



Quasi nascosta all'interno del piccolissimo comune di Venegono, la Gelateria e caffetteria **Ice Dream**, è un luogo di richiamo per molti abitanti del circondario e non solo, per la prelibatezza dei prodotti offerti, dalla caffetteria alla pasticceria ma soprattutto per il suo gelato artigianale, dall'inconfondibile consistenza soffice e cremosa, genuino e leggero.

Tra i vari gusti sono particolarmente degni di nota:

- **Ambrogio:** base di fior di latte ripiena di fondente al cioccolato con granella che richiama il famoso *Ferrero Rocher* in versione un po' più *dark*.
- **Crema Parigina:** molto simile all'Ambrogio. Si tratta di una crema pasticcera arricchita con croccante di *Ferrero Rocher*.
- **Cupido:** il matrimonio di tre cavalli di battaglia della nostra cultura dolciaria: cioccolato, nocciola, caffè. Decorato con mezze sfere di cioccolato al latte.
- **Lion:** una base di cioccolato molto chiaro, cosparsa in superficie di nutella e croccante soffiato.
- **Maron glacé:** non troppo dolce, morbido, avvolgente, ricco di maron glacé.
- **Noce:** ottima con quel retrogusto leggermente pungente che rilasciano gli oli della noce.
- **Nocciola alla Soia:** nulla da invidiare alla classica nocciola a base latte: dal gusto intenso di nocciola, cremosa e delicata.
- **Noce Variegata al fico:** base di noce accompagnata da una dolce variegatura di fico caramellato e decorata con grossi pezzi di noci.
- **Pinocchio:** una base di fior di latte abbondante mente variegata con zabaglione, costellata da una miriade di mandorle glassate.
- **Pistacchio:** il gusto intenso del pistacchio appena colto.
- **Torta Paradiso:** una base leggera di fior di latte arricchita con generosi cubetti di torta paradiso dall'inconfondibile retrogusto limone
- **Gusto Segreto:** gelato al cioccolato bianco e nocciola arricchito dall'*ingrediente segreto* e variegata con crema di pistacchio e decorata da nocciole intere in superficie.

Il costo del gelato è di **€ 13,00** al Kg.

Coni e coppette vengono riempiti **copiosamente** con quantitativi più che generosi ed un rapporto quantità/prezzo nonché qualità prezzo unici, introvabili.

Per altro coni e coppette vengono forniti in svariate pezzature: **€ 1,20 € 1,50 € 2,00 € 2,50 € 3,00...**

- Altrettanto speciale e caldamente consigliato è lo **Yogurt Soft gelato:** dal gusto delicato e morbido, non troppo dolce e per nulla acido. La peculiarità di questo prodotto è che la base di yogurt viene preparata pazientemente dalla proprietaria col solo uso di semplice latte e fermenti. Solo successivamente la base viene mantecata, lavorata e montata nell'apposito macchinario. Lo yogurt soft viene servito in bicchieri dalle varie pezzature in modo assolutamente *coreografico*: alla base abbondante frutta fresca a grossi pezzi, yogurt soft, ancora frutta e ciuffo di yogurt a cappello per chiudere. Anche in questo caso i prezzi sono assolutamente popolari, soprattutto in considerazione del lavoro e del tempo richiesto per la produzione: **€ 2,00** (bicchiere da 120 ml) - **€ 3,00** (bicchiere da 250 ml) - **€ 4,00** (bicchiere da 300 ml) - **5,00** (maxi bicchiere da 400 ml)
- Da provare anche i **Fruillati:** preparati con gustosa frutta fresca, di stagione e matura. Poco zucchero o miele a richiesta e qualche cucchiaino di acqua per lavorare la frutta.

La gelateria, rimane aperta durante tutto l'inverno, a differenza di molte gelaterie di provincia che, a causa del notevole calo di lavoro, di solito nei mesi invernali chiudono (con grande rammarico degli amanti del gelato come me)

Se nel periodo invernale, da un lato diminuisce la varietà di gelati, dall'altro lato il locale si arricchisce con:

- **Ciocolata:** anche questa scelta accuratamente, pur trattandosi di una base industriale. Dalla versione Extra fondente (che la proprietaria, su richiesta, prepara anche con acqua anziché latte, per gli eventuali intolleranti) alle cioccolate aromatizzate (Bianca, Al latte, Rhum, Gianduja, Cocco, Nocciola, Amaretto, Caffè, Marron Glacé, Peperoncino). Preparata al momento, la polvere di cioccolato unita a latte o acqua viene prima lavorata accuratamente con le fruste affinché non rimanga alcun grumo (per una buona cioccolata ...'olio di gomito' - mi dice la fattrice) e quindi inserita in un bicchiere con timer che in pochi secondi permette di gustare una cioccolata dalla consistenza molto densa ma omogenea e soprattutto caldissima. Sublime!!!
- **Crêpes:** un angolo del locale è riservato ad un simpatico banchetto allestito per la preparazione delle crêpes. Anche queste prodotte con ingredienti semplici e naturali (uova, farina ed acqua) e arricchite, a scelta, con una vasta gamma di creme, sciroppi e granelle.
- **Tè Verde alla Menta Marocchino:** una vera e propria *chicca* che rende questo locale assolutamente esclusivo, in quanto nella zona, è l'unico ad offrire l'originale tè marocchino realizzato rigorosamente secondo i dettami della tradizione, dagli ingredienti, alla preparazione, alla miscela del tè nei tipici bicchieri decorati serviti in vassoi d'argento intarsiati.

A favorire l'attività del locale durante tutto l'anno, c'è anche la **PASTICCERIA** che si affianca al gelato, durante tutto l'anno: mignon alla frutta, delicati frollini, cannoncini, meringhe, deliziosi **biscottini arabi al sesamo e uvetta sultanina**, mini porzioni di torte e incantevoli **Torte Gelato**.

Il personale è estremamente accogliente, preparato sul tipo di prodotto offerto (che propone con evidente orgoglio ed entusiasmo), capace di consigliare gli indecisi e aggiungerei paziente anche quando, nei week end estivi, c'è molta folla.

In ogni caso, se avete voglia di gustare golose coppe di gelato, frutta, yogurt o anche solo di provare l'affascinante esperienza del tè marocchino, provate a fare un giro da Ice Dream a Venegono.

Milano, 21/05/2012

www.xcarmen.com