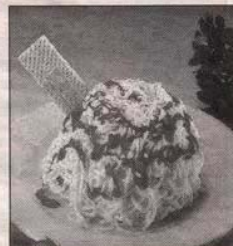


Ecco alcune "fermate" "imperdibili": prodotti artigianali e di grande livello

GELATI, UNO SFIZIO DA NON PERDERE

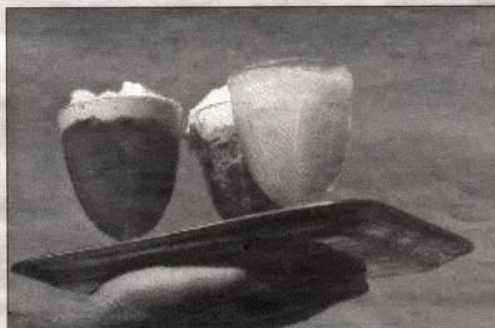
La Sorbetteria Castiglione ha una lunga esperienza nella produzione di torte. Le parole d'ordine? Sono qualità, genuinità e servizio impeccabile. Mentre la Gelateria Iglù si è attrezzata per soddisfare anche il palato più esigente: 52 gusti fra quelli classici e quelli particolarissimi. E se Alta qualità promette deliziose soste rinfrescanti, Capo Nord pensa ai celiaci e a chi è intollerante al latte con i nuovi prodotti alla soia



C'è chi lo mangia tutto l'anno e chi preferisce gustarlo quando la temperatura comincia ad essere più mite. Stiamo ovviamente parlando del gelato, prelibato come merenda o per lo "sfizio" del dopocena, amato non solo dai bambini. In città sono tanti i gelatai, ma noi, in questo nostro iter gastronomico, vogliamo suggerirvi alcune "fermate" davvero imperdibili per i palati più raffinati. Cominciamo da "Alta qualità", che già dal nome promette deliziose soste rinfrescanti. E così è: sono ormai cinque anni che "Alta Qualità" offre ai propri clienti gelato di produzione artigianale. Una garanzia, dunque, per gli appassionati del genere che in questo modo sanno di poter contare su un prodotto fresco e genuino. Senza rinunciare a qualche desiderio fantasioso: chi ama le novità, infatti, potrà fare un tuffo nella "Ricotta Stregata". Si tratta di un'esplosiva miscela tra ricotta e pan di Spagna, imbevuto di liquore Strega. Altra punta di diamante di "Alta Qualità" è la "Crema Rustica", con croccantini, torrone e mandorle tostate. Una

menzione speciale merita anche il Cacao, purissimo. Non mancano ovviamente i gusti più tradizionali: dalla nocciola alla crema, dalla fragola al limone. Per le serate speciali, infine, e per fare bella figura con gli ospiti si può scegliere tra un vasto assortimento di torte gelato, anche queste di rigorosa produzione propria.

Prossima tappa, la Gelate-



ria Iglù, non molto distante dalla stazione, che propone produzione propria di gelateria e pasticceria, nonché specialità siciliane. La scelta è a prova del goloso più esigente: 52 gusti tra classici e particolarissimi. Ben 10 sono semifreddi, 10 di soia, 15 senza glutine. Per non parla-

re delle torte gelato e dei semifreddi, adatti alle occasioni particolari. La Gelateria Iglù, inoltre, viene incontro a chi ha poco tempo o magari un po' pigro: la consegna a domicilio ad ogni ora, purché si acquisti almeno un chilogrammo di gelato. E la vaschetta portata direttamente a casa ha lo stesso prezzo di una comprata in gelateria. Il pedigree di Iglù

è di tutto rispetto: Luca Aulisio, da trent'anni titolare dell'esercizio, si è aggiudicato il primo premio per il miglior gelato dell'anno in occasione del Salone Internazionale della Gelateria Artigianale di Rimini. Aulisio ha raggiunto il gradino più alto del podio con un gusto inventato per l'occasione, "Frutti Dimenticati", che, come fa intendere il nome, ha riportato alla ribalta frutti ormai scomparsi dal mercato: azzero, corniola, bircoccolo e nespola giapponese.

Arriviamo, poi, alla Sorbetteria Castiglione, tempio del gelato artigianale, rinomata non solo sotto le Due Torri. La Sorbetteria vanta anni di esperienza nella produzione di torte gelato per matrimoni e non. Serve da un minimo di 10 por-

zioni a un massimo di 600, ingegnandosi in forme e decorazioni che vanno dalle classiche alle eclettiche, non trascurando le personalizzazioni anche aziendali, i marchi, gli stemmi o i loghi per esaltare e impreziosire gli eventi importanti. Il tutto senza trascurare qualità, genuinità e servizio impeccabile. Ecco una descrizione da acquolina in bocca, ovvero la carta di identità di una torta gelato: nel cuore un intrepido abbinamento di due gusti a piacere. Per esempio il nuovissimo Dolce Emma a base di ricotta fresca, fichi e cioccolato; ultimamente, poi, è scoppiata una vera e propria mania per il Dolce Karin, ossia raffinato cioccolato bianco, abbinato al famoso pistacchio. E chi più ne ha più ne metta. La torta viene ricoperta esternamente di panna montata bianca e di decorazioni a piacere. Imballata col ghiaccio secco, viene portata a destinazione in tutta la provincia.

Il nostro viaggio sotto zero non è finito: dulcis in fundo, ecco la gelateria Capo Nord. Che, oltre alle decine di gusti "classici", tutti rigorosamente prodotti artigianalmente, e ai sorbetti, saporiti ma genuini, ha voluto pensare anche a chi ha qualche problema di alimentazione: largo dunque alle torte per celiaci e al gelato di soia per chi è intollerante al latte. Inoltre, i maniaci della dieta, e non solo, potranno trovare anche dei gusti light. A dimostrazione che è ora di sfatare la leggenda per cui il gelato è buono ma ingrassa.

