

Gelateria Gelato MARCO
Via Malcanton 16a, Trieste



“Il Buon gelato sano e genuino”

Storica gelateria triestina, nata dall'esperienza della famiglia *De Martin*, oggi rappresentata dal simpatico Signor Marco. Gelato sempre freschissimo, prodotto artigianalmente con ingredienti di ottima qualità, privilegiando, dove possibile, i prodotti locali, nazionali e a km 0 nonché frutta di stagione, come sottolinea il proprietario, Marco, che ci invita, con orgoglio ad avvicinarci al laboratorio, completamente a vista, per verificare di persona le fasi della lavorazione del gelato.

Gli intolleranti troveranno il gusto giusto per loro: senza uova, senza frutta secca, senza latte o glutine e con fruttosio ma... sempre molto appetibili grazie alle stravaganti ricette.

Qualche esempio?

* *Ananas Cetriolo e Lime*, *Anguria* con *gocce di cioccolato fondente* * *Caco*; *Vaniglia alla Curcuma* variegata con una crema di cioccolato e nocciola * *Ciocolato fondente 70%* a base acqua aromatizzato *all'arancia* * *Figo Moro di Caneva* (il fico pordenonese per eccellenza) * *Pompelmo Rosa e Melograno...*

Nelle versioni 'con' latte e non solo...l'estro del gelataio si sbizzarrisce con gusti come:

- * Spumeggiante *Crema Baileys*; *Ciocolato al Rhum* variegato con *pesto di pistacchio*
- * Vellutata *Mandorla* arricchita con mandorle caramellate in superficie (sublime)
- * *Mascarpone con marmellata al lampone e cioccolato croccante*
- * *Pinolata* con prelibati pinoli nazionali
- * Prelibato *Pistacchio puro 100% di Sicilia* (sebbene non Bronte)
- * *Putizza* un richiamo al tipico dolce triestino ripieno di cioccolato, frutta secca e spezie
- * *Ricotta, pere e cioccolato a scaglie*
- * Denso e cremoso *Yogurt greco variegato all'uva fragola* o *all'albicocca*

Bontà degli ingredienti e ricette ben bilanciate, rendono il gelato sempre estremamente digeribile, anche nelle versioni più golose.

Al tutto aggiungerei il *buon rapporto qualità e quantità* prezzo nonostante l'antico uso del 'pallinatore' porzionatore: le dosi non vengono quantificate in coppetta/cono piccolo-medio-grande bensì in 'Pallina'.

€ 1,20 a pallina.

È importante sottolineare che si tratta di una 'generosa' pallina (difficilmente al giorno d'oggi è possibile degustare un buon gelato artigianale a € 1,20).

Quindi, tra le cose da non perdere durante una visita nello splendido capoluogo friulano, citerei senza indugio, il favoloso "*Gelato Marco*".

Milano, 05/08/2016

www.xcarmen.com

