

**SOBAN**  
**L'ALBERO DEI GELATI**

**DÈ COLTELLI**  
**GELATO GIUSTO**

Ancora una volta la rassegna del gusto GOLOSARIA è stata utilissima in quanto mi ha permesso di conoscere altre chicche della nostra tradizione gelatiera.

Presso gli stand purtroppo ho potuto provare pochi gusti rispetto alle varietà proposte, ma la degustazione è stata sufficiente per cogliere le peculiarità delle 4 gelaterie presenti nonché la bontà del loro prodotto.

Si tratta di gelaterie già molto rinomate:

**SOBAN** (Valenza AL): è riuscita a colpirmi con l'unico gusto disponibile alla degustazione: **Fior di Latte al Torroncino con canditi**, delicato, leggero, 'aggraziato'.

Sembra SOBAN abbia partecipato al Festival del gelato che ogni anno si svolge in Sicilia a Cefalù, dove il suo gusto **Oro di Valenza** (fiordilatte al mascarpone con Amaretti Margherita) ha raggiunto il secondo posto dopo la Gelateria F.lli Granata di Enna.

Mi hanno spiegato che tutti i gelati alla frutta sono preparati senza latte come pure il cioccolato extra fondente, e sono disponibili addirittura gelati senza glutine, senza zucchero o senza uovo.

Peccato che il locale non sia proprio dietro l'angolo

Il sito: <http://www.soban.it/>



**L'ALBERO DEL GELATO (Brianza: Barlassina, Cogliate, Seregno):** davvero particolare!

A prescindere dalla palese freschezza degli ingredienti, propone gusti del tutto alternativi. Tra quelli da me provati cito:

- **Cachi** : fresco e cremoso al contempo preparato con polpa di cachi dell'Emilia Romagna e Vaniglia
- **Mela Florina**: prodotto con mele bio della Valtellina del loro 'amico' Amedeo Moretti della provincia di Sondrio (ci ha tenuto a specificare il gelataio). Sembra di mangiare una succulenta mela, pezzetti di buccia e mela nel composto nonché cannella.
- **Zucca bio con Marron Glaces**
- **Cedro di Calabria con insalata della Brianza**: una leggera base bianca con un'infinità di minuscoli pezzettini di cedro e tenerissima insalata macinata finemente a formare un composto omogeneo e cremoso dal gusto fresco e delicato.

Vi erano poi gusti tipo:

- **Gorgonzola**
- **Verza...**

Molto interessante la politica di questa Gelateria basata su una particolare attenzione alla Natura: dai packaging biodegradabili delle coppette e delle vaschette da asporto che possono essere riutilizzate, su invito dello staff, per piantare ortaggi e frutta. Tutti i clienti infatti, oltre alla degustazione sono stati omaggiati di una bustina di semini. Sembra che anche le loro strutture siano dotate di un piccolo orto all'esterno.

Altrettanto interessante è la ricerca degli ingredienti utilizzati: forniti per lo più da piccoli artigiani, con particolare riguardo ai produttori di zona al fine di fornire una materia a Km 0.

Per altro la gelateria ha un sito curato nei minimi particolari e davvero interessante che consiglio di visitare: <http://www.alberodeigelati.it/>

**DE' COLTELLI (Pisa):** anche questa gelateria, come SOBAN è riuscita a colpirmi con l'unico gusto disponibile: **Yogurt di Capra variegato con Amarene**. Delicato, direi quasi 'rinfrescante', assolutamente privo di quel sapore intenso che trasmette di solito il latte di capra. Ricchissimo di dolci amarene.

Anche qui si percepisce fin da subito la freschezza degli ingredienti usati.

Anche in questo caso, il desiderio di provare la restante gamma di gusti offerti è forte...peccato che la gelateria si trovi decisamente fuori mano. Beati i Pisani.

Il sito: <http://www.decoltelli.it/>

**GELATO GIUSTO (Milano Via San Gregorio):** unico gusto disponibile il **Sorbetto al Cioccolato**, non fondente, preparato con acqua, senza aggiunta di latte. Leggero e gustoso sebbene non mi abbia colpito in modo particolare come i precedenti.

Mi premurerò tuttavia di provare altri gusti, recandomi direttamente presso la gelateria che, in questo caso è decisamente più vicina alla mia zona. E chissà, probabilmente rimarrò favorevolmente colpita da una delle tantissime varietà che vengono elencate sul loro opuscolo illustrativo:

**Fior di Basilico, Cioccolati di varia origine, Cassata con vera Ricotta, Nocciola con 'nocciole leggermente tostate'...**

Da provare.

Per altro il personale che mi ha accompagnata nella degustazione è stato davvero molto cortese.

Il sito che consiglio è il seguente : <http://www.survivemilano.it/2011/mangiare-fuori/vittoria-e-il-suo-gelato-%E2%80%9Ctroppo%E2%80%9D-giusto/>



Milano, 05/11/2011

[www.xcarmen.com](http://www.xcarmen.com)