

Gelateria LATTERIA AGRICOLA

Via Rho 90, Lainate, MI

**L'Agricola**

Frequento questa struttura da quando ancora non esisteva l'area Caffetteria - Ristorazione ma solo il **Punto Vendita** (nato nel lontano 1983) ormai parte integrante della cittadina di Lainate, rinomato per la qualità e genuinità dei prodotti offerti:

Carni: sceltissime, rigorosamente nazionali (dal vitello al maiale dagli ovi/caprini al pollame), lavorate in loco, sempre fresche.

Salumi

Formaggi: prodotti, in buona parte dal caseificio interno. Mozzarella, Stracciatella, Bufala, e deliziosi bocconcini di misto bufala (stra-consigliati)

Primo sale, formaggi, yogurt e latte appena munto sia di mucca e che di capra. I formaggi di origine caprina sono davvero eccezionali, leggeri, dal gusto delicato. Caldamente consigliati.

Sughi: tra i tanti consiglio di provare il ragù di capra e suino. Una prelibatezza. Profumato, gustoso, delicato e molto digeribile.

Un 'assaggino' dei diversi prodotti lo trovate sul sito: <http://www.latteriaagricola.it/prodotti.asp>

Con gli anni l'Agricola si è ampliata notevolmente. A dire il vero, ho subito pensato che il successo e la crescita, come spesso succede, sarebbero stati motivo di un parziale peggioramento a discapito della qualità e dei costi dei prodotti.

Ma non è stato così. La qualità dei prodotti è rimasta al top e i prezzi non hanno subito variazioni negative per il cliente finale. Prezzi in linea con la grande distribuzione ma qualità di un prodotto artigianale.

Senza ombra di dubbio il successo è da attribuirsi in buona parte al proprietario, un personaggio di straordinaria umiltà e incredibilmente operativo. Il classico 'imprenditore-operaio' che non può fare a meno di trascorrere un po' di tempo alla mungitura, un po' nel caseificio, un po' in macelleria, un po' (molto meno) in negozio. Un uomo che ama il mondo dell'agricoltura e dell'allevamento e con una grande esperienza.

L'ambiente e il personale del **Punto Vendita** rispecchiano lo stampo del proprietario (che sembra essere per altro amato anche dal suo personale o forse sarebbe meglio dire..dai suoi colleghi): tutti molto preparati, cortesi, estremamente disponibili e pazienti dal salumiere al cassiere. Sempre solari e un sorriso per tutti.

Ristoro Latteria Agricola

All'ampliamento dei locali e del caseificio è seguita, in tempi recenti, la creazione del famoso **Ristoro 'Latteria Agricola'**, attiguo al Punto Vendita. Un ambiente, moderno, ampio e luminoso, elegante ed informale al contempo rivolto a tutti: famiglie, giovani, anziani, aziende.

I piatti proposti sono tutti preparati con prodotti autoctoni. Bontà e qualità del cibo rimangono il punto di forza, sebbene abbia sentito diversi amici lamentare il rapporto *stile-servizio/prezzo*. Ma, conoscendo vagamente il proprietario, alla continua ricerca di migliorie, sono certa che potrà presto un rimedio anche a questo aspetto.

A me piace molto l'*happy hour* della Latteria che, non ha nulla a ché invidiare a quello milanese. Altroché ! Con € 7,00 degustazioni a go go di formaggi freschissimi, cremosa stracciatella, mozzarella e mini fascette di ricotta e primo sale, tartare di carne fresca e sceltissima, straccetti di carne preparati al momento, bruschette con pane casereccio.

Dolci, torte e biscotti, vengono preparate giornalmente dai pasticceri dell'agricola. Si tratta di dolci piuttosto ricchi, senza ombra di dubbio non molto adatti alle diete 😊.

Anche la colazione assume un'altra luce: cappuccino preparato con latte fresco di capra o di mucca a scelta e brioches e corassant freschi. Ammetto che tutta la pasticceria ha subito negli anni diverse variazioni (non sempre a me personalmente gradite) a causa della rotazione dei pasticceri. Ma in questo periodo sono proprio soddisfatta della soluzione pasticceria scelta.

Anche all'interno del Ristoro è sempre disponibile alla vendita una piccola varietà di formaggi.

Altrettanto interessante è la possibilità di acquistare latte di capra e di mucca appena munti attingendo autonomamente dall'apposito erogatore. Un simpatico diversivo direi 😊

Gelateria

Ma veniamo alla mia passione, il **gelato**, sempre freschissimo, sia al tavolo che da asporto, preparato, con latte di capra, mucca e bufala, da un abilissimo 'mastro gelataio' capace davvero di trasformare in un ottimo, cremoso gelato, qualsiasi ingrediente gli venga presentato.

Qualche sera fa mi è capitato di provare i seguenti gusti:

- **Polenta & Latte:** Esilarante! Da un piatto così povero e antico tipico del nord Italia, nasce un gelato delicatissimo. Una sorta di crema alla vaniglia preparata con farina di mais, latte e zucchero. La presenza della sottile granella di polenta si percepisce ma scivola dolcemente nel palato.
- **Mela selvatica del Trentino:** preparato, in giornata, con le mele provenienti dell'albero dell'orto del padrone, colte dal piccolo figlio durante il week end. A rendere ancor più delizioso questo gelato è la presenza di piccoli pezzetti di buccia e polpa di mela.



I gusti offerti, soprattutto nel periodo estivo sono svariati. Tra i tanti cito:

- **Ricotta e salvia:** la corposità della ricotta viene smorzata dalla freschezza della salvia. Un accostamento geniale.
- **Vino:** non ricordo che vino fosse ma aveva il suo dire.
- **Miele:** una base di latte mantecata e dolcificata con un miele chiaro, lo stesso utilizzato per la decorazione in superficie.
- **Pistacchio di Bronte DOP:** denso, cremoso con una pioggia di pistacchio di Bronte originale intero in superficie.
- **Nocciola delle Langhe IGP:** molto simile nella cremosità e densità al pistacchio, con in superficie granella di nocciola.

Sia nel caso del Pistacchio che nel caso della Nocciola Piemontese il locale tiene a precisare la denominazione DOP o IGP

Fior di Capra: così leggero che sembra letteralmente di 'bere' un bicchiere di latte fresco con zucchero.

- **Fior di Bufala:** dal gusto molto più morbido e corposo rispetto al fior di capra.
- **Cocktail di frutta:** prodotto sia nella versione con latte sia con yogurt
- **Stracciatella:** morbida, spumeggiante, con una crosta di cioccolato in superficie. Personalmente arricchirei ulteriormente l'interno del composto, con più pezzi di cioccolato fondente di media dimensione.
- **Pera:** anche qui la polpa di pera la fa da padrona.

Il costo del gelato è di € 14,00 al Kg, direi piuttosto onesto.

La coppetta (come pure il cono) piccola costa € 1,80

- La Media € 2,30
- La Grande € 2,70
- La Maxi € 3,40

Trovo molto interessante anche la varietà di pezzature proposte.

Il rapporto quantità/prezzo non è affatto male: dosi generose.

E' anche vero che la generosità delle dosi e la capacità di lavorare il gelato all'interno della coppetta (senza lasciare vuoti) o sul cono (impresa più ardua) varia, come spesso capita in molti locali, in base all'abilità dell'addetto di turno.

Per tutti i restanti servizi offerti dall'Agricola (Incluse le visite guidate al caseificio piuttosto che alle stalle, agli animali e alle piccole coltivazioni interne) vi consiglio di fare un giro nel sito: <http://www.latteriaagricola.it/>



Milano, 13/11/2011

www.xcarmen.com

