

Gelateria Cremeria Rossi
Piazza Bolivar 7, Milano MI
**(ex Via Festa del Perdono 8, Milano)



...SOAVE

Non molti mesi fa, mi sono imbattuta in questo minuscolo locale a pochi passi dal Duomo di Milano, accanto alla storica Università Statale, in quello che viene definito il *Quadrilatero del Silenzio*, un'oasi di pace racchiusa tra quattro vie dove i rumori della città sembrano scomparire magicamente.

Mi sono subito chiesta come un locale così piccino potesse sopravvivere tra la miriade di concorrenti e soprattutto all'interno di un'area ad uso quasi esclusivo degli studenti.

Ma è sufficiente provare anche un solo cucchiaino di gelato o granita per capire che **La Cremeria** è destinata ad avere grande successo.

Anche se nella metropoli non è ancora molto conosciuta, è davvero straordinaria; è evidente che siamo di fronte a **Veri Professionisti del Gelato**, capaci di distinguersi con un prodotto assolutamente originale, diverso da quello proposto da altri gelatai. Con questo non intendo screditare altre gelaterie altrettanto degne di nota ma semplicemente sottolineare la atipicità della Cremeria Rossi.

Il Gelato?

ROTONDO, AVVOLGENTE, LEGGERO E DIGERIBILE

Morbido ma con 'sostegno', gustoso ma non dolciastro o stucchevole, fresco e senza eccessi, un armonioso accostamento di ingredienti che avvolge il palato lasciandolo del tutto appagato. Il gelato non è esposto in contenitori a vista ma nelle classiche carapine e pertanto non è visibile. Ma è sufficiente un assaggio per lasciarsi convincere all'acquisto.

La Granita?

CREMOSA, CORPOSA E LEGGERA

Non semplice acqua, frutta e zucchero, non un semplice sorbetto ma un morbido, denso, cremoso mix di polpa di frutta fresca o secca; corposa al punto tale da poter essere servita addirittura come un gelato su coni o coppette.

Successivamente, curiosando nel web ho scoperto che La Cremeria Rossi si è piazzata al primo posto al SIGEP 2014 col suo "Gelato al Pistacchio". Ora è tutto più chiaro 😊

Tornando al **Gelato**, tra i vari gusti cito, oltre al vittorioso **Pistacchio di Bronte**, i gusti:

- * **Senza Parole:** cavallo di battaglia accanto al Pistacchio. Delicato accostamento di sapori della tradizione mediterranea quali pistacchio, mandorla e limone combinati con gran maestria: il gusto caldo e avvolgente del pistacchio e della mandorla ritrova freschezza e leggerezza grazie all'essenza del limone di Sorrento. A coronare il tutto il retrogusto della sottile granella di torroncino. Gli ingredienti lascerebbero pensare ad un gusto dolce e stucchevole; posso assicurare che è l'esatto opposto: fresco e gradevole.
- * **Gianduia alla Messinese:** con una forte concentrazione di cioccolato ma inaspettatamente molto leggero.
- * **Crema di Nonna Carmela:** una crema pasticcera con accenni di limone e maraschino. Assimilabile al gusto tondo di una crema al mascarpone ma molto più fresca e leggera.
- * **Ricotta e fichi caramellati:** una prelibatezza di straordinaria delicatezza.
- * **Vita Spericolata:** base di arachidi tostate e leggermente salate con variegatura al cioccolato
- * **Ciocolato Bianco al Bergamotto**
- * **Fico:** eccezionale sia nella versione gelato che in quella granita.

Tra le **Granite**, oltre alle più classiche Mandorla, Limone e Fragola da provare assolutamente **Fico** (succulenta polpa e semi omogenizzati sottilmente a formare purea cremosissima) e **Pistacchio** (pura polvere di pistacchio siciliano macinata sottilmente e visibile ad occhio nudo).

Il **PLUS** di questa tipologia di granita è che il sapore della frutta risulta ancora più intenso e pulito rispetto quello del gelato, dove comunque il sapore dell'ingrediente di base, viene 'diluìto' dall'aggiunta di latte, panna e similari.

Altra originale chicca è il **Chocokebab**, un grosso cilindro di cremino torinese da 10 kg che gira su una spada, proprio come il classico Kebab. Il cremino a sfoglie viene servito all'interno di una sorta di crepes calda a base di sottile pan di Spagna e panna a completare l'opera. Una grande goduria a un piccolo prezzo (€ 3,50)

Alla bontà dei prodotti si aggiunge personale molto cordiale e solare che offre con piacere assaggi e degustazioni in abbondanza.

Il costo del gelato è di € 20,00 per Kg 1050, il ché significa circa € 19,00 al Kg, prezzo onestissimo per essere nel cuore di Milano dove il gelato (anche il più scarso) sfiora anche i € 25,00 al Kg.

Un po' insolita la suddivisione del costo di coni e coppette di gelato:

- € 2,00 la coppetta piccola
- € 2,50 il cono piccolo (la pezzatura minima non parte da € 2,00 ma appunto da € 2,50)
- € 3,00 la coppetta media
- € 4,00 la coppa grande o *Coppona* come la definisce la Cremeria



Anche per la granita il rapporto *qualità e quantità prezzo* è ottimo (sopra tutto in relazione alla zona): si va da un minimo di € 2,50 ad un massimo di € 3,50.

E comunque, ci tengo a precisare, il personale non solo non lesina sulle quantità, ma è aperto a qualsiasi richiesta o variante e il più delle volte non richiede alcun supplemento.

Un paio di varianti?

- Coppetta o Cono metà gelato e metà granita: che solo la Cremeria e poche altre gelaterie potrebbero permettersi in quanto la granita è tanto densa da prestarsi anche ad essere posta su coni e coppette.
- Bicchiere di granita con pallina di gelato in testa

Assolutamente da provare! Difficile rimanerne delusi ma, nel caso contrario, vi informo che il *motto della Cremeria* è: "**SODDISFATTI O RIMBORSATI**". Lo troverete scritto, in evidenza, sia all'esterno che all'interno del locale 😊)

Milano, 03/10/2014

www.xcarmen.com

NOTA: Purtroppo la **Cremeria** di Via Festa del Perdono è stata recentemente ceduta. Fortunatamente potremo continuare a degustare le delizie della Cremeria presso la sede principale di **Piazza Bolivar**, meno intima ma sicuramente più ricca ;-)

Milano, Aggiornato al 09/01/2015