

# Ciclone Carmen

Gelateria LA GELATERIA DELLA MUSICA  
Via Giovanni Enrico Pestalozzi 4, Milano

*“Ricette originali ed ingredienti sceltissimi”*

Sebbene sia già molto recensita, non posso mancare di dedicare qualche parola di encomio.

Sita a ridosso del Naviglio Grande, in un locale di pochissimi metri quadri ma molto accogliente e soprattutto originale per gli strumenti musicali appesi qua e là ... Il proprietario è un ex musicista jazz e, a quanto pare, ha voluto trasferire nel gelato, il suo estro, la creatività e la capacità di improvvisare non solo con le note ma anche con gli ingredienti. Ho avuto la fortuna di visitare la gelateria a fine agosto, quando il ‘traffico’ di clienti è meno intenso. In caso contrario, la fila è inevitabile in quanto La Gelateria è frequentatissima (una volta gustato il gelato capirete il perché del sovraffollamento). Da quel giorno di agosto ho maturato una sorta di ‘astinenza da Gelateria della Musica’.

Il gelato è cremoso e molto corposo. Gli ingredienti sono combinati con maestria. Un oculato uso dello zucchero fa sì che nessun gusto sia eccessivamente dolce.

I gusti alla **frutta** ‘sanno di frutta’ e vengono preparati utilizzando esclusivamente frutta fresca di stagione acqua e zucchero. Tra i miei frutti preferiti senza ombra di dubbio il **Fico**, “Il Frutto in bocca”, denso, gustoso con i suoi semi. Segue il rinfrescante e succulento **Fico d’India** dal colore giallo-arancio tipico del frutto mediterraneo; ottima anche l’**Uva Selvatica** dal colore rosso porpora (ricorda vagamente l’uva fragola ma è meno dolce, meno invadente). Da provare l’originale gusto ai **Gelsi Neri** (disponibile anche nella versione **Gelsi Bianchi** in base alla stagione). Le varietà di sorbetti disponibili sono moltissime e mi sarebbe impossibile elencarle tutte. Così pure le creme, una più buona dell’altra, irresistibili. Preparate semplicemente con latte fresco intero, panna e zucchero, vengono proposte nelle versioni più impensate.

\* Il Cavallo di Battaglia in assoluto è rappresentato dai **3 Pistacchi** sempre presenti! (o meglio **4** se consideriamo la versione *Senza Latte* a base di latte di Riso). Tutti contraddistinti dal quel gusto intenso, penetrante, quasi piccante.

**Pistacchio di Bronte** *Salato e Tostato*: dal colore acceso, cremoso e denso, con un leggero retrogusto salato.

**Pistacchio Crudo** *piccante Non Salato e Non Tostato*: dal colore più tenue e un po’ meno denso.

**Pistacchio Iraniano** ‘in stracciatella’, con pezzetti di *cioccolato fondente*: lo trovo favoloso, morbido, delicato e reso ancor più unico dall’aggiunta del fondente.

\* E per gli amanti del Cioccolato: **Cioccolato Fondente 63%**, al **Rhum** variegato amarena, al **Limone**, all’**Arancia** o con spezie ... e ancora **Cioccolato Bianco** con **nocchie**, ai **semi di papavero** nonché lo speciale **Sorbetto di Ganache** (che di fatto di *sorbetto* ha ben poco in quanto si tratta di una crema a base di panna lavorata successivamente con acqua) disponibile nelle due varianti: **Ganache di cioccolato Fondente** (corposo, dal sapore molto deciso per palati forti) e **Ganache di cioccolato Bianco con Pinoli Tostati e Granella di Pistacchio**.

Ma tra i cioccolati i miei preferiti rimangono: **Cioccolato Fondente con Sale Rosa dell’Himalaya** preparato *senza latte*, con personalità ma molto delicato e l’esclusivo **Gianduia con frutta secca e sale Blu**: il croccante sale grosso (percepibile tra i denti) trasporta ed esalta straordinariamente il gusto avvolgente del Gianduia e della cremosa variegatura di frutta in un’esclusiva armonia di sapori.

\* Tra i gusti più alternativi e più gettonati:

**Basilico** aromatizzato al **Limone**: delicato, cremoso e rinfrescante al contempo.

**Caffè Soul con i biscotti**: strati di soffice crema bianca si alternano a strati di caffè il tutto accompagnato da pezzi di biscotto.

**Cannella con cioccolato e Limone**: anche in questo caso l’accostamento di sapori è eccezionale. Solo l’assaggio può rendere giustizia.

**Cheese Cake Scompota**: se avete mai provato la tipica torta al formaggio statunitense ne troverete una valida riproduzione; morbida e bianchissima crema di formaggio fresco zuccherato e panna dal retrogusto leggermente acidulo, cosparsa in superficie di una miriade di croccanti cubetti di frolla con sciropo e gelatina ai frutti rossi o fragola.

**Noce con Limone al Caramello e Mandorla**: esilarante ... Regina incontrastata, l’impareggiabile e delicata Noce de La Gelateria, arricchita da pezzetti di mandorla e caramello aromatizzato al limone. Una Delicatezza.

**Pane e Nutella**: base cremosa con variegatura di nutella e pezzetti di pane all’interno.

**Pane, burro e marmellata**: è incredibile come si riescano a distinguere i diversi ingredienti (il pane sbriciolato molto finemente, la marmellata e persino il burro) pur essendo amalgamati omogeneamente.

**Ricotta al profumo di agrumi**: me ne sono innamorata fin dal primo assaggio. A dominare il gusto della ricotta siciliana di pecora densa e cremosa alleggerito dal delicato sapore della scorzetta di arancio e limone macinata molto finemente.

\* Qualcosa di ancor più bizzarro? **Burro di arachidi, Mojito, Guinness ...**

\* Alla via in cui è sita la gelateria è stata dedicata la **Crema Pestalozzi** (all’uovo con un leggero retrogusto di liquore)

\* Tra i gusti che invece mi sono riproposti di provare non appena si aprirà la stagione invernale: **Panettone** e **Zucca con amaretti**.

Poiché tutti i gelati variano a seconda della stagionalità o reperibilità della materia prima, non costantemente troverete tutti i gusti citati sebbene... ci sia sempre qualche novità interessante.

Il personale è davvero molto gentile e preparatissimo. Per altro l’invito alla prova è una consuetudine che trovo assolutamente encomiabile.

Il rapporto qualità-prezzo (€ 18,00 al Kg) non è affatto male (rispetto alla media milanese), sebbene di fronte a certe squisitezze, le dosi appaiono sempre insufficienti.

Buono anche il rapporto quantità-prezzo di coni e coppette:

€ 2,00 la coppetta piccola

€ 2,30 la media da 2 gusti

€ 2,70 la media da 3 gusti

€ 3,50 la grande da 3/4 gusti



Milano, 06/09/2013  
[www.xcarmen.com](http://www.xcarmen.com)