Gusto 17, arriva a Milano la prima agrigelateria

gusto-17-4648a2f2

Ingredienti di origine garantita selezionati dopo un'attenta ricerca, che si abbinano a gusti ispirati alla pasticceria tradizionale e internazionale. Quello di "**Gusto 17**" è un innovativo concept basato sulla logica tipica dell'agriturismo, che ha portato **Vincenzo, Stefania e Rossella** a creare una piccola **agrigelateria** in via Savona 17 a Milano, dove gli ingredienti arrivano direttamente dal luogo di origine delle migliori eccellenze territoriali per trasformarsi in un'esperienza autentica di gusto. Un'amicizia che si unisce alla passione per le "cose buone" e da cui ha preso vita questo piccolo laboratorio del gusto ispirato dalla promessa di far tornare tutti noi bambini ricreando, così, i sapori che ricordano l'infanzia. Una piccola vetrina, quasi una gelateria "di ringhiera" meneghina, in cui affacciarsi ed entrare nel mondo di Gusto 17 per scoprire sapori autentici ed eccellenze del territorio, spesso poco note al grande pubblico.

"Da appassionati di buon cibo e di eccellenze italiane, abbiamo deciso di aprire Gusto 17 seguendo una sola regola – afferma **Vincenzo Fiorillo**, uno dei tre ideatori dell'agrigelateria milanese – ovvero puntare sempre sulla qualità per creare un gelato dal gusto e dalla consistenza sempre bilanciata, fresco, fatto solo di ingredienti naturali, senza addensanti chimici, coloranti e conservanti. Il nostro lavoro intende valorizzare le eccellenze locali come il pistacchio di Bronte, la mandorla di Avola, il limone di Sorrento o stupire con creazioni frutto del nostro estro, come la crema allo Zafferano con riduzione di Marsala, per offrire quello che, innanzitutto noi, vorremmo trovare e assaggiare in una gelateria".

ConoUn luogo del gusto che profuma di territorio e che porta con sé una promessa: produrre ogni giorno il gelato nel proprio laboratorio artigianale **selezionando personalmente la varietà della frutta fresca, secca e degli altri ingredienti che andranno a comporre i 16 gusti**; varietà che sorprendono e che diventano quasi un'edizione limitata proposta ai milanesi e agli esigenti clienti internazionali che animano la zona del design e della moda.

"Allo stesso modo amiamo l'idea di proporre un percorso di conoscenza non solo degli ingredienti ma anche delle **tradizioni regionali o addirittura locali** – continua Vincenzo Fiorillo – Da subito, abbiamo infatti voluto portare la tradizione delle brioches siciliane col tuppo, rigorosamente fresche e da riempire al momento con il nostro gelato; e questa sarà solo la prima di tante novità legate alla riscoperta delle tradizioni gastronomiche italiane".

In questo percorso di condivisione dei sapori e di passione per le eccellenze è possibile perfino creare anche il proprio gusto ideale, il 17°, divertendosi a **combinare liberamente gli ingredienti messi a disposizione**. E chi ama sperimentare potrà suggerire il proprio gusto ideale per vederlo, magari, creato e proposto da Vincenzo direttamente in agrigelateria.