



Una di quelle poche, *pochissime*, gelaterie capaci di distinguersi per la *genuinità e ricercatezza* del proprio prodotto, un gelato che nasce dallo studio e dalla passione di un giovanissimo mastro gelataio e del padre i quali, attraverso un’accurata scelta degli ingredienti, sono stati in grado di produrre un gelato assolutamente naturale, privo di addensanti ed emulsionanti artificiali, leggero, *altamente digeribile* e al contempo ben strutturato e corposo, dal gusto *estremamente equilibrato*.

Letteralmente: **Artisti del Gelato**

Nulla è lasciato al caso, dallo studio delle ricette alla ricerca della materia prima, per lo più prodotti artigianali e di origine autoctona: uova da galline allevate a terra e latte appena munto (che addirittura viene pastorizzato nel proprio laboratorio) nonché composte di frutta e salse, tutto proveniente da diverse aziende agricole locali, per continuare col pistacchio nazionale, la nocciola IGP di Giffoni, il pinolo pisano, i limoni di Sorrento, lo zafferano di Gubbio ... E persino l’acqua a basso contenuto di sodio...

Ma veniamo al gelato...

I diversi gusti vengono proposti in modalità **sorbetto o crema**.

I **sorbetti** sono prodotti esclusivamente con acqua, senza l’utilizzo di lattini alternativi quali soia, riso, ecc. che, dal mio punto di vista, tendono ad alterare il sapore. Tra i sorbetti, oltre ai classici gusti alla **frutta**, si distinguono:

☞ **Cioccolato**: deciso, e ben bilanciato nel contrasto dolce amaro del cioccolato fondente.

☞ **Cocco**

☞ **Birra**: per gli amanti del pub, preparato con particolari birre artigianali come la Super Lemon Haze FOX BEER, chiara aromatizzata allo zenzero.

☞ **Fragoline di Bosco al Barbera**

☞ **Mela e pasta frolla**: con pezzi di mele Granny Smith spadellate e pasta frolla casereccia, fresco e goloso.

☞ **Prugna e Cannella**

☞ **Tonkarancio**: sorbetto all’arancia variegato con salsa di cioccolato fondente ... geniale accostamento di sapori!

.... E anche... **Nocciola e Pistacchio**: frutta secca che si presta alla realizzazione di un gelato a base acqua, gustoso, soffice e cremoso che non ha nulla da invidiare a quello prodotto con latte e panna.

Tra le **Creme** da provare:

☞ **Pistacchio**: cremoso e corposo, bilanciato nella dolcezza...*Eccelsi!!!*

☞ **Cassata**: ineguagliabile, preparata nel pieno rispetto della tradizione siciliana con tanti canditi, *pistacchi caramellati* e gocce di cioccolato fondente...non manca nulla!

☞ **Cheesecake**: base bianca arricchita da salsa di lamponi di produzione propria.

☞ **Cioccolato Bianco con Pinoli caramellati**

☞ **Croccante al Rum**: delicata base bianca sfumata con rum e arricchita da croccante di nocciole (di produzione propria), fresco e per nulla dolce.

☞ **Panettone**: il *PLURIPREMIATO!* Una base di densa crema pasticcera (preparata secondo tradizione con latte, tuorlo d’uovo e zucchero) arricchita con uvetta sultanina, arancia candita e panettone artigianale.

☞ **Ricotta e Fichi Caramellati**: anche in questo caso, una base meno dolce e l’attenta variegatura, regalano un gusto leggero e non stucchevole.

☞ **Zafferano**: delicatissimo, prodotto con pregiato zafferano di Gubbio.

☞ **Yogurt e Albicocca**: dove la dolce composta di albicocche si fonde con lo yogurt dando vita ad un gusto rotondo e rinfrescante.

La scelta dei gusti è varia, sempre arricchita da qualche novità e capace di andare in contro ai palati più svariati, dagli amanti del classico, ai più audaci, amanti delle innovazioni, ai bambini che, in questo gelato non possono che trovare uno snack sano e genuino.

Il fatto che il gelato non sia a vista ma conservato in **pozzetti**, potrebbe essere un deterrente ma non vi fate spaventare! I gestori elargiscono generose degustazioni e vi aiuteranno nella scelta con meticolose descrizioni e... tanta passione.

Coni e coppette vengono variegati, a gradimento, con pregiato cioccolato fuso che scorre a ciclo continuo da un originale **Rubinetto**.

Per i più golosi, il gelato può essere degustato anche nella versione:

☞ **Biscotto Farcito**: racchiuso tra due *Cookies*, i croccanti biscotti americani con gocce di cioccolato, di produzione propria.

☞ **Bioches**: imbottita a mo’ di panino, come da tradizione siciliana.

Ottimo il rapporto *qualità-prezzo*, buono il rapporto *quantità-prezzo*: se è vero che in provincia il costo del gelato, di solito è leggermente inferiore rispetto a quello proposto dalla *Piramide*, è anche vero che siamo di fronte ad un prodotto artigianale di nicchia, di indiscussa qualità.

Il costo del gelato al Kg è pari a € 19,00

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

E’ anche disponibile la versione **‘Bimbo’** a € 1,70

Oltre al gelato, si possono consumare:

☞ **Granite o Cremolate**, prodotte nel perfetto stile siciliano. Mandorla, Pistacchio, Cioccolato, Fragola e molte altre... magari accompagnate da qualche ciuffo di panna casereccia ;-)

☞ **Frappè, Affogati, Torte Gelato e Semifreddi** come il delizioso **Zuccotto, Monoporzioni** in Bicchiere o gli originali **Ghiaccioli** con frutta fresca in pezzi, sorretti da “bastoncino di liquirizia”.

☞ **Croccanti di Pinoli o Nocciole, Brownie** dal cuore tenero con noci, **Frollini al Tè verde Matcha, alla Lavanda o all’Anice stellato**.

Ed infine un occhio di riguardo al locale: caldo e accogliente, arredato con gusto e originalità, utilizzando materiali eco-sostenibili: mobilio, panche e veranda sono costruiti con legno riciclato).

Penso che dopo aver provato questo gelato, difficilmente riusciremo a mangiarne di altri: è davvero l’**ECCELLENZA!**

