

colo

# L'arte del gelato

## Dove assaggiare i più freddi capolavori



etto

metamorfosi  
Antonio Al-  
arca al Teatro  
li insetto, ca-  
ista in tutti gli  
riopinto uni-  
stakanovista  
ecento mila-  
tino francese,  
gherita/cori-  
a mostrerà in  
5 maggio fo-  
a in scena al-  
a una nuova  
Luca France-  
efano Benni,  
voce recitan-  
in Vocal En-  
chestra diretti  
costumi sono  
eta. Buffa O-  
nuovo teatro  
one musicale  
ambi con altri  
iciale, dal jazz  
a alla musica  
Un mix cultu-  
orchestra che  
lisi, professori  
z e altro anco-  
fonia musica-  
multietnico  
ostri tempi.

Una composizione di frutta mediterranea e tropicale, ripiena di ottimo gelato, proposta dalla Bottega del Gelato di via Pergolesi 3 da pagina 28 a pag.

# Frutta fresca per delizie ghiacciate

Con il caldo alle porte, un po' tutti i gelatai tendono a mettere l'accento sui gusti alla frutta. Arriva l'ora di un cono dissetante e rinfrescante, magari dopo una panoramica sulle gelaterie milanesi specializzate in frutta mediterranea, ma anche tropicale ed equatoriale. In modo da andare a colpo sicuro e sperimentare i sapori desiderati, senza avere esitazioni.

**La Bottega del Gelato** (via Pergolesi 3, tel. 02 29 40 00 76; posti a sedere: no). Quella di Giunetto Cardelli, pistoiese del 1936, più che una bottega è un tempio del gelato alla frutta. Attenzione: le creme sono di primissimo livello, ma con la frutta mediterranea, tropicale, equatoriale qui si fanno capolavori apprezzati in mezza Europa, grazie anche alla partnership con l'aureo negozio dei **fratelli Abbascià**, i Cartier della frutta e verdura (negozio in c.so di Porta Nuova 48, tel. 02 65 35 32). Mango. Papaia. Tamarillo,

Avocado, Coruba, Pitahaja, Maracuja, Passion Fruit e altre varietà, fino al limone, l'ananas, il melone, il fico d'india, sono spolpati e riempiti con il gelato ricavato appunto dalla polpa. Le confezioni sono spettacolari e possono resistere alcune ore grazie alle scatole di polistirolo e al ghiaccio predisposti per il trasporto. Ovvio che in questa gelateria da asporto i gelati alla frutta siano ottimi. A Milano dal 1964, Cardelli vanta anche ottime creme, tra cui segnaliamo quella con croccante e quella ai pinoli di Viareggio.



La Bottega del gelato, via Pergolesi 3, tel. 02 29 40 00 76. I frutti sono pieni di gelato, preparato con la polpa stessa.