

Gelateria MISCIOLGO
Via Varchi 4, Milano

“Montagne di Gusto e Cremosità”



La zona periferica in cui è allocata, a pochi passi dal ponte della Ghisolfa, non le dà sufficiente visibilità. Popolarissima nel quartiere ma quasi per niente nota nel resto della città.

Tuttavia una visita dovrebbe essere resa obbligatoria, solo per rendersi conto delle potenzialità inesprese del gelato: materie prime ricercate di stagione e tanta creatività per creazioni piene e corpose.

Il bancone è enorme, una di quelle distese di vaschette che rendono palpabile l'imbarazzo della scelta.

Tra i cavalli di battaglia il **Pistacchio** (proposto a rotazione con diverse qualità di pistacchio nazionale e non), la **Nocciola** campana e l'inimitabile **Mandorla** con pasta e granella di mandorle.

Per chi volesse osare, spesso si trovano anche gusti più fantasiosi, come **Pistacchio Greco con zafferano**, **Cannolo Siciliano**, **Amaretto**, **Strudel** (pasta sfoglia, uvette, mele della Val di Non, cannella e pinoli), **Arachidi**, **Caldarroste**, **Zucca**, **Cachi e Grappa**, **Catelvevano** (ricotta di pecora, miele, scorzetta di mandarino e fichi), **Zibibo** e **Datteri** e molto più.

Per gli amanti del **cioccolato**, più varianti al cacao si alternano ai classici latte o fondente, come il **Novecento** (pregiato cioccolato con amarene e liquore Rosolino), **Cioccolato peruviano 70%** con zenzero e speziato vino **Ipocrasso**, **Bianco Tropicale** (cioccolato bianco Domori, maracuja e salsa di lamponi) e l'immane **Sorbetto al cioccolato**.

Gli intolleranti possono ripiegare in tutto 'gusto' sui sorbetti con frutta fresca o sui ghiaccioli fatti in casa, ricchi di polpa, gustosissimi ed equilibrati, realizzati ogni giorno con ingredienti di stagione. Non stupitevi quindi se per trovare l'**uva americana** dovrete aspettare l'autunno. Un assaggio non si dovrebbe negare neppure al **Mirtillo** e al **Lamponi**, al **Fico**, alla **Pera**...

La **GRANITA** è straordinaria, 'da masticare', densa e cremosa come un gelato, con il plus della leggerezza conferita dalla preparazione a base acqua.

Ottimo il rapporto qualità-prezzo, buono quello quantità-prezzo (forse perché è tanto buono da non apparire mai abbastanza ;-))

Il costo del gelato al Kg è pari a € 22,00. € 2,50 per coni e coppette piccoli.

Da annoverare in ogni caso "tra le migliori gelaterie artigianali del milanese".

Milano, 25/09/2016

www.xcarmen.com

