



## Gelateria IL DOLCE SOGNO Viale Don Minzoni 45, Castellanza, VA



... Un'altra Fuoriclasse del Gelato.

Consigliata da un collega, ho fatto un giro in questo 'dolce sito'.

La gelataia e proprietaria, Lucia Sapia, sembra sia stata campionessa del mondo SIGEP 2008-2009 (Salone Internazionale Gelateria) e dopo aver provato le sue proposte si capisce subito perché è stata insignita del titolo di campionessa. Si ha modo di conoscerla personalmente in quanto lavora, oltre che alla preparazione del gelato, anche al banco, dove non esita ad offrire degustazioni delle sue 'creazioni'.

Si vince subito l'elevata qualità e ricercatezza degli ingredienti utilizzati.

La gelateria appartiene all'associazione *Artisti del Gelato* di *Agrimontana* che si impone di offrire prodotti artigianali quanto più naturali possibili e, ancor meglio, se di provenienza italiana.

I gelati proposti vanno in contro a tutti i tipi di esigenze alimentari, intolleranze e allergie:

dai **sorbetti alla frutta**, senza latte e con un buon 50% di saporitissima frutta, ai **gelati a basso indice glicemico** preparati con fruttosio anziché saccarosio, interessanti sia per i diabetici che per chi segue un particolare regime alimentare.

Le **cialde per i coni** sono disponibili senza glutine, latte, uova e zucchero.

Ho notato inoltre che, ogni gusto viene servito con una paletta diversa. E ho scoperto poi che l'obiettivo è quello di evitare di contaminare le diverse tipologie di gelato.

C'è persino una ragazza dedicata al lavaggio delle palette che fa avanti e indietro tra il retro negozio e il banco: una gestione alquanto complessa, soprattutto nei momenti di forte affollamento.

Altra peculiarità: il gelato viene servito nelle carapine pertanto non se ne ha visibilità.

Proverò a citare alcuni dei tanti gusti proposti, precisando che cambiano spesso in funzione agli ingredienti disponibili o alla stagionalità.

Tra le frutta sono rimasta particolarmente colpita da:

- **Susina:** dolce, fresca, succulenta.
- **Amarena:** anch'essa tanto succulenta.
- **Pesca:** con polpa e buccia.

Tra le creme cito per cominciare ... la mia preferita:

- **Mandorla della Val di Noto:** proposta anche nella versione senza zucchero. Di una cremosità e freschezza inimitabili.

L'elenco di gusti è vastissimo quanto la fantasia della gelataia:

- **Caffè Espresso**
- **Cassata Siciliana:** preparata con canditi sceltissimi, selezionati da *Agrimontana*, che ho scoperto essere una delle aziende leader nel settore della frutta candita e dei marroni.
- **Cioccolato Domori e Cioccolato all'Arancia**
- **Gianduia Piemontese**
- **Liquirizia:** *Amarelli* di Rossano Scalo.
- **Marron Glacé** di produzione italiana (il Marrone Piemontese proposto da *Agrimontana*)
- **Nocciola Gentile delle Langhe** (Monferrato) non sono un'amante della nocciola ma è richiestissima dalla clientela del locale. Un motivo ci sarà 😊
- **Pistacchio di Bronte:** puro, originale, gustoso e delicato.
- **Tiramisù:** con tanto, tanto mascarpone.
- **Torroncino:** preparato con *Torrone Sebaste* del cuneese.
- **Vaniglia del Madagascar**
- **Yogurt:** prodotto quasi esclusivamente con yogurt.
- **Zabaglione** preparato con Marsale DOC e uova Bio.

Per non parlare dei gelati a base di **Zenzero**, **Cannella**, **Peperoncino** o di gusti più alternativi come:

- **Cannolo:** una sorta di cassata rivisitata. Base bianca e leggera (per nulla dolce e stucchevole) tempestate da granelli di cioccolato e diversi tipi di canditi, croccanti, di grossa pezzatura.
- **Crema di Banana con scaglie di cioccolato e granella di nocciola:** delicato, armonioso, delizioso.
- **Crema** mantecata con **Marsala** e dadoni di **Pere** caramellate
- **Crema al Mosto con uva caramellata**
- **Dolce Leggerezza:** una base di mascarpone con *croccanti* e grossi pezzi di limone candito tagliato rigorosamente con coltello in ceramica affinché non si ossidi. Un gusto inaspettatamente leggero nonostante la presenza del mascarpone e straordinariamente fresco grazie alla scorza di limone.
- **Gelato all'Elisir Borducan:** prodotto con l'omonimo liquore del Sacro Monte di Varese (speziato, al profumo di scorza d'arancio, fiori di zagara, vaniglia)
- **Segreto:** Ricotta, Fichi caramellati e croccante ... un mix strepitoso.



E ... molti altri ancora ...

Concluderei con la **GRANITA:** preparata secondo la tradizione siciliana. Sono appena rientrata dalla mia vacanza estiva in Sicilia (i miei genitori sono originari di questa regione) e posso confermare che la granita non ha nulla da invidiare. Densa e cremosa proprio come quella della Terra del Sole.

Il rapporto quantità-prezzo non è male: sebbene di fronte a certe prelibatezze, le dosi appaiono sempre insufficienti ad appagare la gola.

€ 18,00 al Kg: non è pochissimo rispetto ad altri produttori della zona ma, considerata la qualità e scelta degli ingredienti ritengo si possa considerare un prezzo onesto.

Ma un giro direttamente presso la Gelateria risulterà sicuramente più efficace 😊

Milano, 22/08/2012

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