



**Gelateria ATLANTIC**  
Via I Maggio, Garbagnate Milanese, MI

Non pensavo che mi sarei mai trovata a parlare del gelato artigianale delle Gelaterie **ATLANTIC**, Ristoro del gruppo Esselunga di Garbagnate Milanese (MI). Ormai per me è diventata la tappa obbligata della Primavera-Estate 2013.

Personale cortese e sorridente per cominciare, che mi aiuta subito nella scelta con un assaggio di alcuni 'cavalli di battaglia della casa'. Il gelato viene conservato nelle classiche carapine (vasche tonde a pozzeto) ed è sempre freschissimo; se poi avete la fortuna di mangiarlo non appena esce dal laboratorio ... non lo abbandonate più!

Ogni settimana vengono presentati nuovi gusti che si alternano ai continuativi.

Tra le varietà alla **Frutta** (sorbetti senza aggiunta di latte) da provare assolutamente:

- **Banana Variiegata al cioccolato: una sorta di 'stracciatella' alla banana, ricchissima di denso e cremoso cioccolato.**

Tra le **Creme** non posso che consigliare:

- **Caffè Extra:** come bere un ottimo espresso ...
- **Cioccolato Extra:** base di *cioccolato al latte* con aggiunta di cioccolato *extra fondente* che rafforza il gusto e la corposità.
- **Crema Stregata:** crema pasticceria variegata al cioccolato.
- **Mascarpone e Fichi caramellati:** fantastica combinazione.
- **Noce:** con aggiunta di noci caramellate ed una goccia di liquore.
- **Pistacchio di Sicilia:** morbido e cremoso.
- **Yogurt Greco:** con Noci e Miele.
- **Yogurt e Mandorla**

... ai temerari la sperimentazione dei molteplici restanti gusti

Da provare anche la **Cremlata di Mandorla di Sicilia:** una sorta di granita siciliana molto densa 'da mangiare' preparata con pasta di mandorla pura.

La chicca di questa gelateria sono i **"Rubinetti di Cioccolato"**: dai quali sgorga in continuazione cioccolato **Biano** o **Nero fondente** utilizzati per riempire l'interno del cono o-e per variegare il gelato in superficie.

Il tutto ad un **OTTIMO** rapporto quantità-prezzo. Dosi generose che non fanno che alzare l'immagine della gelateria.

Milano, 16/05/2013

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

