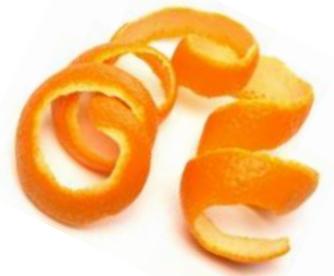


Gelateria GEKO
Piazza Morbegno 2, Milano

“Qualità e fantasia ma...”



Per quanto sita in una zona poco rinomata di Milano (tra viale Monza e Viale Padova) e all'apparenza poco invitante per gli spazi ridotti e bui, per nulla valorizzati dagli arredi, la gelateria si distingue comunque per l'artigianalità e bontà del gelato offerto, che porta la firma di un noto mastro gelataio vincitore di diversi premi e insignito di vari riconoscimenti.

Nonostante le piccole dimensioni del banco frigorifero la varietà di gusti proposti è notevole e capace di far fronte alle più svariate esigenze alimentari: con o senza latte e zuccheri, vegano, con panna, crema, a base acqua...

I gelati alla frutta sono ricchissimi di polpa, freschi e succulenti, le creme corpose e golose ma ben digeribili e i gusti senza latte (vegani) altrettanto deliziosi.

Consigliati:

* **Pistacchio**, un pistacchio puro al 100% anziano, dal colore marroncino

* **Mandorla** (vegano) arricchito mandorle intere in superficie

* **Limone e Basilico**

e... il mio tritico preferito:

* **Sultano** (vegano): una base di mandorla all'essenza di arancia con mandorle intere. Sublime a dir poco!

* **Noce** (vegano): con granella di noci

* **Arachide** (vegano): avvolgente e intenso

Il personale, molto accogliente, descrive con cura le caratteristiche dei diversi gusti proponendo generose degustazioni.

Ottimo anche il rapporto Qualità-prezzo e... ancor più il rapporto Quantità-prezzo: € 2,20 la “grossa” coppa gelato versione piccola, e € 2,50 le deliziose granite.

Unico grande **NEO** la consistenza di alcuni gelati, estremamente duri, poco cremosi e quindi poco gradevoli al palato, nonchè l'aspetto degli stessi, dalla superficie leggermente ossidata.

A prescindere dall'estetica, non posso che confermare l'ottima qualità del gelato.

Pro: genuinità, varietà e creatività

Contro: consistenza variabile e scarsa attenzione alla presentazione del gelato.

Milano, 22/08/2015

www.xcarmen.com

