



«Spazio ai giovani e.. non solo!»

Terzo classificato della seconda tappa milanese *Gelato Festival 2016*, col suo **Amore Estivo** (sorbetto al mango e menta variegato con passion fruit e zenzero) il gelatiere e maestro, *Alessandro Croce*, è uno di quei giovani talenti degli di nota.

Anni di studio, una continua formazione e la costante curiosità di apprendere le più recenti tecniche di produzione ma, soprattutto l'incontro col meno giovane ma sapiente collega Mario, hanno contribuito alla creazione di un gelato di qualità e fattura sopraffina.

Prodotti genuini ed ingredienti selezionati e ben bilanciati, danno origine ad un gelato corposo e di straordinaria cremosità, dai gusti a base di latte ai sorbetti a base di acqua o frutta.

Difficile definire "il cavallo di battaglia" del gelatiere: ogni gusto è una scoperta!

Qualche esempio?

* Un **Pistacchio** puro al 100% superbo e di ineffabile morbidezza; la **Nocciola Tonda IGP del Piemonte** esplose in bocca in tutta la sua essenza e trova la sua massima esaltazione nell'incontro col cioccolato nel gusto **Cremino Nocciola**.

*Il Cremino viene proposto in ben 3 versioni: **Nocciola, Pistacchio** e anche **Cocco!** Impossibile stilare una classifica...vincitori a pari merito!

*Come non citare l'idilliaco **Amore d'Autunno** un mix di sapori autunnali che scalda l'anima, degno successore del vincitore **Amore d'Estate**. Non ci resta che aspettare **l'Amore d'Inverno**.

*Altri imperdibili: **TiramiSù** al mascarpone con Marsala siciliano, cacao e pan di Spagna al caffè e rum; **Zuppa Inglese** alla crema, Marsala Doc, pan di Spagna, Alchermes, salsa al cacao e nocciole, **Mascarpone Nutella e mandorle croccanti**, **Caramello salato e pop corn**.

* Note d'encomio anche al vellutato **Cioccolato al sale rosa**.

* Il gelato alla frutta è composto solo da polpa di frutta, zucchero ed acqua. Il gusto è quindi assolutamente genuino. La mia preferenza cade sul corposo **Fico**, dolcezza di fine estate.

Tutto è curato nei minimi particolari: persino la **Cialda** per gelato ha una marcia in più rispetto alle altre cialde sul mercato: dolce, croccante e dall'invitante profumo della gaufre appena sfornata.

Ottimo il rapporto qualità-prezzo e ancor più straordinario il rapporto quantità-prezzo, considerate le generose dosi di cono e coppette: **€ 2,00** per la versione piccola - **€ 2,50** la media.

Concludo il capitolo gelato con una novità piuttosto esclusiva... il **"DOGGY ICE CREAM"** ovvero **GELATO PER CANI** con tanto di biscotto.

Al gelato si affiancano granite, torte e monoporzioni gelato, **PASTICCERIA home made** come frolle, **Croissant francesi** al burro di Bretagna in svariate farciture tra cui la favolosa crema al pistacchio o alla nocciola; e ancora ghiotti **Bomboloni** caldi con crema pasticciera, **marmellata artigianale**, Nutella e le tradizionali **Brioche** siciliane *col Tupper*.

Anche sul fronte **CAFFETTERIA** cremosi caffè ed invitanti cappuccini preparati con la tradizionale *macchina da caffè a leva napoletana*, un must vero e proprio per barman capaci, conoscitori dei trucchi e segreti di questo gioiello e, Paola, gelataia e barista professionista, di caffè ne sa davvero molto.

A coronare il tutto un locale accogliente e luminoso e soprattutto un servizio, veloce ed ospitale, fatto di dettagliate ed accattivanti descrizioni, di copiose ed incalzanti degustazioni, soprattutto se si parla di gelato, perché, come ci dice Paola: «*Ogni gusto gelato è così buono che merita almeno un assaggio*». Nelle entusiastiche parole di Paola, tutto l'orgoglio e la passione che le creazioni di *Tirami Sù* realmente meritano. Difficile non innamorarsene.

Milano, 02/10/2016

www.xcarmen.com

