



I miei complimenti alla gelataia, Ilaria, per l'impegno, la fantasia e lo studio che mette nel suo gelato.

Ricette con e senza latte studiate in modo tale da creare un gelato, non solo cremoso e di bell'aspetto, ma anche molto gradevole al palato, equilibrato nel sapore e nella dolcezza e molto leggero.

E non parlo solo dei classici gusti a base latte ma anche di quelli *Vegani*, privi di uova e a base di acqua, a dimostrazione che *Vegano* non significa necessariamente sacrificare il gusto e il piacere, utilizzando surrogati, ma creare deliziose ricette partendo da ingredienti semplicissimi e soprattutto senza l'utilizzo di coloranti, emulsionanti e addensanti artificiali.

Il gelato alla **frutta** è ricchissimo di polpa di frutta freschissima, succulenta, letteralmente un omogenizzato dove il frutto vince su acqua e zuccheri. Tra i frutti di stagione consiglio:

☞ **Fior di Bacco**: dal colore bordeaux, tipico dell'uva fragola, gusto dolce e intenso, ricetta indovinata!

☞ **Fico**: tardivo a polpa rosata. Molto originale la proposta **'Focaccia ripiena di gelato al fico'**

☞ **Mandarino**

Segue una vastissima proposta di golosi gusti **senza latte, burro, uova**; 'golosi' ma...non necessariamente light ;-)

Tra i mie preferiti:

☞ **Strudel**: Unico! Mele Golden cotte al forno, cannella, pinoli, uvetta e pasta sfoglia (anch'essa senza latte, uova o burro). Da provare assolutamente!

☞ **Mandorla**: preparata con latte di mandorla artigianale freschissimo, leggero, incredibilmente cremoso e per nulla dolce. Di solito escludo i gusti alla mandorla proprio per l'eccessiva dolcezza ma il gusto proposto da *Clover* è equilibrato e lascia il palato pulito. Nessun senso di arsura.

Per continuare con proposte più golose come:

☞ **Bacio**: nocciola Igp del Piemonte, pregiato cioccolato fondente Sur del Lago, granella di nocciola e cioccolato.

☞ **Castagne**: cremosissimo, preparato con latte di mandorla casereccio. Pura di castagna al cucchiaino.

☞ **Cioccolato all'arancia**: un cioccolato delicato e poco invadente, reso ancora più raffinato e 'pulito' dalla presenza dell'arancia.

☞ **Cioccolato Gran Cru variegato con composta di pera**

☞ **Gaudente** Il gusto presentato con successo, alla famosa manifestazione nazionale *Gelatofestival*, Cioccolato fondente, arachidi, biscotti e caramello, vegano... ma per nulla dietetico ;-)

☞ **Pistacchio salato**: con tantissimo pistacchio.

☞ **Sachertorte**: cioccolato gentile, variegato con marmellata di albicocca.

Tra le **Creme** a base latte:

☞ **Ricotta e fichi caramellati**

☞ **Nocciola e Pistacchio**

E...per i più piccoli, interessante l'**Alga Spirulina**, variante naturale del classico gusto 'Puffo'.

Tra le varie prelibatezze home made, torte gelato e semifreddi nonché prodotti da forno come i biscotti a base di semi di zucca e girasole, noce di cocco e cacao ripieni di vari gusti gelato e ... lo speciale **Salame al Cioccolato** Vegano e crudista, preparato semplicemente con cioccolato, zucchero, mandorle e pinoli...una delicata prelibatezza.

Alla bontà dei prodotti si aggiunge la disponibilità della gelataia che, oltre ad accoglierci con abbondanti degustazioni, ci descrive meticolosamente e con grande passione e competenza le caratteristiche delle sue creazioni. Estremamente professionale ed altrettanto umile.

Il rapporto qualità-prezzo è ottimo come pure il rapporto quantità-prezzo. Tanta qualità a prezzi moderati, molto onesti.

Il costo del gelato è di **€ 20,00** al Kg.

I prezzi di coni e coppette sono invece i seguenti:

- € 1,50 versione baby
- € 2,20 versione piccola
- € 2,70 versione media
- € 3,50 versione grande
- € 4,00 versione maxi



Caldamente consigliata. La risposta a qualsiasi esigenza e palato: golosi, intolleranti e non ;-)

Milano, 04/10/2015

www.xcarmen.com