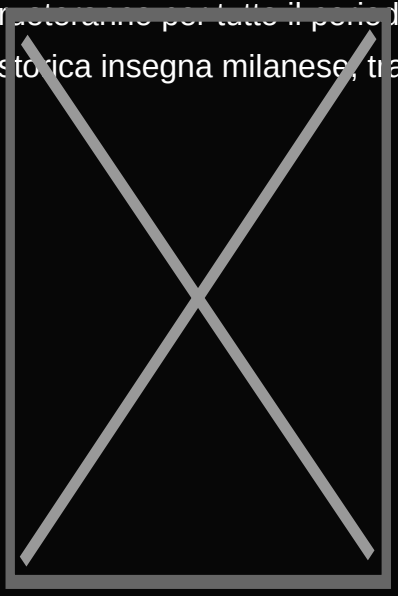
Vòce Aimo e Nadia, per tutta l'estate l'eccellenza del gelato Gusto 17

voce-gusto-17-4c3a00b1

Per tutto il periodo estivo, **Vòce Aimo e Nadia**, in Piazza Scala, ospiterà l’agrigelateria milanese **Gusto 17**, affiancando all’offerta esistente le proposte di una delle migliori gelaterie artigianali d’Italia. Una collaborazione nata dall’incontro di due realtà che condividono il forte legame con il territorio italiano e le sue eccellenze, il rispetto della stagionalità, l’attenzione all’artigianalità e alla tradizione, in chiave contemporanea e con uno stile unico.

Il gelato artigianale di Gusto 17 è la soluzione perfetta per concludere la visita alla **Gallerie d’Italia** o per una pausa leggera durante le giornate estive scegliendo tra creme, cioccolati e gelati alla frutta, tutti prodotti quotidianamente e solo con gli ingredienti freschi e selezionati. Tra le otto proposte che resteranno per tutto il periodo estivo, anche alcuni gusti esclusivi, realizzati appositamente per la storica insegna milanese, tra cui Vòce, una delicata crema alla vaniglia dedicata ad Aimo e Nadia.



Ma non solo. Sarà possibile assaggiare il gelato di Gusto 17 anche in una selezione di **Coppe servite al Ristorante Vòce Aimo e Nadia ispirate e create ad hoc**, come La Coppa degli Chef Pisani e Negrini che unisce virtualmente i due territori di provenienza – Valtellina e

Puglia – in un gelato allo yogurt con cotto di fichi, granella di mandorle e crumble di taralli degli Chef; oppure La Coppa Le Gallerie d'Italia, pensata per essere un percorso degustativo alla scoperta di 4 cioccolati, tra cui quello rosa ottenuto da una fava di cacao rubino.

Tutti i gusti che ruoteranno per il periodo estivo sono creazioni frutto dell'estro e della sperimentazione di Gusto 17, come la crema allo Zafferano con riduzione di Marsala, la Ricotta di Bufala con coulis di passion fruit e scaglie di fondente, la crema all'uovo di Paolo Parisi o il gelato al basilico tutte proposte pensate per sorprendere i milanesi e i clienti internazionali che animano il cuore della città. Gusto 17, in linea con la filosofia di Aimo e Nadia, utilizza e valorizza le **migliori eccellenze locali** come il Pistacchio 100%, Sicilia, le Nocciole IGP del Piemonte, le amarene brusche di Modena IGP, il Miele Millefiori a filiera corta del Cilento o una selezione di mieli di Giorgio Poeta, le Mandorle d'Avola, Limone di Sorrento o la Fragola Candonga.

Gusti crema a base di latte e panna freschi uniti a materie prime di eccellenza che arrivano da **piccoli produttori locali attentamente selezionati** su tutto il territorio italiano. Sorbetti di frutta fresca rigorosamente di stagione a ridotto utilizzo di zuccheri, senza aromi artificiali e coloranti per offrire un gelato alla frutta sempre fresco, delicato, ideale per chi ama la cucina vegana. Combinazioni di cioccolato che spaziano dalla classica mousse di cioccolato al latte, all'intenso cioccolato fondente 70% fino a sperimentazioni audaci o speziate in grado di sublimare i sapori del cioccolato nel gelato.

In pieno centro a Milano, sarà così possibile gustare un **gelato fresco, naturale e con una nota gourmet** all'interno di uno spazio in grado di affiancare alta gastronomia e cultura. Vòce intreccia, infatti, cibo e arte in tre diversi ambienti: la libreria dove trovare cataloghi delle mostre di Gallerie d'Italia e testi dedicati all'arte, la caffetteria, sempre aperta al pubblico, e il ristorante gourmet.