

## Gelateria PANDIZUCCHERO SS470, 32, 24011 Almè (BG)

### *“Ronald Tellini...Il RE del Gelato e... della Granita”*

PANDIZUCCHERO riconduce subito alla “casetta da mangiare” della fiaba di Hänsel e Gretel...

La percezione più o meno è la stessa... ci troviamo a vivere la fiaba del ‘favoloso’ gelato di Ronald Tellini.

PANDIZUCCHERO, è una gelateria storica a conduzione familiare, punto di riferimento per tutta la provincia bergamasca e non solo. Ormai da anni in cima alle classifiche delle gelaterie più buone e ricercate, deve il suo successo al patron Ronald Tellini, oggi Maestro della Gelateria italiana e docente di tecnica e produzione del gelato artigianale e pasticceria fredda.

Quello che offre è un gelato con una personalità esclusiva: delicato, bilanciato nel gusto, dalla consistenza leggera e setosa. Massima espressione una marcata artigianalità; ingredienti puri, ricercati e lavorati esclusivamente all’interno del laboratorio, dalla produzione delle basi per gelato fino alle variegature ed alle basi di pasticceria rigorosamente fatte in casa.

Se il gelato è qualcosa di speciale, la granita è a dir poco **IDILLIACA**: rotonda, vellutata, un quasi gelato, dal sapore intenso e persistente. Anch’essa risultato di ricerca e di un interessante interscambio tra il maestro Tellini ed il collega Dino Prestipino di Taormina.

Se a tutto ciò aggiungiamo la creatività il risultato è....

Ve lo spiego con qualche esempio:

I gusti stravaganti...

LASAGNA DOLCE: il cavallo di battaglia. Tre strati di biscuit morbido (home made) con gelato alla crema leggera Chantilly.

UMAKI: riso Carnaroli, succo all’arancia e zenzero grattugiato.

EXOTICAL: tradizionale panna cotta con salsa al passion fruit e amaretto tostato

DAISY: panna cotta alla mou salata, sale rosa e cioccolato croccante.

BLOODY MARY: con estratto di datterini Pachino, centrifuga di sedano, sale sloveno, tabasco Habanero, salsa Worcester

ELLENICA, yogurt greco con lamponi e croccante al cioccolato al latte

GELATO AL CROISSANT – GELATO ALLE CHIACCHIERE

E ancora...

GELATO AL PESTO – AL RISOTTO ALLA MILANESE – ALLA POLENTA

Naturalmente non mancano i classici che si distinguono comunque per fattura ed ingredienti a partire dal PISTACCHIO alla NOCCIOLA (dalla tostatura mite) continuando con la NOCE (mamma che bontà).

Insomma, da PANDIZUCCHERO tutti i gusti sono una sorpresa, anche i più classici.

La location è piuttosto sobria, si presenta come un piccolo chiosco (le cui origini risalgono alla data di nascita dell’attività di famiglia, 1990) che si caratterizza per la sua graziosa e colorata insegna.

Personale cortese, un 10+ al servizio.

Per quanto riguarda invece il costo di gelati e granite, decisamente OTTIMO il rapporto QUALITÀ – PREZZO.

Per gli amanti e i ricercatori del Gelato d’Autore, quella con la “G” maiuscola, PANDIZUCCHERO è una tappa IMMANCABILE.



Milano, 09/08/2021  
[www.xcarmen.com](http://www.xcarmen.com)