

Gelateria VANILLA

Via Pattari 2 – Piazza Ventiquattro Maggio 4, Milano



Difficilmente mi capita di scrivere di gelaterie già in 'evidenza' come *Vanilla*, sita proprio nel Centro storico di Milano, letteralmente a 2 passi dal Duomo, affianco al famoso bar Madonnina di Corso Vittorio Emanuele.

A colpirmi innanzitutto, la cordialità e umiltà del 'mastro gelataio', Signor Stefano: all'apparenza un po' sulle sue, di fronte a qualche mia domanda ha mostrato immediatamente la sua disponibilità rispondendo alle mie curiosità e raccontandomi la storia di *Vanilla*. La giornata piovosa e meno affollata gli ha permesso di dedicarmi del tempo, ammetto di essere stata fortunata.

Anche lui, come molti appassionati gelatai, descrive con orgoglio i suoi prodotti e tiene a precisare l'alta qualità degli ingredienti utilizzati e la fattura del tutto artigianale: le basi sono preparate unicamente con latte o acqua e zucchero. Non sono contemplati i preparati industriali, che per quanto possano essere qualitativamente ottimi, non daranno mai lo stesso risultato al palato e tanto meno la stessa 'soddisfazione' al gelataio.

Il prodotto offerto è davvero meritevole.

Un occhio di riguardo meritano i gusti al **cioccolato**:

Equador, Madagascar e Venezuela, tutti *al latte* ma dal gusto intenso, denso e corposo. Gradevoli e non dolciastri.

* Particolarmente avvolgente il Venezuelano **Domori Puertomar**: si tratta di un *Criollo*, cioccolato pregiatissimo dall'aroma imbattibile, gusto rotondo e vellutato, con note di caramello, noci, tabacco. Non si può lasciare Milano senza aver provato almeno una volta questo speciale sapore.

* **Pistacchio di Bronte 100%** dal gusto tondo e saporito: il pistacchio viene acquistato direttamente da un piccolo produttore della località di Bronte. Apprezzo moltissimo fatto che, al fine di raggiungere il suo obiettivo culinario, il gelataio vada alla ricerca di ingredienti non industriali *direttamente* in loco. Difronte alla mia incredulità, il gelataio non ha esitato a fornirmi i dettagli del produttore brontese affinché io stessa possa fargli visita. Vedere per credere!

Per i più viziosi c'è anche:

* **Pistacchio e Mandorla caramellata**, che non posso negare essere un po' dolci ma non per questo da evitare :-)

* **Pinguino e Cookies** sono goduriosi: il festival della Nutella l'uno e un giocoso alternarsi di croccante cioccolato e biscotti l'altro.

* Particolarissimo il **Goji con chicchi di riso**: non si tratta del solito gelato al riso. Il gusto leggermente piccante delle bacche di Goji ammorbidito dalla base di latte e arricchito da croccanti chicchi di riso tostati con maestria (al fine da non risultare né troppo pastosi né troppo croccanti alla masticazione) dà vita ad un prodotto assolutamente originale. Audace e geniale accostamento.

Assolutamente da provare invece la nuova linea all'**Olio d'Oliva**: senza latte o glutine e ottima quindi anche per gli intolleranti. Per di più viene dolcificata con fruttosio. Io vado pazza per Pistacchio, Cioccolato Fondente e Goji.

Per i salutisti preciso che, l'olio d'oliva non rende il gelato più calorico in quanto si va a sostituire alla piccolissima quantità di panna (5% massimo) che di solito viene aggiunta alle basi per dare un tocco in più di corposità al gelato stesso. E poiché, l'olio d'oliva, fa parte dei famosi 'grassi buoni' (a differenza dei grassi di derivazione animale come la panna o il burro) non possiamo che mangiare il nostro gelato senza alcun senso di colpa.

Il sapore dell'olio NON si percepisce assolutamente. Il gelato si presenta cremoso ma molto, molto leggero (la mancanza del latte, soprattutto per gli intolleranti come me si percepisce positivamente ve lo assicuro).

Ambiente minimalista, ordinato e pulito, arredato con gusto.

Rapporto Quantità-Prezzo direi buono se consideriamo gli standard del centro di Milano.

Un giro da *Vanilla* lo consiglio caldamente.

Milano, 23/06/2014

www.xcarmen.com

