

**Gelateria SOTTOSOPRA**  
**Via Locatelli Antonio 129, Dalmine**

*“Spazio ai Giovani”*

Locale ‘giovane’ gestito da un team di giovani ragazzi cordiali, solari e preparati a partire dai gelatieri.

Nel modernissimo laboratorio, completamente a vista si possono vedere i gelatieri all’opera tra mantecatori, pastorizzatori e preparazioni artigianali.

Il gelato è realizzato con prodotti freschi e frutta di stagione, infatti alcuni gusti sono “fissi” mentre tutto gli altri variano in base alla disponibilità stagionale.

Un gelato cremoso, dalla densità e temperatura perfetta e con un gusto autentico e genuino. In più – dettaglio non da poco – risulta leggero e facilmente digeribile.

Dietro al bancone, una lavagna con i vari gusti: dai quelli più *classici* come pistacchio (ottimo!), noce, nocciola e mandorla, cassata e cioccolato extra dark a *base acqua*...

Potremmo definire ‘classici’, sebbene difficilmente reperibili altrove, gusti come **Uva, Castagna, Clementina e Caco**...

Ma veniamo ai gusti più *speciali e originali*. Qualche esempio?

Il **Salarancio** (fiordilatte, caramello al sale rosa, arancia glassata amalfitana); il **Meringato** (meringa con marrone glassato variegato al cioccolato fondente) o la **Meringa alla Fragola**; l'**Arachidello** (crema di arachidi e caramello salato); continuando con **Panna cotta e Mirtillo**; **Pane e Nutella**, **Sorbetto al Sambuco** e... per concludere, i gusti pluripremiati **“Eden”** a base di latte di capra accompagnato da pane carasau ed il delicatissimo **“Yogurt greco con Pesca Melba e Amaretto”**

Naturalmente non mancano gusti per intolleranti al latte, vegani, vegetariani.

In estate c’è davvero l’imbarazzo della scelta con affogati, frullati e frappè, granite siciliane, semifreddi, biscotti gelato, ghiaccioli di vera frutta.

Ottimo il rapporto qualità-prezzo ed anche quello quantità-prezzo

Il costo dell’abbondante cono o coppetta piccola è infatti di **€ 2,00**

E per finire... il fiore all’occhiello, ossia il **CONO A FIAMMA SPIROIDALE** preparato con maestria dagli abili gelatai.

-> Alla domanda: *“Cono o coppetta?”* la risposta non potrà che essere una: *“Cono Naturalmente!”* 😊

**Milano, 21/08/2018**

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

