

La scena gastronomica milanese è da anni in pieno fermento, ma anche l'hinterland ha molto da offrire.

La scoperta è stata **-16° ARTIGIANI DEL GELATO**, a Lainate. Gelateria nata dalla passione di Sabrina Menozzi e del marito Claudio: piccoli artigiani, fieri di offrire un gelato sano e naturale.

In laboratorio la vulcanica Sabrina a realizzare i prodotti, con creatività e particolare cura alla selezione degli ingredienti, Quello che distingue il gelato -16 è proprio la scelta di ingredienti e materie prime di nicchia, presidi Slow Food, preferibilmente a Km0 o da filiera breve, ma anche 'internazionali' offrendo così ai nostri palati sapori diversi purché gli ingredienti provengano da coltivazioni e lavorazioni etiche, sostenibili.

Un gelato niente coloranti, niente additivi e niente aromi artificiali, dalla texture vellutata e dal sapore unico. Digeribile, equilibrato in bocca, che lascia il palato pulito e soprattutto non troppo dolce.

« ? Ma quali gusti troverete in questa piccola gelateria ? »

Si spazia dai gusti tradizionali a quelli più inconsueti. Ogni gusto ha un suo nome (Mamma Sabrina e Papà amano chiamare per nome le proprie creazioni 😊)

Per fare 'più' di qualche esempio:

- ***Belladentro**: Guaiava, Yuzu e Fiori di Ibisco
- ***Bombilla**, infusione di Yerba Mate profumata agli agrumi.
- ***Bon Bombè** (in dialetto parmigiano “buono davvero”): creme caramel alla fava di Tonka variegato con caramello fatto in casa.
- ***Copia Conforme**: fiori di sambuco in infusione, limone e Mandorla
- ***Il gigante e la bambina**: crema all'uovo leggera, vaniglia e bourbon
- ***Il tuo bacio è come un Rock**: bacio al torrone di Alba e Nocciole delle Langhe IGP
- ***Kaori**: sesamo nero e sakè.
- ***La casetta in Canada**: sciroppo d'acero biologico e noci pecan
- ***La cerimonia del the**, the matcha, zenzero e pompelmo semi canditi
- ***La pizzica**: sorbetto all'opunzia (frutto salentino) profumato alla rosa.
- ***Lizer**: Mandorla Lamponi cannella
- ***Mi-Pr ovest**: zabaione al cioccolato, Nocciola Langhe, canditi “fatti in casa” e amarene.
- ***Osvaldo**: zabaione al Cognac (fatto in casa!), miele e caffè
- ***Paolino Paperino**: fior di panna variegato con amarene, granella di nocciole e granella di cioccolato
- ***Rosso di sera**: sorbetto al Mandarino e Ibisco.
- ***Sogno di una notte di mezza estate**: cocco, mandorla e fava di Tonka
- ***Sotto questo sole**: cocco, rum e lime candito
- ***Super Pippo**: arachidi con arachidi tostate e passate nel cioccolato al latte Valrhona leggermente salato (DIVINO!)
- ***Volta La Carta**: pesca verbene e zenzero

Per quanto riguarda i gusti della tradizione italiana solo parole d'encomio!

- 👉 Una Crema Pasticcera dal colore giallo intenso che “esplode in bocca”
- 👉 La Pluripremiata Nocciola delle Langhe e il Pistacchio di Bronte leggermente salato
- 👉 La Pastiera Napoletana con ricotta e croccanti canditi
- 👉 Tiramisù da mille e una voglia!
- 👉 Vogliamo parlare del Cremino nelle varianti Nocciola o Pinoli? Realizzato con Cremini fatti in casa!!!
- 👉 Un Malaga “commovente” realizzato con Vino Malaga, e uvetta Abjosh di Herat

OTTIMO il rapporto QUALITA'-PREZZO: € 19,50 per 1 Kg di arte e genuinità!

Costo Coni e Coppette:

€ 2,40 versione piccola

€ 2,90 versione media

€ 3,50 versione grande

A coronare il tutto, un servizio accogliente, personale estremamente cortese e preparato che guida con un bel sorriso e piccole degustazioni nel fantastico mondo del gelato -16.



Milano, 19/09/2019

www.xcarmen.com