

GUSTI VERI • specialità di Cardelli sono le produzioni a base di frutta fresca esotica

Una gelateria modello

Grandi e inediti sapori alla Bottega del Gelato di Milano, grazie a ricercate materie prime e a tecniche tradizionali: dunque, niente "puffo". Notevoli anche le creme. Curate le presentazioni.

Giunetto Cardelli, alla sua Bottega del Gelato, da quarant'anni "sforna" uno fra i migliori gelati di Milano. Pur potendo ottenere oltre 10 q di prodotto al giorno, gran parte della produzione è su ordinazione, nel quadro di una domanda giornaliera poco programmabile; così si è anche in grado di soddisfare ad hoc le esigenze della clientela e di servire prodotti freschissimi.

Stagionalità ancora viva

Proprio riguardo all'andamento della domanda, va chiarito che la sbandierata destagionalizzazione del prodotto gelato, almeno per Giunetto Cardelli, non è confermata dai fatti. In estate basta una giornata più fresca a causare una sensibile diminuzione della richiesta di gelato. Non parliamo poi dell'inverno, quando solo in occasioni particolari il consumo di questo alimento si fa interessante. Inoltre, la domanda ha dei picchi nei fine settimana, soprattutto nelle fasce orarie serali, prima e dopo cena.

La produzione artigianale di Giunetto, coadiuvato in laboratorio dal figlio Marco, si basa su tecniche tradizionali, con l'utilizzo di latte fresco intero (Latte Milano) o panna fresca (Casa della Panna), rivisitate

anche per tener conto delle nuove materie prime utilizzate, un tempo impensabili. Molti, infatti, gli ingredienti innovativi, dai quali si ottengono inediti gusti. Specialità della casa sono quelli a base di frutta fresca, acquistata dal miglior "frutteto" d'Italia, quello dei fratelli Abbascià, anch'esso milanese. L'uso di mango, pa-

paya, tamarillo, corubo, pithaja, maracuja, passion fruit, fichi d'India è consueto. I frutti vengono spolpati e riempiti con il gelato ricavato dalla polpa stessa, quindi il tutto viene ricomposto nella forma originaria. Ma alla Bottega si trovano anche ottime preparazioni alla crema, più o meno classiche, elaborate con cura, affidandosi alle migliori materie prime reperibili, acquistate direttamente, come nel caso dei pinoli di Viareggio. Alcune citazioni: gian-



PROPOSTE



dua, fior di fragola, cinese, croccantino al rum, cioccolato bianco, stracciatella al pistacchio, marron glacé, menta fresca. E poi torte gelato e boeri.

Si degusta a casa

Poiché non vi sono posti a sedere (da qui il nome Bottega), la gran parte degli avventori (fino al 70% delle vendite) più

Check



- Insegna: La Bottega del Gelato
- Indirizzo: via Pergolesi 3, Milano. Tel. 02 2940 0076
- Titolare: Giunetto Cardelli
- Gelatori: Giunetto e Marco Cardelli
- Orario di apertura: dalle 9 a mezzanotte
- Chiusura settimanale: mercoledì
- Ferie: 20 giorni in agosto e 10 giorni a partire dal giorno di Natale
- Prezzo medio: 20 euro al litro
- Posti a sedere: no, solo asporto

che gustarlo in loco lo acquista per consumarlo a casa, anche verso mete lontane. Perciò sono stati predisposti recipienti termici che consentono la conservazione del prodotto durante il trasporto. Non si consegna a domicilio. Sempre possibile consumare al momento.

E il tipo di clientela? Buongustai di tutta Italia, amanti del gelato che, passando da Milano, "non riescono" a evitare via Pergolesi, pur essendo una via defilata. Pochi invece i bambini e i giovanissimi: lo sciagurato gusto "puffo" non abita qui... **R.S.**