



La Gelateria Villa Litta, è ormai un'istituzione della cittadina di Lainate. Antesignana del gelato quale sostituto del pasto, raccoglie ogni giorno, estate e inverno, mattina e sera, svariati clienti di cui molti provenienti dalle cittadine limitrofe: dalle famiglie, agli studenti, ai lavoratori che decidono di pranzare con un ottimo gelato.

Spesso in periodi di punta c'è da fare anche un po' di coda nonostante la snellezza del servizio.

A prescindere dal locale, sempre pulito e luminoso, l'elemento di punta è naturalmente il GELATO.

Caratteristica di fondo del gelato, dalle creme alla frutta, è la sua cremosità.

I gusti alla frutta, preparati con sola acqua, fruttosio e frutta, sono corposi e ricchi di polpa.

Da non perdere i gusti **Fico, Caco e Banana**.

Tra le creme c'è l'imbarazzo della scelta:

* **3 o 4** tipologie di **Cioccolato**, tra i quali consiglio caldamente il **Modicano** a base di cioccolato di Modica preparato con acqua, senza latte.

* **Cassata**: con croccanti canditi e gocce di cioccolato.

* **Mandorla**

* **Pistacchio**, cremoso e avvolgente.

Per i più golosi:

* **Biscotto Farcito**

* **Mascarpone Variiegato Nutella**

Davvero straordinari i 2 gusti allo Yogurt, leggeri, freschi ma allo stesso corposi e appaganti:

* **Yogurt al Naturale e Yogurt Greco a base di latte di Capra, variegato con miele**.

Interessanti proposte a base di gelato, ottime come Dessert:

* I **Bicchierini** di gelato alla frutta o alle creme, affogati nel cioccolato o in sciroppi fruttati

* Le **Torte** gelato realizzate anche su richiesta e abbastanza economiche: una torta media, da 7 porzioni (anche 14 direi ... in base al taglio) costa circa € 18,00.

Non posso non porre l'attenzione sulle abbondanti DOSI: una coppetta piccola da € 1,80 corrisponde circa a 2 *Palline da Tennis* poste una sopra l'altra e non ci sono 'vuoti' nella coppetta anche perché il gelato viene LAVORATO molto bene dalle gelataie prima di essere posto sul cono o dentro la coppetta.

Per di più sia nella coppetta che nel cono viene inserito un biscotto. Non il classico DISCO bensì il friabile SIGARO. Lo avete presente? Che per altro è molto profumato.

Soffermandomi un attimo sul discorso QUANTITA' mi è capitato di notare che molte gelaterie, per quanto possano offrire un ottimo gelato, inizialmente abbondano con i quantitativi come forma di 'promozione'. Poi, dopo un paio di mesi o meno, riducono DRASTICAMENTE i quantitativi.

Che altro dire...provatela!



Milano, 03/09/2009

Sono passati ormai diversi anni dalla mia prima recensione alla Gelateria Villa Litta, e, ad oggi non posso che confermarne quanto già detto: gli anni passano, ma il gelato è sempre squisito, anzi, continua ad evolversi con nuove proposte adatte a tutti i tipi di palati ed esigenze alimentari.

Tra i nuovi gusti da provare assolutamente:

* **Cheesecake**

* **Cremino**: una base di crema alla nocciola, ricoperta in superficie da un fondente di cioccolato. L'apoteosi del gusto.

* **Pistacchio**: ora disponibile in 3 versioni: oltre *Pistacchio Giovane dolce*, il *Pistacchio Salato dolcificato con fruttosio* e il *Pistacchio Vegano* senza latte né glutine. Uno più cremoso dell'altro.

Il costo della coppetta piccola è aumentato leggermente (da € 1,80 del 2009 a € 2,20. Un prezzo comunque ancora onesto) e il profumato biscotto a sigaro è stato sostituito dalla classica cialdina circolare.

Il quantitativo invece è rimasto invariato: dosi molto generose.

Cambiano spesso anche le commesse, stagionali come è facile che sia in questo settore eppure...la presentazione e lavorazione del gelato è sempre molto curata: le solite 2 abbondanti PALLINE DA TENNIS poste una sopra l'altra, lavorate senza lasciare 'vuoti'.

Questo a mio parere denota anche una buona formazione del personale da parte del gestore che prepara le ragazze (se pure stagionali e quindi 'improvvisate') a svolgere un ottimo servizio.

Spero tanto che la Gelateria Villa Litta continui negli anni a tenere alto il suo nome.

Milano, 31/07/2015

www.xcarmen.com