

**Gelateria WALLY**  
**Piazza Lavater, Milano**  
**“Cremoso e Gustoso”**



Scoperto grazie alla famosa manifestazione *Gelato Festival* dove si è presentato col gusto **Crema Wally** (una delicata crema bianca arricchita con caramello, sale rosa dell'Himalaya, burro e mandorle caramellate intere) ho pensato di provare anche i restanti gusti offerti dalla storica gelateria. *Wally* (pronuncia: 'Valli' dal nome del fondatore) risale infatti al lontano 1954; ma a fare la differenza è senza ombra di dubbio la mano del giovane gelataio *Andrea Zingrillo*.

Non posso che confermarne la bontà gelato: prodotto artigianalmente con soli ingredienti naturali, senza l'ausilio di sostanze chimiche; frutta fresca e di stagione; materia prima di qualità a partire dal latte per continuare con alcuni prodotti nostrani quali il pitacchio siciliano, la mandorla d'Avola, il cacao brasiliano, il miele biologico. L'alta digeribilità ne sarà la conferma.

I gusti a disposizione sono svariati e soprattutto adatti ad ogni tipo di dieta o intolleranza.

Apprezzabile la consistenza del gelato, densa e cremosa al contempo.

Il banco frigorifero è suddiviso indicativamente in 2 gruppi:

\* **Sorbetti** e gelati privi di latte o dedicati a specifiche intolleranze.

\* **Gelati a base latte**, ricchi e deliziosi.

Tra i Sorbetti:

☞ Da provare assolutamente i 2 Cioccolati, entrambi a base acqua, **Cioccolato Fondente e Extrafondente 70%**, dal colore nero intenso ma, a differenza di quanto si potrebbe pensare, dolce e gentile.

☞ Tutta la frutta e in particolare **Pesca e Lampone**.

Tra le Creme: l'imbarazzo della scelta...

☞ l'immancabile partecipante al Gelato Festival, **Crema Wally**, con caramello, sale rosa dell'Himalaya, burro e mandorle caramellate.

☞ **Bacio** un classico ma con la personalità di Wally ;-)

☞ **Cannolo Scomposto** realizzato con crema di ricotta di pecora variegato con salsa al cioccolato di Modica, scaglie di cannolo e granella di pistacchi

☞ **Cioccolato bianco, zafferano e pinoli**

☞ **Macadamia**: con la cremosa noce americana e granella caramellata di macadamia.

☞ **Mandorla con salsa di agrumi e sesamo**

☞ **Mascarpone e Nutella**

☞ **Vaniglia**: avvolgente, per nulla banale.

E molti altri ancora...

Da non perdere infine...lo **Yogurt**, a base di yogurt magro ma cremoso e gustoso.

Nell'indecisione, la gentile commessa non esiterà a concedervi degustazioni per agevolare la scelta ;-)

Buon rapporto *qualità-prezzo e quantità-prezzo*

I prezzi di coni e coppette sono invece i seguenti:

- € 2,20 versione piccola

- € 2,80 versione media

- € 3,50 versione grande

- € 5,00 versione maxi

E' anche disponibile la versione **'Bimbo'** a € 1,50

Il locale è piuttosto piccolo ma fornito di dehor esterno, dove oltre al gelato è possibile consumare anche frappe, brioches con gelato, caffè, crepes, cioccolate.

Non resta che provarlo.

