

VareseNews

“Ul Gurman”: gustarsi un gelato è una passione che non ha età

Pubblicato: Sabato 27 Luglio 2013



E' buono sempre, ma **d'estate il gelato è un alimento prezioso**, perchè soddisfa in modo sano la nostra voglia di dolce e di fresco, è perfetto per la merenda dei bambini e di tanto in tanto può tranquillamente sostituire un pasto, soprattutto quando fa molto caldo e l'appetito diminuisce. Se cercate un gelato fatto con ingredienti naturali, senza additivi e basi industriali, alla gelateria **Ul Gurman, a Travedona Monate in via Binda 11**, proprio davanti alla sede della Canottieri, troverete un prodotto che più genuino non si può.

"La nostra attività fa a parte del 2% di gelaterie italiane che utilizzano esclusivamente prodotti naturali, senza alcun tipo di base di produzione industriale – spiega **Simona Strada che con il marito Davide ha aperto "Ul Gurman" nell'aprile del 2010** – Da pochissimo abbiamo cambiato le ricette e ora tutto qui è fatto a partire da prodotti freschi, con frutta di stagione, latte intero, panna fresca.". Una selezione di gusti semplici ("che sono sempre i più amati da grandi e bambini" dice Simona) che ruota ogni settimana e anche una scelta di gusti e specialità più particolari, come il gelato al mascarpone e fichi



caramellati o alla liquirizia o fiori di lavanda o alla pesca di Monate e tanti altri gusti che potrete “sfogliare” sia sul [sito della gelateria](#) che sulla sua [pagina Facebook](#).

Nella vasta scelta proposta da “Ul Gurman”, **oltre al gelato anche i sorbetti, i colorati ghiaccioli** con

vera frutta come anguria e fragola, ma anche con varianti che saranno apprezzate dai grandi come mojito o pompelmo rosa e campari, e poi **le granite siciliane freschissime e una carrellata di torte gelato, semifreddi e monoporzioni** adatti per ogni occasione dalla merenda (come i cannoli di wafer ripieni di gelato) alla cena importante.

“Le nostre monoporzioni sono realizzate con il gelato soft – spiega Simona – un gelato molto cremoso che si conserva alla temperatura di -18 C°. La sua peculiarità è di rimanere sempre cremoso anche a basse temperature, pronto da gustare anche appena tolto dal freezer”.

E’ persino possibile far realizzare gelati personalizzati, con gusti “intonati” al menù.

Non manca lo yogurt soft da passeggio, da decorare come si desidera, con salse al caramello o alla frutta, cereali e gocce di cioccolato, cocco e smarties.

Simona e Davide, due giovani pieni di entusiasmo e intraprendenti, realizzano anche cioccolatini e piccola pasticceria, e si sono guadagnati anche un primato: la loro gelateria, infatti, è il primo locale in Italia a proporre, nella stagione meno calda, anche **zuppe di verdura biologica** realizzate con la Maestro Carpignani: le zuppe, tutte bio, si possono consumare nel locale o portare a casa: tra i gusti crema di cavolfiore con dadini di scamorza, vellutata di broccoli, minestra di orzo, porri e radicchio ma se avete una vostra ricetta del cuore chiedete e ve la faranno.

Dolce o salato che sia, a “Ul Gurman” di Travedona Monate, Simona e Davide faranno di tutto per accontentare la vostra voglia di cose buone



UL GURMAN

Ul Gurman Gelateria Zupperia

Via Binda 11 Travedona Monate
di Simona Strada e Davide Nodari – cell. 348-7250591
www.ulgurman.it/ Ci trovi anche su Facebook

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it