

Questa gelateria è prima ancora che da 'provare'... da 'vedere'.

Sita (purtroppo) in una zona piuttosto nascosta del piccolo e provinciale paese di Cesate, si presenta come un locale di tendenza: quello stile simil-barocco che potrebbe confermare le origini *mediterrane* del mastro gelataio, alternato ad arredi moderni e luminosi: Ampia e tecnica vetrina gelato da un lato, divani in pelle bianca e lampadario in vetro nero con pendenti dall'altro.

(Sottolineo che si tratta comunque di una gelateria da asporto)

Personale gentili, accogliente, molto disponibile. L'invito alla prova è d'obbligo 😊

Il gelataio, di origine argentina, è un vulcano di idee, passionale, parla del gelato come se si trattasse di un composto chimico... il *Piccolo Chimico* si definisce lui stesso. Ricordo fino ad ora di aver sentito parlare con una tale tecnica solo due gelataie che reputo tra le fuoriclasse del gelato.

Un *Mastro Gelataio* ma anche *Mastro Pasticcere* considerate le opere d'arte che realizza col gelato.

Il gelato di Ayllon si distingue innanzitutto per l'altissima **Qualità** degli ingredienti nonché per la tipologia di lavorazione che rende anche le creme *leggere e digeribili*. Il gelato viene prodotto in modo molto artigianale: non fa uso di basi industriali prefabbricate, solo latte panna e zucchero in concentrazioni diverse per le creme; frutta, acqua e zucchero per i sorbetti.

Veniamo ora ai gusti...tanti, troppi ma, vi posso assicurare ... sempre freschissimi!

Le varietà alla **Frutta** hanno un aspetto molto invitante: sembrano più frullati-omogeneizzati, considerata l'alta concentrazione di frutta. Freschi, soffici, leggeri, particolarmente dissetanti. Tra i tanti cito:

- **Anguria:** dolce, evidentemente ricavata da un frutto maturissimo e succulento.
- **Banana:** deliziosa e molto fresca
- **Limone di Sicilia**
- **Lampone:** rosso da abbagliare.
- **Mirtillo Nero:** succulento
- **Mora:** nero come la pece e ricco di pezzettini di mora.
- **Pesca:** spumosa e con pezzetti di buccia.
- **Pera:** rinfrescante e densa anch'essa con polpa e buccia.
- **Pompelmo Rosa:** dal piacevole contrasto dolce-agro, molto dissetante, preparato con frutta fresca: si percepiscono addirittura i piccoli spicchi dell'agrume e la leggera pellicola che lo avvolge ... se non è vera frutta questa!

Le **Creme** ... 'tutte' da provare, una più buona dell'altra:

- **Cassata:** un cult! Preparata con intere e grosse 'fette' di frutta candita ed una leggera base di ricotta. Esilarante, non dolce, gradevolissima.
- **Crema Antica:** una crema pasticcera preparata secondo una ricetta tradizionale: solo uova, latte e zucchero nonché tanto limone grattugiato che decora anche la superficie del gelato. Un po' dolce ma deliziosa.
- **Mandorla:** preparata con pasta di mandorla e decorata con pezzi e scaglie di mandorle grezze.
- **Mascarpone e Nutella**
- **Noce variegata al cioccolato:** (la mia preferita) una noce dal gusto tondo e dolce e non piccante.
- **Pistacchio:** gusto robusto, intenso di pistacchio originale di Bronte: viene utilizzata una base di pistacchio puro al **100%**, non 'tagliato' e tostato con una particolare tecnica a laser che garantisce un grado di tostatura omogeneo su tutto il chicco (vi assicuro che la differenza si sente, si mastica pistacchio!).
- **Pinolo**

Un capitolo a parte richiedono le varietà al **Cioccolato**:

- **Cioccolato Bianco:** corposo ma per nulla dolce.
- **Cioccolato Gianduia:** morbida e fluttuosa crema gianduia tempestata da granella di cioccolato gianduia. L'apoteosi del gusto. Il **Piemonte in Bocca** -così lo definirei. Perfetto sodalizio tra cioccolato e nocciola (nessuno dei due gusti prevarica sull'altro). Il gelataio ne va tanto orgoglioso descrivendomelo come '*Sublime, la perfezione assoluta*'. Non posso che confermare e consigliarne caldamente l'assaggio.
- **Cioccolato All'Alchermes:** cioccolato fondente al **72%** aromatizzato col famoso liquore speziato e decorato in superficie con amarene.
- **Cioccolato Equador:** un cioccolato fondente al **74%** dal gusto deciso, per i palati forti. Anche questo come il pistacchio, è da considerarsi un gusto di gran 'valore' considerata la ricercatezza dell'ingrediente principale.
- **Cioccolato Fondente:** al **72%** anche questo piuttosto 'aggressivo'
- **Cioccolato del Perù:** il mio Preferito! Preparato con acqua e cioccolato fondente al **68%**, *Gentile* e delicato adatto anche ai più piccoli. Per altro ne possono godere anche gli intolleranti al lattosio in quanto viene preparato con *acqua* e, nonostante l'assenza di latte risulta di straordinaria cremosità e morbidezza. Difficile credere che sia stato prodotto con sola acqua.
- **Cioccolato al Tartufo:** una crema di cioccolato al latte morbida e fondente che richiama il gusto del Tartufo dolce, una gioia per il palato.

Mi impegnerò per provare i restanti gusti!

Già alla prima 'seduta', sono rimasta tanto soddisfatta che, ingolosita e curiosa, ho pensato di provare immediatamente anche i **Mignon freddi al gelato**: piccole ciliegie di gelato ricoperte da un sottile strato di cioccolato fondente, dai ripieni più svariati: pistacchio, noce, nocciola, pinolo, lampone ecc, decorati con frutta secca o fresca.

Invitanti anche le **Torte Gelato** e i **Cubi** mono porzione, sia alla frutta che alle creme.

Sono rimasta letteralmente abbagliata dalla **torta al pistacchio**: la sublimazione del frutto brontese; interamente impanata con piccoli pezzi di pistacchio e decorata con mignon gelato in superficie ... sempre a base di pistacchio.

Per non parlare dell'incantevole **Torta al cocco e cioccolato** con scaglie di cocco...

Per visionare le opere d'arti di Ayllon vi consiglio di fare un giro in Facebook al seguente link (le foto parlano da sole):

<https://www.facebook.com/dolce.neve.37?fref=ts>

Milano, 26/07/2012

www.xcarmen.com