primi piatti o dessert. Cito il gusto **risotto alla milanese** piuttosto che il **gelato al rosmarino** associato ad un tortino di noci e cioccolato.

Concludo: in assoluto il top tra le gelaterie da me provate fino ad ora. Ho speso veramente poche parole per descriverne l'eccellenza, ma, in questo caso, mi sento di dire che, solo provandola ne si può capire l'esclusività!

Milano, 09/09/2011

Milano, 09/04/2012 Ultimo Aggiornamento

www.xcarmen.com

