

Pasticceria BASTIANELLO Via Borgogna 5, Milano

“DAL 1950 IL REGNO DEL DOLCE”

Paradossalmente tanto rinomata quanto poco citata.

Bar e pasticceria storica, dal 1950, Bastianello, rappresenta un salotto in pieno centro, elegante e raffinato: lampadari bohémien con pendenti in cristallo ed inserti d'orati, marmi, boiserie e decorazioni danno vita ad un'atmosfera incantevole.

Celebre per i suoi dolci, la petite patisserie, i biscotti, i dolci tradizionali come marron glacé, sacher, torta della nonna (*anche senza farina*), cestini di croccante alla frutta, panettone e colomba... oltre che per la pralineria, le creazioni al **cioccolato** (letteralmente “sculture”) e per finire l'**ottimo caffè** e il **cappuccino cremoso** (tra i migliori di Milano)

La colazione comprende croissant, brioche e tortini, sempre freschissimi e abbondanti sia nelle dimensioni che nel contenuto.

Il suo déhor, è un tranquillo luogo di incontro dove consumare un drink accompagnato da tartine e salatini artigianali; ma anche primi e secondi, di carne o pesce, insalatone, torte salate e panini (con pane fatto in casa), dalla presentazione impeccabile.

Ma, la vera chicca, ossia quello che pochi conoscono, è il **GELATO** Bastianello: SUPERBO! Un gelato che soddisfa, soffice e avvolgente.

Non fatevi spaventare dai prezzi (€ 3,00 cono e coppetta piccoli, 3,50 il medio, 4,00) perché le “quantità” sono esagerate. Per non parlare della fattura di coppe e coni: vere e proprie opere d'arte.

Gusti piuttosto classici ma dall'egregia realizzazione; su tutti le creme, **pistacchio** dolce e salato, **nocciola, noce** (con fichi caramellati) ed il **sorbetto al cioccolato**. Delicati la **crema agli agrumi** e il **fico con ricotta**; singolare “**maggiolino**” (fior di panna e fragoline di bosco) e molto goloso il “**bagini**” (arachide variegata con cioccolato al latte). Il **caffè** è stato per me una grande scoperta (provare per credere!)
Dolci ma irresistibili: il **marron glacé**, la zuppa **inglese** e la **malaga**.

Per chi volesse rimanere più ‘leggero’ non mancano i gusti alla frutta. Tra i miei preferiti: **caco, cocktail di frutta e mirtillo**.

Per concludere, Bastianello rappresenta non solo LA PASTICCERIA TRADIZIONALE A TUTTO TONDO ma rimane una di quelle poche realtà storiche che è riuscita a mantenere invariata la qualità e fattura dei prodotti offerti, custodendo preziosamente ricette che si sono comunque evolute e perfezionate nel tempo.



Milano, 07/09/2018
www.xcarmen.com