

Gelateria Pasticceria L'ARTE DEL DOLCE
Via Milano 22, Vittuone (MI)

Tradizione e Artigianalità



La visita comincia con l'incontro del brillante **Gian Paolo Porrino**, titolare del negozio, pasticcere e gelatiere.

È lui a guidarci tra le svariate prelibatezze a partire dalla degustazione degli esclusivi '**Melisetti**', anche conosciuti come gli amaretti di Vittuone e apprezzati per la loro soffici  e leggerezza; per continuare con i tradizionali **Pasticciotti**, gusci di pasta frolla ripieni di ricotta o crema pasticcera e amarene, simboli della pasticceria salentina, dalla quale Gian Paolo Porrino trae origine.

Non mancano altri classici come meringhe, macarons (al cioccolato, al pistacchio, ai cereali...), cannoncini, cannoli siciliani, per continuare con bign , bab  e cestini alla frutta anche disponibili nell'innovativa versione **Smarties**.

Ma...

Se siete amanti del buon gelato artigianale e curiosi di assaggiare qualcosa di davvero straordinario... questo   il posto giusto! Non a caso Gian Paolo Porrino   stato l'unico pasticcere lombardo premiato al **Sigep** di Rimini (salone internazionale della gelateria e pasticceria artigianale), sbalordendo la giuria col gusto «**Melisetto**». Gli ingredienti? Pistacchi, mandorle e Melisetti al profumo di lime. Straordinario!

Non sono da meno gli altri gusti gelato, rigorosamente 'naturali' come sottolinea il nostro gelatiere, ben curati e preparati con ingredienti genuini e ricercati come il **cioccolato Boliviano**, il **pistacchio di Bronte** (un omaggio alla moglie di origini siciliane), per continuare con la frutta, freschissima e succulenta. Consiglio caldamente il gusto **Macedonia**, o gli sfiziosi **Lime e Basilico**, **Frutti di Bosco e Rosmarino**.

Altro imperdibile... la **Crema della Nonna** realizzato con bacche di vaniglia, limone e arancia grattugiata al profumo di Rum.

Tutti i gusti, dalla frutta alle creme, si distinguono per la loro consistenza cremosa, soffice e vellutata che solo un gelato fresco di giornata e ben mantecato pu  garantire.

A preservare la genuinit  e freschezza del gelato sono di grande aiuto anche i tradizionali pozzetti, inseriti all'interno di un banco frigorifero molto originale dalla forma circolare, apparentemente piccolo ma molto bene fornito.

La sola pecca del pozzetto   la mancanza di visibilit  ma... non vi fate intimorire...la degustazione   gratuita e molto generosa!

Che altro dire? Non resta che recarsi a Vittuone. Non rimarrete delusi.

Milano, 20/06/2017

www.xcarmen.com

