



Dalla passione di un altro giovane mastro gelataio, Marco Squillace (seguace del maestro Maurizio Poloni), nasce un gelato artigianale, caratterizzato dall'assenza di additivi, aromi artificiali o semilavorati, prodotto con materie prime di qualità; si prediligono prodotti nazionali come la Nocciola Igp delle Langhe o i pistacchi e le mandorle siciliane, senza escludere tuttavia le specialità del resto del mondo, dal pregiato cioccolato francese Valrhona, a particolari frutti esotici come lo zenzero, o la Galanga.

Anche la consistenza è buona sebbene, in base alla velocità di rotazione, purtroppo alcuni gusti si presentino più *densi e troppo freddi*.

I **sorbetti** sono preparati fundamentalmente con frutta fresca di stagione. In questo periodo, finché saranno disponibili, consigli di provare:

☞ **Fico d'India:** dissetante e succulento con i tipici semi (sempre che non vi infastiscano ;-)

☞ **Uva Fragola:** dolce nonché densa e cremosa sebbene preparata senza l'aggiunta di latte.

Tra le **creme** ... l'indecisione, una più deliziosa dell'altra.

Le mie preferite...senza ombra di dubbio le 2 creme 'arancioni'

☞ **Crema di zucca e amaretti** e **Crema di Carote con mandorle e pistacchi:** avvolgenti, cremose, 'calde', un invito ad accogliere con gioia l'autunno.

Seguono:

☞ **Mandorla:** cremosa, delicata, equilibrata nella dolcezza, preparata con un mix di latte vaccino e latte di mandorla nonché pezzetti di mandorla bianca di Avola.

☞ **Castagna:** a base di castagne bollite e lavorate a formare un composto soffice e cremoso.

☞ **Crema all'Uovo Mascarpone e Zenzero** e **Ricotta al profumo di Limone:** due delicate prelibatezze per palati molto raffinati.

Da non perdere anche:

☞ **Cheesecake**

☞ **Mascarpone zenzero fresco e noce moscata**

☞ **Meringa:** soffice e per nulla dolce!

☞ **Pistacchio:** rigorosamente Bronte D.O.P.

☞ **Yogurt Greco con Noci dell'Etna e miele biologico**

Per i più golosi:

☞ **Crema cotta al Caramello salato:** dominante il gusto del caramello, veicolato dalla presenza del sale.

☞ **Cremino Variegato alla Nutella**

E per i più arditi:

☞ **Bianco estate:** lanciato con successo all'evento *Gelato Festival*, con mozzarella di bufala, olio, sale, pepe, limoni, pomodorini...tutto perfettamente bilanciato.

☞ **Zola e Noci:** dove lo Zola non manca!

Interessante la varietà di gusti al cioccolato, tra i quali l'**Extra Bitter 61%**, **Cioccolato Fondente e Rum** (il rum si percepisce per quanto non invada il palato), **Abinao 85% con Sale Rosso** ... per palati forti!

Non mancano torte e semifreddi (tra i quali consiglio la **Monoporzione di Tiramisù**), frappè, granite, brioches con gelato, macedonie o altre chicche come il **Gelato Soft** allo Yogurt o Mascarpone, il **Waffle morbido** con gelato, il **Giro di Gusto** (un tris di 3 gusti da assaggiare separatamente) e... l'originalissima "**Cold Stone**": la speciale piastra fredda (-14 gradi) dove il gelatiere, su richiesta e davanti al cliente, prepara deliziosi manicaretti, mantecando il gelato con altri ingredienti tipo cioccolato caldo, granella di cioccolato, frutta secca o fresca, biscotti ...

E infine non posso non citare la straordinaria **Panna fresca:** preparata artigianalmente in laboratorio, poco dolce, delicata, dalla consistenza densa, soffice ma corposa da essere venduta in vaschette da asporto come fosse un gelato!

Nota dolente... il servizio e l'accoglienza che... variano in base al personale di turno che, cambia spesso e che, non sempre è preparato e capace di lavorare adeguatamente il gelato per la preparazione di coni e coppette.

Discreto il rapporto *qualità-prezzo* (sebbene fin dagli esordi leggermente superiore alla media della zona), meno interessante il rapporto *quantità-prezzo*: il quantitativo della coppetta piccola non è dei più generosi.

Il costo del gelato al Kg è pari a **€ 22,00**.

I prezzi di coni e coppette sono invece i seguenti:

- **€ 2,70** versione piccola
- **€ 3,50** versione media
- **€ 4,50** versione grande

Il cono è disponibile anche nel formato

- **€ 5,00** versione maxi
- **€ 1,50** versione baby

E per finire... molto bello anche il locale che si presenta quasi come uno show room, spazioso, illuminato da grandi vetrate, con un'ampia area di 'soggiorno', arredato con materiale eco-sostenibile, lampade, tavolini, sedute e persino l'orologio in cartone.

