

Gelateria IL RIGOLETTO

Via San Siro 2 - Via San Marco 14 - Via Cola di Rienzo 2 - Piazza Po 10, Milano



“Tradizione e Semplicità”

Storica gelateria milanese, nata in via San Siro dalla passione di *Antonio Morgese*, mastro gelataio insignito con diversi riconoscimenti e premi partecipando a svariati eventi dalla manifestazione *Gelato Festival* dove si è presentato con la sua **Stracciatella Stregata** (gelato a base di ricotta, cioccolato e pan di Spagna al rum) all'*Expo Milano 2015* ottenendo la possibilità di far gustare il suo gelato a milioni di visitatori.

Oggi la gelateria vanta ben **4** punti vendita distribuiti in diverse aree d'interesse della città di Milano.

Provai per la prima volta *Rigoletto* nell'anno **2000** valutandone fin da subito l'artigianalità e genuinità: gelato ben digeribile e leggero a base di ingredienti 'puri' e ben selezionati, dalla frutta fresca al cioccolato. Un esempio...La frutta secca, ci spiega il gelatiere, viene realizzata in sinergia con produttori locali, studiandone il grado di tostatura e la concentrazione.

OGGI, dopo una tappa degustazione presso la sede di via San Marco, mi sento di affermare che, ferma restando la bontà degli ingredienti, *Rigoletto* offre un prodotto ancora più apprezzabile al palato, dalla consistenza ancor più cremosa, con un'ampia scelta di gusti, anche privi di latte.

Ai gusti più classici come:

☞ **Pistacchio** (un mix tra Bronte DOP e pistacchio italiano); **Mandorla**, soffice, gustosa e per nulla dolce; **Nocciola** campana; **Menta**; **Tiramisù**; **Cioccolato**; **Bacio**; **Crema ...**

Si alternano gusti più singolari come:

☞ **Biscotto Caramel**; **Cassata**; **Castagna**; **Cheesecake**; **Nutella**; **Pere e cioccolato**; **Pinolo**; **Sorbetto al Cocco** (a base di latte di cocco, acqua, e cocco essiccato); **Torrone** e... la prelibatissima **Ricotta con Fico caramellato**.

A volte si aggiungono gusti davvero stravaganti come:

☞ il **gelato al Pesto** con il basilico genovese; **Gorgonzola e Zenzero**; **Birra**; **Zafferano**;

Interessante la varietà di gusti a base di impensabile **frutta esotica**, sapori nuovi, ai quali ci si approccia volentieri con l'aiuto un dolce e cremoso gelato. Qualche esempio:

☞ Açai dal colore blu-nero; **Cajá**; **Guava** (granuloso e rinfrescante); **Guanabana**; **Graviola**; **Rambutan ...**

Grande attenzione viene inoltre prestata al **Cioccolato**, proposto in moltissime versioni gelato: con o senza latte, fondente, al latte, bianco, gianduia, aromatizzato all'arancia, modicano.

Alla bontà dei prodotti, si aggiunge la gentilezza e sorprendente preparazione tecnica del personale: generose degustazioni vengono favorite e accompagnate da altrettanto generose e dettagliate descrizioni.

E per i bimbi... tante curiose iniziative, dal **PartyBox**, un simpatico carretto del gelato affittato per eventi tra piccoli a... veri e propri **corsi di gelateria**.

Ottimale il rapporto qualità 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

€ 3,50 versione grande (disponibile solo in coppetta)

€ 4,00 versione maxi (disponibile solo in coppetta)



Milano, 04/09/2016

www.xcarmen.com