

Gelateria LA SORBETTERIA CASTIGLIONE

Via Madonnina 17, Milano

Nel mese di luglio, passeggiando per le vie di Brera, mi sono imbattuta nell'ennesima nuova gelateria di Milano. Due ampie vetrine, locale luminoso ed arredo pulito e moderno dai colori neutri e rilassanti (bianco, marrone, lilla). Dall'esterno adocchio le classiche carapine che (accidenti!) non mi permettono di farmi un'idea del gelato prima dell'acquisto 😊. Va beh ... "Proviamo anche questa gelateria e vediamo un po' cosa offre" mi dico.

Ebbene ... sono rimasta favorevolmente e inaspettatamente colpita, non solo dalla bontà del gelato ma anche dalle varietà dei gusti, dalla presentazione dello stesso e da una serie di particolarità che differenziano La Sorbetteria dalla miriade di altre gelaterie. Qualche esempio:

- * Il gelato viene servito su un cono 'tronco'
- * Il biscotto non viene 'infilato' ma 'appoggiato' sul gelato
- * I gusti disponibili sono visionabili su grossi cartelloni appesi alle pareti e il nome del singolo gusto è accompagnato da una breve descrizione.
- * Il gelato viene prodotto rigorosamente senza l'uso di preparati. Persino i gusti pistacchio, nocciola, mandorla ..., vengono preparati utilizzando direttamente la frutta secca accuratamente e pazientemente macinata, tostata e lavorata di volta in volta, in base alla tipologia di gelato. Dove possibile, si preferisce non fare uso delle classiche paste concentrate preparate industrialmente.
- * Al fine di conferire al gelato la giusta dolcezza e consistenza vengono utilizzate circa 6 tipologie di dolcificanti naturali (zucchero, saccarosio, destrosio, fruttosio ...). Il gelato risulta così vellutato e morbido, molto gradevole al palato e mai troppo dolce. Ne sono la dimostrazione gusti come la *Cassata* (che non risulta per nulla dolce) o il *Cioccolato Extra Fondente* (uno dei miei preferiti) che spesso, viene dolcificato all'eccesso, per nascondere l'amaro del cacao, al punto da risultare stucchevole. Alla Sorbetteria proverete un Cioccolato Fondente dove il dolce e l'amaro si sposano perfettamente.

Ho potuto apprendere alcuni degli aspetti 'tecnici' della lavorazione e produzione del gelato Sorbetteria, in quanto ho avuto la *fortuna* di conoscere uno dei mastri gelatai: ragazzo molto giovane e tanto disponibile, con un forte senso di orgoglio e soddisfazione per il proprio prodotto. Mi ritengo sempre fortunata quando ho l'opportunità di conoscere lo 'chef' del caso: non capita sempre, soprattutto in locali siti in zone così centrali e gremite come lo è Brera in Milano (ma al 18 di Agosto è tutto più facile 😊).

I gusti vengono divisi in categorie: * **Sorbetti** * **Classici** * **Creme Speciali** definite *Emozioni*

Sorbetti

I sorbetti sono veri e propri concentrati di frutta, rinfrescanti e preparati con sola frutta fresca, soprattutto di stagione, acqua e dolcificanti naturali (senza zucchero, latte e glutine). Oggi ho provato il **Lampone**: colore rosso, sapore dolce-acidulo ma molto gradevole, percepivo i semi del frutto in bocca; insomma ... stavo mangiando il 'lampone' 😊

Creme e Classici

Le creme sono caratteristiche e davvero esclusive. Cito alcuni dei miei gusti preferiti.

Tra i Classici senza ombra di dubbio:

- * **Cassata**: delicata, non disgustosamente dolce, aromatizzata con essenza di agrumi, ricca di scaglie di cioccolato e di variegati tipi di canditi (non solo scorze di agrumi come arancia, limone, cedro e mandarino, ma anche pere, mele, fichi ...)
- * **Cioccolato Extra Fondente**: dove domina il gusto intenso del cacao magro in polvere ammorbidito dall'armonioso accostamento degli altri ingredienti utilizzati.
- * **Pistacchio**: preparato con polvere di pistacchio pura. Soffice, cremoso e leggero al contempo.

Tra le Creme Speciali alcuni dei miei preferiti:

- * **Cremino Guglielmo**: crema mascarpone e caffè con granella di fave di cacao (ricorda vagamente il tiramisù)
- * **Dolce Emma**: delicata crema di ricotta, uova e miele con fichi caramellati al fruttosio.
- * **Michelangelo**: crema di mandorle con granella di mandorle pralinate, cacao e un goccio di liquore (infuso distillato di mandorle). Il liquore è impercettibile anche per me che non amo l'alcool.

Seguono:

- * **Dolce Karin**: cioccolato bianco con granella di nocciole caramellate.
- * **Cremino Ludovico**: crema di nocciole e nocciole tostate.
- * **Crema Tirolese**: una sorta di cheese cake a base di mascarpone e mirtillo selvatico.
- * **Crema Regina**: classica crema catalana con noci caramellate

Per gli amanti dei gusti liquorosi:

- * **Dolce Contagio**: crema di pinoli, liquore e noci caramellate.
- * **Edoardo**: crema di latte, liquore e pinoli caramellati.

Se invece avete bisogno di una carica di energia provate:

- * il **Caffè Espresso**: per altro senza zucchero 😊

Nel sito della Sorbetteria troviamo anche le proprietà nutrizionali dei singoli gusti, ingredienti, allergeni e addirittura apporto calorico che ho scoperto, con stupore, non essere poi così esagerato 😊: http://www.lasorbetteria.it/sorbetteria_gelati_web.pdf

Nel caso vi trovaste dalle parti di Bologna potete fare un giro anche in una delle 3 sedi del capoluogo emiliano. E già, la gelateria di Brera è l'ultima nata. La Sorbetteria infatti ha origine a Bologna con la sede di Via Castiglione seguita dalle 2 sedi di Via Murri e Via Saragozza.

Buon Degustazione.

Milano, 18/08/2013
www.xcarmen.com