

Gelateria C&G Cioccolato e Gelato
Piazza Abramo Lincoln 21, Catania



Questo locale, sito nell'hinterland catanese, è letteralmente una *Galleria d'Arte*, un'incalzarsi di creazioni pasticciere di straordinaria perfezione. Ambiente luminoso in stile moderno, dalle linee pulite ed essenziali, ricco di originali 'chiccherie' come la **Cascata di Cioccolato** all'ingresso o la **Fontana di Cioccolato** (dove, a discrezione, è possibile immergervi il cono gelato)

Ampie vetrine si alternano con le specialità del locale:

Barrette di Cioccolato: create con ricercate qualità di cacao, direttamente nel laboratorio interno, da veri maitre chocolatier. I tipi di barrette disponibili sono un'infinità; da quelle classiche a quelle aromatizzate alle spezie o ripiene di frutta secca.

Praline cioccolato: realizzate con pregiato cioccolato fondente, al latte o bianco, di ogni forma, colore e gusto.

Torte e Monodose: decorate splendidamente, dai formati più stravaganti e caratteristiche per le delicate **mousse** e **creme** che le compongono; sono disponibili sia in formato '**Magum**' che in formato '**Monodose**' (di grande aiuto per chi volesse fare *subito* più assaggi 😊).

Una descrizione dettagliata non renderebbe giustizia quanto una visita in loco. Ci si può sempre accontentare di breve giro nel seguente sito 😊 : https://www.facebook.com/ciocolatoegelato/photos_albums

Sono sicuramente degni di nota per l'originalità, gusti come:

- **Brontolina** mousse al cioccolato bianco e pistacchio ... a dir poco ... Sublime!
- **Cassata Nera:** una cassata siciliana rivisitata, con glassa di cioccolato amaro.
- **Foresta Nera:** dall'aspetto allettante! Una sorta di sacca al cioccolato che racchiude una farcitura di panna bianca e nera cosparsa di amarene.
- **Otto Veli** mousse al cioccolato e nocciola oppure l'esclusiva **Otto Veli al Pistacchio** che sostituisce alla mousse di nocciola una mousse di pistacchio.
- **Seta Rosa:** bavarese al cioccolato bianco con *Sale Rosa dell' Himalaya*, ripiena di gelatina ai frutti di bosco. Una delicatezza!

Per non parlare delle variazioni sulle tradizionali *American Cake*: avete presenti le maestose torte al cioccolato americane, quelle alte, composte da golosi strati farciti? Caratteristica l'**American Cake al Caramello** (con farcitura di crema al burro e caramello) e la **Cheese Cake** al cioccolato in tutte le sue varianti.

Bellissima a vedersi anche la **Bavarese al Pistacchio di Bronte**, dall'originale forma a semisfera.

Come si può immaginare la scelta è stata davvero ardua; alla fine ho deciso per le **monodose** Mousse *Otto Veli al Pistacchio* e Mousse *Brontolina*; dalla forma a semisfera, avvolte da una colata di cioccolato.

ECCELSA E UNICHE NEL LORO GENERE !

Naturalmente nelle vetrine non mancano, biscotti, brioches e croissant copiosamente farciti ...

Un discorso a parte richiede il così detto **Truscià:** cavallo di battaglia della Pasticceria che naturalmente non ho potuto non provare!

Si tratta di un *cilindro di cioccolato* bianco o fondente (di circa 15 cm di altezza), all'interno del quale è racchiuso un tortino di cioccolato. Il Truscià 'C&G' viene preparato al momento riempiendo il cilindro con uno strato di panna e uno strato di gelato e versando infine della cioccolata calda. *Lussurioso!*

Gelato: eccoci arrivati ad uno dei miei dolci preferiti ... il gelato. Mi è un po' difficile dare un giudizio in quando lo ho provato solo dopo le 2 monodose ed un Truscià ... le mie papille gustative erano state già fin troppo compromesse 😊. Non mi ha colpito tanto quanto le torte e le mousse ma la qualità degli ingredienti è indiscutibile. Ottimo il **Pistacchio di Bronte** e particolare il gusto **Pinò** (pistacchio e nocciola disponibile anche in formato Torta)

Ci sarà invece un'altra occasione per testare le **Granite** ...

Il rapporto quantità-prezzo e un po' superiore alla media 'siciliana' ma la qualità, la lavorazione e la cura per i particolari meritano.

Il personale è piuttosto efficiente anche se poco brillante ... Ho trovato invece assai piacevole il proprietario che descrive con tanta esuberanza ed orgoglio le loro creazioni.

Per concludere: C&G è una tappa obbligatoria, dovrebbe essere indicata nelle guide turistiche di Catania tra le maggiori attrazioni artistiche e culinarie locali 😊; spero tanto che riesca a mantenere, nel tempo, uno standard elevato fatto di artigianalità e qualità.

Milano, 27/08/2013

www.xcarmen.com

