

**Gelateria OUI, JELATO**  
**5 rue de la Prefecture, Nizza, Francia**

**“Quasi Italian Ice cream”**

Sebbene difficilmente, al di fuori dell'Italia (e anche in Italia spesso) difficilmente si possa degustare un vero gelato artigianale, *Oui, Jelato*, riesce a stupire per la bontà del proprio prodotto, all'altezza di alcune ottime gelaterie italiane.

Aspetto allettante, corposo al punto giusto, non dolce, equilibrato, molto buona la qualità degli ingredienti, in particolare il **Pistacchio** a base di pistacchio puro e i **Cioccolati** tra i quali consiglio l'aromatico **Cioccolato all'arancia** e quello **Extra Fondente**, entrambi senza latte ma dal sapore intenso e delicato al contempo.

I gusti alla **Frutta** sono evidentemente preparati con abbondante frutta fresca di stagione o purea, profumati e succulenti., profumati e succulenti.

A differenza della maggior parte delle gelaterie francesi ed europee in genere, coni e coppette vengono riempiti abbondantemente e con maestria, attraverso l'uso della classica paletta all'italiana e non con il porzionatore a palline, tanto in uso tra i non professionisti.

Buono rapporto *quantità e qualità prezzo* soprattutto nella coppetta o cono (*pot o cornet*) da 2 gusti:

€ 2,50 versione piccola (1 gusto)

€ 3,50 versione media (2 gusti)

€ 5,00 versione grande (3 gusti)

€ 6,00 versione grande (4 gusti)

Meno interessante la pasticceria fredda.

A coronare il tutto, personale molto cortese, disponibile e preparato.

Insomma se volete mangiare un gelato davvero buono a Nizza andate da *Oui, Jelato*.

**Milano, 19/07/2015**

**[www.xcarmen.com](http://www.xcarmen.com)**

