

Ciclone Carmen

Gelateria Pasticceria RITROVO REMIGIO
Contrada Porto di Levante, Vulcano, Lipari, ME



Due PAROLE su uno dei cult di Vulcano da una delle tante fans:

Sulla **PASTICCERIA** non abbiamo nulla da dire...da anni al top con Cassatine, Lulù, la mitica Palma sfoglia, giganteschi cannoli alla ricotta, babbà ripieni di creme e panna, enormi biscotti morbidi vulcanari ripieni di marmellata albicocca e e e.

Le **GRANITE** inimitabili: la mia preferita rimane la densa granita al cioccolato, quasi un gelato mmm

Ma Fragola e panna piuttosto che pesca, gelsi o dolce limone non sono da meno!

Ma veniamo al mio alimento preferito...Il **GELATO**: in questi ultimi anni il gelato di Remigio ha fatto passi da giganti ... sempre più cremoso e gustoso con una varietà di gusti sfiziosissimi tra cui:

- **Cioccolato Extra Fondente**: cremosissimo se pure preparato con acqua (ottimo per gli intolleranti al latte ;-) eh?)
- **Giada**: un gelato *strepitoso*, unico nel suo genere, a base di pistacchio, nocciola, mandorla nonché topping al cioccolato, tempestato in cima da grani o meglio grossi pezzi di pistacchi, nocciole, mandorle e cereali...una botta di vita.
- **Setteveli**: a base di nocciola, cioccolato fondente e topping al fondente.
- **Pistacchioso**: a base di pasta di pistacchio e ripieno di pistacchi INTERI!!!

Per i restanti gusti ... lascio a voi la prova ...

Ma non è finita qui. La bontà e soprattutto unicità di questo gelato è accresciuta dalla presentazione: il gelato viene lavorato e quasi 'montato', in modo tale da risultare ancora più pieno e morbido; viene quindi posto, con arte, sul cono formando dei torciglioni come il classico Gelato Soft erogato dalle macchinette, con la differenza che a creare quest'opera d'arte non è una macchina bensì un **ARTISTA** a tutti gli effetti e il risultato finale è decisamente diverso.

Palato e Vista trovano soddisfazione nello stesso momento. Non è fantastico?

Milano, 28/04/2011

www.xcarmen.com

