



Un gelato decisamente ottimo: consistenza perfetta, di media morbidezza, non troppo soffice e neppure troppo solido, gusto delicato e soprattutto leggero, ben digeribile, grazie alla genuinità e freschezza degli ingredienti.

Detto ciò, ci tengo a sottolineare che non si tratta del solito gelato artigianale prodotto in loco, bensì di una sorta di franchising con un laboratorio centralizzato (con sede in Trentino) dove vengono studiate le ricette e preparate le varie miscele destinate ad essere surgelate e distribuite ai diversi punti vendita. Una formula molto simile alla famosa catena Grom. Ciò non compromette assolutamente la qualità del gelato, anzi, il pregio della catena è quello di utilizzare ingredienti molto selezionati, a volte Bio o Dop, frutta scelta di stagione, senza coloranti, conservanti o emulsionanti e pochi addensanti naturali. Per altro, tutto viene specificato con trasparenza e vanto nel **Libro degli Ingredienti** presente in negozio.

Quindi, forse non possiamo reputarlo del tutto artigianale in quanto non prodotto in loco e al momento ma, sulla bontà e genuinità del gelato, non ci sono dubbi (a mio parere).

E' sufficiente provare il gelato per avere conferma di quanto dico: anche eccedendo con le dosi, non si rischiano indigestioni ;-)

Ci sono gusti per ogni esigenza, bimbi, golosi, intolleranti al lattosio, diabetici... e variano molto spesso.

Tra i miei preferiti:

☞ **Pistacchio di Bronte**: avvolgente, molto gradevole al palato e per nulla dolce. Disponibile anche nella versione dolcificata con Stevia (edulcorante naturale a basso indice calorico e glicemico).

☞ **Stracciatella di Fichi**: soffice fior di latte variegato con marmellata di fichi caramellati; leggero e delicato. Disponibile anche nella variante **Stracciatella di Albicocche** o **di Amarene**.

☞ **Cioccolato e Zenzero Senza Latte**: preparato con acqua (come anche il Cioccolato Fondente) e adatto quindi anche ai soggetti intolleranti. Gusto intenso ma non stucchevole, morbido e molto gradevole al palato nonostante si tratti di una sorta di sorbetto.

☞ **Cheesecake alla Pesca**: deliziosa variante sulla classica Cheesecake alla fragola o frutti rossi.

Tra i gusti alla frutta i miei preferiti:

☞ **Caco, Mango, Papaja, Uva e Frutti Rossi** in generale.

Per i più golosi:

☞ **Camaretto**: gelato al caramello con granella di amaretti

☞ **Crema al Torroncino**: una sorta di crema zabaglione dolce e spumosa a base di vino liquoroso

☞ **Cremino**

☞ **Marron Glacé**

☞ **Tiraminoir**: mascarpone con frollini al cioccolato sbriciolati

☞ **Panettone Loison** - naturalmente stagionale; da provare assolutamente: a base di panna e mascarpone, incredibilmente cremoso e profumato.

☞ Per i **bimbi** trovo geniale il gusto **Spirulina**, un'alga azzurra che conferisce al gelato il suo colore. Ricorda il famoso gelato 'Puffo' con la differenza che è del tutto naturale e non contiene coloranti artificiali.

Coni e cialde di ottima fattura: croccanti e profumati.

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

I prezzi di coni e coppette sono invece i seguenti:

- € 1,50 versione baby 1 gusto
- € 2,30 versione piccola 2 gusti
- € 2,80 versione media 2 gusti
- € 3,50 versione grande 3 gusti
- € 4,50 versione maxi 4 gusti (disponibile solo in coppetta)



Interessante ed encomiabile l'idea del Laboratorio a vista, quasi a voler dire: *“Guardate un po' come prepariamo noi il gelato? ... naturalmente ... in modo artigianale!”*

Buon rapporto *qualità-prezzo* e altrettanto interessante il rapporto *quantità-prezzo*: quantitativi onesti (soprattutto in considerazione alla media milanese) e pezzature ben diversificate.

Milano, 01/09/2015

www.xcarmen.com