

Eutopia, il gelato senza zuccheri

eutopia-gelati-a-stecco-senza-zucchero-5a651e43

Eutopia è il laboratorio di pasticceria e cucina a Milano, dove ogni giorno vengono realizzati prodotti che danno gioia e benessere. La Natura diventa protagonista con i suoi prodotti di stagione da agricoltura naturale, biodinamica o biologica per offrire gusti pieni, familiari e modulati, che rompono i luoghi comuni della pasticceria. Appena aperto il locale ha saputo stupire con le sue proposte innovative e gustose come: la Torta Sazuki con una delicata mousse di fagioli azuchi, nocciole e cacao, arricchita con una composta di frutta e sorretta da un biscuit al cioccolato; oppure La Torta Papasi con sablè integrale, ricotta di pecora, vaniglia del Madagascar, lamponi e fiordalisi dell'Alpe di Siusi.

Per questa estate calda il laboratorio, curato da Gloria Luce ed il pasticcere Roberto Malin, ha creato una serie di gelati a stecco senza zucchero e ricchi di ingredienti sani e gustosi come il pistacchio e la nocciola con frutta secca, sciroppo di riso, latte di mandorla e riso e vaniglia; il cioccolato con cioccolata fondente, latte mandorla e riso, sciroppo di riso, vaniglia e pasta di nocciole; la crema con latte, panna, tuorlo d'uovo, sciroppo di riso e vaniglia e poi i gusti alla frutta come il lampone, la ciliegia e il mango tutti con polpa di frutta, acqua e sciroppo di riso.

Eutopia si distingue per una scelta sempre coerente sulle materie prime di alta qualità e sulla sfidante scelta di creare dolci sempre senza saccarosio ma con dolcificanti alternativi naturali sino ad arrivare proporre in alcuni casi esclusivamente ingredienti vegetali. Ogni prodotto viene esaltato nella sua semplicità grazie ad accostamenti armonici e creativi.

Durante il lockdown il laboratorio di via Alessandro Volta 19 ha lanciato il suo shop online con servizio di asporto e delivery (shop.eutopiamilano.com) con Deliveroo e Glovo e ha studiato accurati packaging tutti biodegradabili sia per il consumo take away che per la consegna che garantiscono la massima freschezza del prodotto. Lo shop online offre anche un'interessante selezione di dolci, proposte per il lunch con piatti vegetariani e vini naturali. Eutopia privilegia la scelta di piccoli produttori che promuovono la qualità e l'armonia. È una realtà a misura d'uomo la cui indipendenza e vocazione alla ricerca permettono di avere prodotti migliori in ambienti rispettati. Il laboratorio prepara i

suoi prodotti con la cura, il piacere, l'allegria di un dolce fatto nella cucina di casa, guidati da sapienza e abilità professionali.

Eutopia è un luogo dove ogni dettaglio racconta l'amore per il gusto e l'armonia, rappresentate perfettamente anche nelle illustrazioni dell'artista Flaminia Veronesi che decorano il locale e che caratterizzano il packaging studiato ad hoc per ogni prodotto. Per capire il progetto basta entrare in questo piccolo spazio di mondo e lasciarsi guidare dagli occhi e dai profumi e vivere un momento gourmet unico.