

Gelateria OGGI GELATO Corso Garibaldi 60, Milano

“Un gelato DIVERSO”

OGGI è l'acronimo di *Officine gelato gusto italiano*. Marchio bolognese approdato a Milano con interessanti novità. Offre infatti un gelato leggermente diverso dalle proposte del mercato milanese, sia nella struttura che nei sapori. **Un gelato con una personalità tutta sua.**

OGGI segue la tendenza alimentare del naturale, s'impegna nel filone delle intolleranze alimentari, proponendo un gelato privo di additivi, coloranti, conservanti, aromi e rigorosamente 'senza glutine': solo latte o acqua, zucchero, proteine e fibre, materie prime selezionate, provenienti da mercati locali o consorzi certificati.

Il risultato è un gelato dal gusto autentico, perfettamente digeribile e dalla consistenza leggera: omogeneo, morbido, dalla temperatura perfetta.

La vetrina dei gusti è molto varia: alcuni sono sempre presenti, altri si alternano a seconda delle stagioni e dei prodotti disponibili. Naturalmente non mancano proposte per intolleranti al latte e vegani.

Accanto a gusti classici, come gli eccellenti **Pistacchio di Bronte**, **Mandorla d'Avola** e **Nocciola Piemontese**, abbiamo proposte più insolite e accattivanti come il **Pulcinella** (ricotta, scorza d'arancia e cioccolato di Modica al pistacchio), la **Crema al Fico** (crema e fichi freschissimi... DIVINA) e l'aromatico **Pinoli** a base di pinoli tostati in padella con burro.

Da assaggiare assolutamente: la **Crema di Mascarpone** con mascarpone freschissimo, uova e una lacrima di vino Marsala (un'esplosione di piacere) che, con una spolverata di pregiato cacao si trasforma in un ottimo **Tiramisù**.

In realtà da *OGGI*, nulla è 'comune'. Anche la classica **Stracciatella** (denominata "**Pioggia di Modica**"), prodotta con scaglie di cioccolato Modicano - aromatico, croccante e friabile - diventa qualcosa di unico!

Gli amanti del gelato al **Cioccolato** troveranno "musica per le loro orecchie" con i gusti: **Prima Nota** (cioccolato con un pizzico di latte), **Terza Nota** (con scorza di arancia e rum), **Note a Soho** (cioccolato bianco e nocciola), **Giandua** (nocciole, cacao brut e scaglie di cioccolato di Modica) e... il mio preferito ossia il pregiato **Puro Fondente** a base acqua.

Meno vari ma altrettanto succulenti e ricchissimi di frutta, i sorbetti. Da non perdere **Pera e Mela e Cannella**.

Menzione d'onore poi per le **brioche siciliane col 'tuppo'**, rigorosamente fresche e da riempire al momento col gelato.

Non mancano granite, frappè, affogati, waffel e crepes, cioccolata calda nonché **yogurt fresco artigianale**.

Molto particolare anche il locale, strutturato come una vera e propria 'Officina': pareti in mattone grezzo, bancone e vetrine in legno e ferro; piante e fiori che 'scendono' dal soffitto...

Aggiungiamo al tutto un servizio cortese, e accogliente e... IL PIACERE È ASSICURATO!

Milano, 09/09/2018
www.xcarmen.com

