



Entrata a far parte, nella primavera del 2014, del complesso di raffinati locali della famosa Via del Gusto milanese, la Gelateria Ciacco si è subito distinta per la ricercatezza dei gusti, la scelta di prodotti di nicchia, l'accostamento degli ingredienti e soprattutto per l'altissima digeribilità.

Gelato Senz'Altro è lo slogan del brand e non posso che confermare: *semplicemente gelato*, un prodotto altamente performante, cremoso e particolarmente gradevole al palato realizzato senza preparati, addensanti o polveri varie, spesso senza fare uso di latte, panna, burro e altri grassi, ma semplicemente attraverso un attento e studiato accostamento di ingredienti semplicissimi.

Punto di forza del Gelato Ciacco è infatti, oltre all'indiscutibile bontà, la sua Tollerabilità e Leggerezza che non può che confermarne la genuinità.

Unica 'dissonanza', l'eccessiva dolcezza di alcuni gusti.

Tutti i gusti vengono proposti, a rotazione, sia in modalità **sorbetto**, che **crema** gelato.

I **sorbetti** vengono prodotti esclusivamente con acqua, senza l'utilizzo di latte o alternative tipo soia, riso, ecc. che, di fatto, tendono ad alterare il sapore degli ingredienti principali; l'uso di acqua al contrario, rende particolarmente *intenso* il sapore di questi ultimi senza inficiare assolutamente la cremosità e rotondità del gusto.

Andando più nel dettaglio ...

I **Sorbetti alla Frutta**: succulenti; è evidente che la frutta, quale ingrediente principale, viene scelta con grande cura al fine di conferire al gelato quel gusto intenso. Tra i miei gusti preferiti la **Susina Satsuma**, e la **Zucca**.

Tra gli **'Altri' Sorbetti** realizzati senza latte ma con materie prime diverse dalla frutta, *stra-consiglio*:

☞ **Gianduia**: tonda, morbida e fresca al contempo, con nocciole intere.

☞ **Massa di Cacao**: un fresco sorbetto al cioccolato fondente

☞ **Nocciola**: appagante e leggera al contempo.

☞ **Pistacchio**: denso, gustoso, leggiadro, dal colore verde bruno della polvere di pistacchio macinata. Pistacchio allo stato PURO!

☞ **Principe di Beurgré**: cocco con variegato di caramello al caffè ... Celestiale! Da provare assolutamente!

☞ E...i **Sorbetti all'Habanero**, il famoso peperoncino messicano, proposto nei diversi gradi di piccantezza.



Anche le **Creme**, dal gusto leggermente più avvolgente, sono sorprendentemente digeribili e leggere. Da provare, oltre ai classici *Pistacchio*, *Nocciola*, *Crema*, *Cioccolato*, anche gli speciali:

☞ **Lei, Lui, L'Altro**: morbida e leggera crema mascarpone, variegata con composta di prugne e granella di pinoli caramellati. Sublime!

☞ **Mandorla**: cremosa e avvolgente

☞ **Notti d'Oriente**: crema di latte aromatizzata col mix speziato Massala e variegata con composta di mango e cardamomo.

☞ **Oro colato**: non ho parole per definirne la bontà, avvolgente, morbido...Una base di mandorla e cioccolato bianco con pistilli di zafferano all'interno.

☞ **Pinolata**: altra chicca a base di mascarpone, composta di arance candite, crema di chinotto e pinoli tostati.

☞ **Quasi Cheesecake**: il retro gusto leggermente acidulo della Robiola della Valtellina si fonde in una base cremosa con variegatura di composta di lamponi e pistacchi caramellati interi.

☞ **Zabaione**: alla base la deliziosa crema all'uovo Ciacco, con aggiunta di Malvasia.

☞ **Ricordo Catalano**: crema di latte aromatizzata con cannella e vaniglia e variegata con arancia amara

☞ **Tè Verde Matcha**: le proprietà benefiche del tè giapponese in un cremoso gelato.

Naturalmente più ampia è la scelta, maggiore è l'indecisione ma ... Non abbiate timore a chiedere qualche degustazione. Generosi assaggi sono riservati a chiunque. Il gelataio è una persona squisita, umile e affabile.

Anche l'ambiente è molto accogliente e luminoso, arredato con gusto, in modo semplice ma originale con un'alternanza di colori freddi e caldi e mobili moderni e rustici. Una vetrata racchiude le antiche mura della struttura all'interno della quale è stato ricavato il locale. Encomiabile la volontà di conservare intonse le mura e le colonne senza alterarle o nasconderle ma valorizzandole e proteggendole attraverso la luminosa vetrata.

Trovo decisamente OTTIMO il rapporto *qualità-prezzo*, buono il rapporto *quantità-prezzo*, anche in considerazione della posizione del locale (non possiamo dimenticare di trovarci in una zona centralissima della metropoli)

Il costo del gelato al Kg è pari a € 23,00

I prezzi di coni e coppette sono invece i seguenti:

- € 2,50 versione piccola
- € 3,00 versione media
- € 3,50 versione grande
- € 4,50 versione maxi



Non resta che provarlo ;-)

Milano, 15/03/2015

www.xcarmen.com