

Gelateria VICERÉ
Corso Porta Vittoria 54, Milano
“Qualità, Bontà e Raffinatezza”
“Originalità e Personalità”

Nata nella primavera del 2015, si distingue per la raffinatezza degli ambienti, con richiami al lussuoso stile borbonico di cui al nome Viceré: lampadari color bronzo con gocce di vetro, cornici dorate, specchi, anfore contenenti foglie di fichi d'india ed una grossa credenza bianca anticata, si armonizzano perfettamente con le luminose vetrate, il pavimento in legno e il soffitto travi a vista.

Elegante anche l'ampio bancone frigorifero in legno bianco, ricco di gelati, granite e sorbetti, conservati in pozzetti ricoperti da raffinati coperchi argentati piramidali.

Ma Viceré non è solo eleganza ed apparenza. Gelato di altissima qualità, leggero e ben digeribile, curato sia nella consistenza che nel sapore e, cosa non da poco, prezzi contenuti (rapporto quantità-prezzo), dosi generose, degustazioni gratuite, personale propositivo, preparatissimo e attento ai particolari, oltre che particolarmente cortese.

I gusti proposti sono molti e tutti da provare, dalla frutta alle creme.

Tra le creme consiglio:

☞ **Pistacchio**: dal gusto delicato e avvolgente con pistacchi interi.

☞ **Cassata**: che accanto al Pistacchio e al Sant'Agata, rimane uno dei cavalli di battaglia; leggera base di fior di latte e ricotta, arricchita da scaglie di cioccolato fondente e da sceltissime scorze di agrumi capaci di attribuire particolare freschezza. Il risultato è un gusto leggero e assolutamente non dolce.

☞ **Sant'Agata**: altro chiaro richiamo alla Sicilia, a base di ricotta fresca e fichi caramellati. Sublime!

☞ **Mandorla**: pasta di mandorla con mandorle macinate.

☞ **Cioccolato Bianco con scorzette di arancio**: interessante accostamento! La scorzetta d'arancia ripulisce il palato dalla dolcezza del cioccolato bianco, rilasciando esclusivamente il gusto avvolgente del cioccolato stesso.

☞ **Crema antica**: letteralmente 'Crema Pasticcera', uova e abbondante scorza di limone grattugiato.

☞ **Nocciola**: dal colore tenue e naturale, straordinariamente cremosa.

☞ **Stracciatella**: anch'essa degna di nota per la grande quantità di grosse scaglie di cioccolato fondente.

Tra i sorbetti a base acqua:

☞ **Mandarino Tardivo di Cianciulli**: dall'aroma intenso, zuccherino e rinfrescante al contempo.

☞ **Mango delle Antille**: vi sembrerà di mangiare il vero frutto tropicale!

☞ **Cioccolato Extra fondente**: dal sapore dolce-amaro.

Da non perdere:

☞ **Pistacchio e Nocciola Vegani**: preparati esclusivamente con acqua, zucchero e pura pasta di nocciola o pistacchio. Gusti freschi e leggeri ma appaganti e corposi al contempo

Porzioni generose che fanno facilmente del gelato Viceré un ottimo sostituto del pasto.

Particolarmente abbondanti le *Cialdone* e le *Brioche con gelato*, preparate con la tipica brioche siciliana, fresca di pasticceria.

Nella coppa piccola è possibile inserire addirittura 3 gusti gelato...a differenza delle altre gelaterie piuttosto restrittive a questo proposito...

Caratteristica la presentazione dei coni dalla splendida *forma di rosa*.

Tutti i formati, possono essere arricchiti a richiesta con cioccolato fuso proveniente da un rubinetto dal quale sgorga cioccolato a ciclo continuo.

Tra le **Granite** da provare assolutamente il gusto **Mandorla**, densa, cremosa, dolce e rinfrescante. Non da meno **Pistacchio** e **Limone**.

Le granite possono essere accompagnate da Brioche nel perfetto stile siciliano.

Il costo del gelato al Kg è pari a € 24,00

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 (disponibile solo in coppetta)
- € 6,00 versione gigante (disponibile solo in coppetta)

Cialdone

- € 4,00 versione piccola
- € 5,00 versione grande

Granite

- € 2,50 versione piccola
- € 3,50 versione media

(I Prezzi sono diversificati per i gusti Mandorla e Pistacchio)

Per le restanti varianti con aggiunta di panna, cioccolato e altre interessanti alternative lascio ai buongustai la prova ;-)

Milano, 15/05/2015

Ci tengo a precisare che, nel mese di Luglio, c'è stato un aumento dei prezzi e, purtroppo, a parità di quantità la coppetta/il cono versione piccola è passata da € 2,50 a € 3,00 e così via in proporzione per le restanti versioni. Manovra che ritengo poco azzeccata. Il gelato rimane comunque qualitativamente ottimo.

Milano, 10/09/2015

www.xcarmen.com