



Gelateria NANINA'
Via Foppa 52, Milano



Piccola, passa piuttosto inosservata, ma all'interno offre davvero tanto: una grande varietà di gelati dai gusti più alternativi, gelati senza zucchero, senza glutine, senza latte, sfiziosi con granella, semifreddi, stecchi ricoperti, frappé, frullati e pure cannoli siciliani...

Naturalmente mi sono buttata sulla degustazione di gelati.

Encomiabile il **Pistacchio**, fornito in due versioni:

- **Pistacchio giovane di Bronte:** prodotto con delicato pistacchio verde di prima coltura.
- **Pistacchio di Sicilia con Sale integrale di Trapani:** il cavallo di battaglia; piacevole il connubio dolce-salato. Il gusto intenso del pistacchio viene ulteriormente esaltato dall'aggiunta di sale macinato personalmente dai gelatai.

Seguono una miriade di altri gusti tra i quali cito:

- **Ananas e Zenzero:** molto rinfrescante.
- **Banana:** gustosa come il frutto, del tutto naturale: il colore paglierino ne è la dimostrazione.
- **Caco e Cannella:** un connubio 'caldo' e delizioso.
- **Limone e basilico:** fresco e cremoso al contempo.
- **Mandorla:** encomiabile, S T R E P I T O S A!!! Cremosa e per nulla dolce in quanto preparata con vere mandorle polverizzate e non con la classica pasta di mandorle (che di fatto è composta per più del 50% da zucchero).
- **Noce:** dal gusto morbido, intenso e assolutamente non piccante.
- **Oliva:** preparato con marmellata di olive del Salento, dal gusto dolce, discreto e incredibilmente delicato.
- **Pera:** cremosa e con così tanta polpa che si percepiscono persino i granuli del frutto.
- **Prugna Rossa:** con polpa e buccia!
- **Yogurt con noce e miele**
- **Sicilia e Sapori:** da provare assolutamente. Una base di crema al mandarino aromatizzata con del Marsala. Superficie tempestata di canditi e variegatura di cioccolato extra fondente.
- **Variegato Prugna:** base di fior di latte con variegatura di abbondanti prugne sciroppate.

... e molti altri....

Essendo intollerante al latte ci tengo a precisare che alcuni gusti frutta vengono lavorati oltre che con acqua e zucchero anche con l'aggiunta di latte che rende più cremoso il gelato.

Tuttavia su richiesta, vengono preparati anche gusti totalmente privi di latte, lavorati con sola acqua, soia o latte di riso.

Gestione tutta al femminile: due le socie che si alternano al banco durante la giornata aiutate da una simpaticissima collaboratrice.

Alla mia prima visita sono stata accolta con un sorriso e tante degustazioni. La gestrice mi faceva provare orgogliosa ed entusiasta le diverse varietà di gelato.

Molto aperta e disponibile, mi ha aggiunto eccezionalmente un terzo gusto nella coppa da 2 gusti. Direi che in una Milano spesso rigida e costosa a volte fa piacere ricevere tante cure e attenzioni senza ... dover pagare il supplemento 😊

Mi hanno anche invitata a chiamare nel caso avessi avuto richieste alternative rispetto ai gusti già presenti. Sembra sia una loro normale prassi (e ripeto, non ci sono costi aggiuntivi): su richiesta vengono prodotti i gusti più disparati da accompagnare a cibi salati e pietanze calde.

Un buon rapporto qualità e quantità prezzo per trovarci in una zona piuttosto centrale di Milano (Washington – Piazza Napoli, nelle vicinanze del famoso Bingo).

Il laboratorio di produzione è interno al negozio, a vista e pertanto presentandosi al momento giusto si ha pure la possibilità di vedere il gelataio al lavoro!

Consiglio caldamente un giro.

Milano, 16/09/2012

www.xcarmen.com

