

## Un cono chiamato tentazione nel paradiso freddo di Miretti

Repubblica — 26 agosto 2005 pagina 12 sezione: TORINO

La lista dei gusti è una tentazione: meringata, cioccolato belga, gianduia, crema, fior di panna. E ancora, marron glacé, nocciolini, yogurt, frutti di bosco. Ma è solo l' inizio. La scelta non è proprio delle più semplici, perché qui da «Miretti» il gelato è buono tutto. Cosa ti colpisce subito di questo locale è infatti lo smercio che non ha eguali in città, il trionfo di gusti - racchiusi nei classici cilindri ghiacciati dei pozzetti di una volta - e la coda che d' estate si forma, svanisce e si riforma in un battibaleno, ma di continuo. Così per tutto il giorno e per tutta l' estate, davanti alla vetrina-banco di corso Matteotti, quasi all' angolo con via Melchiorre Gioia. Il merito è dei due titolari Leonardo La Porta e Domenico Pantella, maestri gelatieri che da più di quindici anni gestiscono con passione questo paradiso di coni e coppette. I gusti prodotti nel laboratorio sono circa una ventina, ma è straordinaria la carta delle coppe da ordinare al tavolo, stando tranquillamente seduti nel dehors di fronte al locale. Come per altre storiche gelaterie, anche qui ci sono piccoli culti. Fra le proposte più apprezzate c' è infatti il gelato «Rossini e Bellini», con gusti fragola e pesca inaffiati da spumante o champagne, che un cameriere vi verserà direttamente dalla bottiglia. Una super coppa, insomma, molto chic. Ma c' è anche il «Mangiaebevi», una macedonia servita dentro una palla di vetro e colma di gelato alla crema: «Talmente sostanziosa - ci racconta un avvocato torinese che la ordina quasi tutti i giorni a pranzo - da sostituire addirittura un pasto completo». Abbondanza, bontà e qualità. Ecco cosa troverete da «Miretti», una gelateria che si è fatta conoscere per i suoi gusti cremosi, delicati, preparati utilizzando soltanto materie prime naturali e biologiche, come le mandorle amare della Calabria, i marroni del Piemonte, i nocciolini di Chivasso, oppure ancora i canditi d' arancia di Barberis, che è uno dei produttori più importanti a livello piemontese. Ottimi anche in gusti alla frutta: limone, fragola, pesca, mandarino, maracuja e il già citato frutti di bosco, con una consistenza e un sapore indimenticabili. Gusti lodati fra l' altro, proprio di recente, dalla nuovissima guida Gelaterie d' Italia edita dal Gambero Rosso e da qualche mese in libreria, un elenco di 190 indirizzi dal Piemonte alla Sicilia in cui non poteva certamente mancare la storica «Miretti». Caffè e gelateria «Miretti», corso Matteotti 5. Telefono: 011/533687. Aperto dal martedì alla domenica, con orario continuato dalle 7 alle 21.30. Giorno di chiusura: lunedì. Specialità dalla gelateria: gusti gianduia, cioccolato belga, meringata, crema, fior di panna, nocciolini (di Chivasso), frutti di bosco, limone, maracuja Coppe al tavolo: Rossini e Bellini gelato, Mangiaebevi, affogati. Specialità dalla caffetteria: caffè espresso, croissant freschi di pasticceria. Locale indicato anche per l' aperitivo e il pranzo. La lista dei gusti è una tentazione: meringata, cioccolato belga, gianduia, crema, fior di panna. E ancora, marron glacé, nocciolini, yogurt, frutti di bosco. Ma è solo l' inizio. La scelta non è proprio delle più semplici, perché qui da «Miretti» il gelato è buono tutto. Cosa ti colpisce subito di questo locale è infatti lo smercio che non ha eguali in città, il trionfo di gusti - racchiusi nei classici cilindri ghiacciati dei pozzetti di una volta - e la coda che d' estate si forma, svanisce e si riforma in un battibaleno, ma di continuo. Così per tutto il giorno e per tutta l' estate, davanti alla vetrina-banco di corso Matteotti, quasi all' angolo con via Melchiorre Gioia. Il merito è dei due titolari Leonardo La Porta e Domenico Pantella, maestri gelatieri che da più di quindici anni gestiscono con passione questo paradiso di coni e coppette. I gusti prodotti nel laboratorio sono circa una ventina, ma è straordinaria la carta delle coppe da ordinare al tavolo, stando tranquillamente seduti nel dehors di fronte al locale.

Come per altre storiche gelaterie, anche qui ci sono piccoli culti. Fra le proposte più apprezzate c'è infatti il gelato «Rossini e Bellini», con gusti fragola e pesca inaffiati da spumante o champagne, che un cameriere vi verserà direttamente dalla bottiglia. Una super coppa, insomma, molto chic. Ma c'è anche il «Mangiaebevi», una macedonia servita dentro una palla di vetro e colma di gelato alla crema: «Talmente sostanziosa - ci racconta un avvocato torinese che la ordina quasi tutti i giorni a pranzo - da sostituire addirittura un pasto completo». Abbondanza, bontà e qualità. Ecco cosa troverete da «Miretti», una gelateria che si è fatta conoscere per i suoi gusti cremosi, delicati, preparati utilizzando soltanto materie prime naturali e biologiche, come le mandorle amare della Calabria, i marroni del Piemonte, i nocciolini di Chivasso, oppure ancora i canditi d'arancia di Barberis, che è uno dei produttori più importanti a livello piemontese. Ottimi anche in gusti alla frutta: limone, fragola, pesca, mandarino, maracuja e il già citato frutti di bosco, con una consistenza e un sapore indimenticabili. Gusti lodati fra l'altro, proprio di recente, dalla nuovissima guida Gelaterie d'Italia edita dal Gambero Rosso e da qualche mese in libreria, un elenco di 190 indirizzi dal Piemonte alla Sicilia in cui non poteva certamente mancare la storica «Miretti». Caffè e gelateria «Miretti», corso Matteotti 5. Telefono: 011/533687. Aperto dal martedì alla domenica, con orario continuato dalle 7 alle 21.30. Giorno di chiusura: lunedì. Specialità dalla gelateria: gusti gianduia, cioccolato belga, meringata, crema, fior di panna, nocciolini (di Chivasso), frutti di bosco, limone, maracuja Coppe al tavolo: Rossini e Bellini gelato, Mangiaebevi, affogati. Specialità dalla caffetteria: caffè espresso, croissant freschi di pasticceria. Locale indicato anche per l'aperitivo e il pranzo.

- GUIDO ANDRUETTO

La url di questa pagina è <http://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2005/08/26/uncono-chiamato-tentazione-nel-paradiso-freddo.html>

Abbonati a Repubblica a questo indirizzo  
[http://www.servizioclienti.repubblica.it/index.php?page=abbonamenti\\_page](http://www.servizioclienti.repubblica.it/index.php?page=abbonamenti_page)