

*Nel capoluogo lombardo specialità senza frontiere alla bottega del gelato*

# Cardelli, il sapore dei tropici

## “Datemi un frutto e ne farò un sorbetto”

Dal mandarino cinese al sapetillo, una sorta di pera proveniente dalla Thailandia. Cura scrupolosa nella presentazione, igiene e qualità. Tradizione inserita nella realtà della vita moderna

NELLA «Bottega del gelato» di Giunetto Cardelli in via Pergolesi tre a Milano un cartello collocato bene in vista all'ingresso, vicino alle vetrine frigorifere colme di frutti ripieni, avverte: «Se non trovate da noi il gelato che cercate, vuol dire che di tale prodotto non avete proprio bisogno». Con questo biglietto da visita eloquente Cardelli presenta la sua capacità di soddisfare qualsiasi voglia dei clienti che in un altro cartello possono leggere: il gelato prodotto qui è sottoposto costantemente a controllo biologico. Si tratta di analisi microbiologiche eseguite dal Cma, un laboratorio milanese specializzato che offre particolari agevolazioni ai piccoli produttori artigiani, come ad esempio i prelievi a domicilio. Chi entra nella «Bottega» ha quindi subito due sicurezze: quella di poter realizzare i suoi desideri con un dolce freddo di alta qualità e garantito igienicamente.

La grande varietà di gusti alla frutta è la nota caratteristica che distingue la gelateria artigianale di via Pergolesi. Pare che una volta Cardelli, quarantotto anni originario di Ponte Buggianese in provincia di Pistoia, abbia detto: «Datemi un frutto e ne farò un gelato». Ma i frutti in realtà se li procura lui, scegliendoli personalmente da un noto ortolano milanese fornito dei prodotti migliori.

Per un goloso c'è da perdere la testa tra ananas, kiwi, mandarini cinesi, fico d'india, papaia, avocado, melograno e altre delizie tro-



picali dai nomi strani come il sapetillo, una sorta di pera proveniente dalla Thailandia o incroci particolari, tra cui l'albiprugna o il pomelo, unione di mela e pompelmo di origine israeliana. Tutti si possono gustare in coppa o nella loro buccia, svuotata e poi riempita delicatamente dallo stesso Cardelli. In complesso la lista della «Bottega del gelato» offre oltre cento tentazioni che ruotano tutto l'anno a seconda delle stagioni. Ogni giorno le proposte sono circa 36 esposte nei banchi frigoriferi dotati di 24 vaschette ciascuno.

Una delicata fusione di sapori si unisce alla girandola di colori e

profumi. Le creme allo zibibbo, un particolare tipo di uva molto pregiata, alla mandorla, al fior d'arancio con pezzi di arancio candito e altre ancora completano il raffinato menù dolce freddo.

Da vent'anni Cardelli continua a cercare modi nuovi per esaltare mantecati e sorbetti. Di riconoscimenti ne ha avuti molti, ma lui, modesto, non ama parlarne. «Il prodotto è importante» - afferma con convinzione. Ed è proprio per dedicare più tempo ai suoi mantecati che nel '79 quando rimoderna il locale decide di eliminare i tavolini all'aperto. La clientela affezionata non si è sentita per nulla tradita, perché la sostanza e



A lato la gelateria di Cardelli. Sotto la latteria-cremeria trentina di Leone e Bianchi

l'originalità dei prodotti hanno mantenuto le caratteristiche primarie.

Industriali, cantanti famosi, gente di spettacolo e tanta gente comune acquistano il gelato da Cardelli per il loro piacere o per fare bella figura durante gli inviti a cena. Confezionati sapientemente in contenitori di polistirolo riempiti di ghiaccio secco, angurie ripiene di sorbetti alla frutta, manghi, ananas e le varie specialità, spesso prendono il volo per raggiungere altre città italiane come regalo sfizioso. Un'idea diversa dal solito a cui spesso ricorrono i clienti della Bottega del gelato per ringraziare di un favore

o per fare una sorpresa agli amici. Ma il segreto di tanto successo quale sarà? Niente di speciale, dice Cardelli. In realtà la sua affermazione va ricercata nella costante ricerca di novità e nella scrupolosa cura rivolta alla presentazione del prodotto, nell'igiene e alla qualità.

Il vero regno dell'artigianato toscano è il laboratorio, dove col giovane figlio Marco prepara sin dal mattino presto ogni ben di Dio. In una enorme cella frigorifera meloni, fichi, pesche già svuotati, conservati a 20 gradi sottozero, attendono di essere riempiti con la loro polpa trasformata in gelato da tre mantecatori. Le vaschette che contengono i vari gusti sono appoggiate su un impianto frigorifero che consente di procedere agevolmente alle lavorazioni senza pericoli per la consistenza del prodotto.

È affascinante osservare Cardelli e il figlio mentre pesano zucchero, imbottiscono i frutti e i vari stampi, alcuni persino a forma di fungo fatti fare apposta dieci anni fa da un artigiano.

Un aroma buonissimo, un insieme di latte, frutta, vaniglia profuma l'ambiente spazioso dove ogni utensile in acciaio si trova al posto giusto, così da essere a portata di mano nel momento del bisogno. La tradizione inserita nella realtà della vita moderna, ecco forse questo è il segreto di Cardelli che sposa, con risultati egregi, frutta, gelato e fantasia.

Antonella Franchini