

"Un Angolo di Sicilia ai piedi della Madonnina"

...dove la tradizione gelatiera siciliana si evolve in un prodotto raffinato e inimitabile

Laddove un tempo risiedevano altre gelaterie, a pochi passi da Piazza Duomo, in quello che viene definito il *Quadrilatero del Silenzio*, un angolo di pace frequentato fondamentalmente dagli studenti della vicina Università, nasce oggi **La Graniteria**, una piccola gelateria a conduzione familiare, capace di stupire i palati più esigenti con prodotti di straordinaria fattura.

Mi è difficile distinguere *IL* cavallo di battaglia poiché diversi sono i punti di forza.

Cito innanzitutto la **GRANITA**: dall'inconfondibile impasto cremoso, privo di aria e ricco di sapore; difficilmente se ne trovano di così buone, persino in Sicilia.

Conservata nel classico pozzetto e ben mantecata prima di essere servita, è disponibile in svariati gusti tra i quali i cremosi **Pistacchio di Sicilia** e **Cioccolato**, i tipici **Gelsi neri di Sicilia**, la pesca, la fragola, il mandarino, l'anguria, e i più classici limone, menta, caffè e... **Mandorla** eccezionale non soltanto per la sua cremosità ma soprattutto per il gusto equilibrato e poco dolce.

Come da tradizione viene servita:

- ☞ Con o senza **Panna**: omaggiata, non una semplice panna montata preconfezionata e schiumosa, bensì una panna fresca artigianale, soda e compatta, quasi da masticare, preparata giornalmente in laboratorio dal pasticciere e gelataio messinese.
- ☞ Con la classica **Brioche col Toppo**: soffice e profumata, vi sorprenderà ad ogni morso! Viene servita anche leggermente tiepida e, potreste essere così fortunati da degustarla appena sfornata. Irresistibile! Da provare anche farcita con gelato.

Veniamo quindi ad un altro cult il **GELATO**: dalla consistenza densa e soffice al contempo, privo di conservanti e addensanti, di ottima digeribilità.

Tra le **Creme** non possono mancare di menzionare i gusti:

- ☞ **Mandorle Tostate**: il sapore della mandorla leggermente tostata rende questo gusto davvero unico, diverso dai classici gelati alla mandorla, delicato e superbamente profumato! Ad arricchire l'opera, scaglie di mandorle in superficie.
- ☞ **Pistacchio di Sicilia**: corposo e inconfondibile, cremoso e avvolgente, un'esplosione di gusto... La Sicilia in bocca.
- ☞ Seguono altri classici come *Gianduia, Nocciola, Crema, Cioccolato Extra fondente, Bacio, Yogurt*, capaci comunque di distinguersi.

I **Sorbetti** prodotti con frutta fresca di stagione al giusto grado di maturazione, sono un vero e proprio carnevale di sapori! Profumati e non dolci (sapori che naturalmente sono meno intensi in quei sorbetti prodotti con frutta non stagionale)

Nel periodo estivo ottimi **Melone e Anguria**.

A coronare il tutto il personale cortese e genuino che, orgoglioso del proprio prodotto, propone generose degustazioni.

Buono il rapporto *qualità-prezzo e quantità-prezzo*

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

I prezzi di coni e coppette sono invece i seguenti:

- € 2,50** versione piccola
- € 3,00** versione media
- € 4,00** versione grande
- € 5,00** versione maxi

€ 3,00 per la deliziosa *Brioche con gelato*.

Il costo delle granite è di **€ 2,50** fatta eccezione dei gusti Pistacchio e Gelso che passano a **€ 3,00** per la ricercatezza della materia prima.



Milano, 08/08/2016

www.xcarmen.com