

*“Piacere per gli occhi e per il palato”*

Nella giungla milanese del gelato, a pochi passi dal Naviglio Grande, emerge la giovanissima **Premiata Gelateria Augusto**, con un prodotto tanto performante quanto genuino.

A differenza di altre gelaterie che amano stupire con proposte stravaganti, qui i gusti sono privi di esagerazioni. Si bada maggiormente alla qualità della materia prima; il gelato viene realizzato fresco ogni giorno nel laboratorio artigianale, con ingredienti naturali e col minor uso di basi, addensanti e semi lavorati.

Il banco offre una discreta varietà di gusti, non troppi ma sempre freschissimi e dall'aspetto seducente, dai volumi morbidi e voluttuosi.

Il **pistacchio siciliano**, la **nocciola piemontese IGP** e la **mandorla pizzuta d'Avola** esplodono di sapore. Il pistacchio **Feudo San Biagio** in particolare, è da standing ovation; morbido e setoso, con la caratteristica punta di salato che denota il frutto.

Il **gianduia** è il gianduiotto torinese 'fatto gelato'. Inconfondibile e cremoso, con quel tipico sapore di nocciola, accompagnato dall'aroma del migliore cacao.

Non meno interessanti i cioccolati, in particolare il **fondente Domori 72%** per i palati più forti e il goloso gusto **“Sacher”**.

Da provare anche la **Cassata** con ricotta fresca al profumo di agrumi e canditi.

Succosa e cremosa la frutta. Fresca e sapientemente scelta n base alla roteazione stagionale. Stupefacente persino la semplicissima **pera!**

Ed infine... Non fatevi mancare per nessun motivo la **GRANITA**, assolutamente singolare, simile a quella siciliana ma dalla consistenza ancor più corposa che ricorda un gelato alla crema, con la sola differenza che è priva di latte. Meritano il primo posto sul podio la granita alla **mandorla d'Avola** e quella al **lampone** straordinariamente cremosa perché contiene circa un **80%** polpa e non solo il succo.

I prezzi, non sono tra i più convenienti ma rientrano nella media milanese. In ogni caso ottimo il rapporto *qualità-prezzo* e altrettanto quello *quantità-prezzo*: il buon quantitativo e l'ottima fattura di coppe e coni aiuta a giustificare parzialmente il costo.

Per l'esattezza il costo del gelato al Kg è pari a **€ 22,00** che tradotto in coppetta-cono diventa:

**€ 2,80** versione piccola

**€ 3,20** versione media

**€ 1,50** la versione 'Bimbo'

il costo della granita al Kg è pari a **€ 18,00** che tradotto in coppetta:

**€ 3,50** versione piccola

**€ 4,50** versione media

E... Il supplemento **panna** non è omaggio! **€ 0,50**

Dietro all'ampio bancone regna la cordialità. I gentili gelatai sanno accogliere il cliente col sorriso e con generose degustazioni. Molto graditi anche gli interventi del proprietario che, con passione, aggiungerà interessanti nozioni alle degustazioni.

È inoltre possibile consumare comodamente il proprio gelato o caffè (la gelateria offre anche una buona caffetteria) al tavolo, all'interno del luminoso ed accogliente locale, senza alcun supplemento in quanto non è previsto servizio al tavolo.

Milano, 07/05/2017

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

