



Nel mese di luglio 2011 ho scoperto una gelateria caffetteria di recente apertura – Alcyone – sita in una delle vie centrali del paese di Uboldo (VA), a pochi passi dalla Chiesa parrocchiale.

IL GELATO

Gelato artigianale, fresco e proposto in varianti sempre diverse in base alla stagionalità degli ingredienti e... all'ispirazione artistica del giovane gelatiere.

I gusti proposti, a rotazione, sono una miriade: poco più di **70!** Tra i tanti:

- **After Eight:** non la solita base di menta con pezzetti di cioccolato bensì di una base bianca con variegatura di croccante cioccolato fondente (che ricorda la Stracciatella) e variegatura verde di concentrato-essenza di menta.
- **Anguria:** dolce e piacevolmente dissetante. Una bontà.
- **Amaretto:** preparato con granella di amaretti croccanti.
- **Cannolo Siciliano:** nato dalla fantasia del gelataio. Densa e dolce base di latte ovino, arricchita con cioccolato extra fondente e abbondanti scaglie di cialda di cannolo siciliano.
- **Cioccolato al Rum:** morbido cioccolato con aggiunta di rum che 'evapora' nel palato senza appesantire col retrogusto dell'alcool.
- **Cioccolato extra fondente 100%:** preparato senza aggiunta di latte. Nero e incisivo. Unico neo...tende a indurirsi facilmente.
- **Cookies:** una base alla vaniglia variegata con cioccolato al latte gianduia, arricchita con grana di biscotto al cioccolato. Ciò che differenzia questo gusto da molti altri simili, è il fatto che, la grana di biscotto si mantiene incredibilmente fragrante, pur essendo amalgamata all'interno un composto 'umido'.
- **Fico:** questa è la chicca. Sembra letteralmente di 'mangiare frutta'. Incredibilmente cremoso pur essendo preparato con acqua.
- **Fiori di Loto:** una sorta di 'fior di mandorla' con variegatura di sciroppo agli agrumi e sfoglie di mandorle.
- **Kinder:** cioccolato bianco, variegato con Nutella (tanta Nutella) che richiama appunto il gusto dell'omonimo cioccolato.
- **Limone:** preparato secondo la tradizionale ricetta siciliana: gusto intenso di limone, NON acre, dolce al punto giusto, estremamente rinfrescante e dissetante.
- **Liquirizia:** preparato con polvere di liquirizia pura calabrese Rossano Scalo. La sensazione è quella di assaporare la classica stecca di liquirizia. Strepitosa!
- **Nutella:** base di cremoso gelato alla nutella variegato ulteriormente con nutella in superficie.
- **Pistacchio di Bronte:** cremoso e delicato al contempo. Intenso il sapore del pistacchio.
- **Pan di Stelle:** leggero cioccolato al latte arricchito da granella di biscotto Pan di Stelle. Anche in questo caso, come per il gusto cookies, il biscotto rimane gradevolmente croccante e friabile.
- **Ricotta e Fichi caramellati:** un armonioso e delicato accostamento di sapori mediterranei. Disponibile anche nella variante **Mandorla e Fichi caramellati**, anch'essa delicata e non dolce
- **Strudel:** leggerissima base bianca aromatizzata alla cannella, cosparsa di cubetti di mele sciroppate e caramellate e da pasta sfoglia.
- **Yogurt:** 80% di yogurt intero
- **Tiramisù:** il mascarpone avvolge piccoli pezzi di pan di spagna bagnato con alcool e caffè come il dolce originale. Il tutto spruzzato con abbondante cacao.

Il costo del gelato è onesto e le dosi generose.

LA CAFFETTERIA

Anche la parte CAFFETTERIA non è affatto male.

- **Caffè classico:** ottimo e accompagnato sempre dal *bicchierino d'acqua*, una simpatica chicca direi.
- **Caffè al ginseng:** dolce e morbido.
- Caffè con panna, cioccolata, crema di latte, topping di vario genere.
- Per non parlare poi della **crema di caffè** fredda proposta in diverse varianti.
- **Cioccolato:** ben 32 gusti di cioccolata di buona qualità.
- **The:** di svariate miscele
- Sebbene non di pasticceria, a me piacciono moltissimo anche i **croissant:** a pasta piena, sodi, ricchi di burro ma non nauseanti.
- Ottime **Crepes** ricche di ripieno e guarnite con eleganza.



IL LOCALE

Arredato con gran gusto in stile moderno con tavoli e sedie bianchi che conferiscono all'ambiente un aspetto elegante. Pareti dominate anch'esse dal colore bianco con alternanza di lilla e pochi quadri colorati a creare movimento.

Il lunghissimo bancone gelati, nonché il bancone caffetteria sono realizzati in teak che conferisce all'ambiente high-tech un tocco di etnico.

Stile pulito ed essenziale.



Milano, 10/07/2011

www.xcarmen.com