

GRANDI FIRME

Un big in casa meneghina

È Giunetto Cardelli che, con la sua «Bottega del Gelato» aperta a Milano, ha saputo imporsi all'attenzione anche dei mass-media per l'alta professionalità con cui riesce a creare specialità alla frutta dal «sapore» internazionale e che sono il risultato di un intenso e scrupoloso lavoro di ricerca e di sperimentazione

Franca Piccinini

A Milano, a pochi passi da piazzale Loreto, in via Pergolesi 3, è situata la «Bottega del Gelato», il cui proprietario, Giunetto Cardelli, 52 anni, è un esponente di primo piano nel panorama della gelateria artigianale italiana.

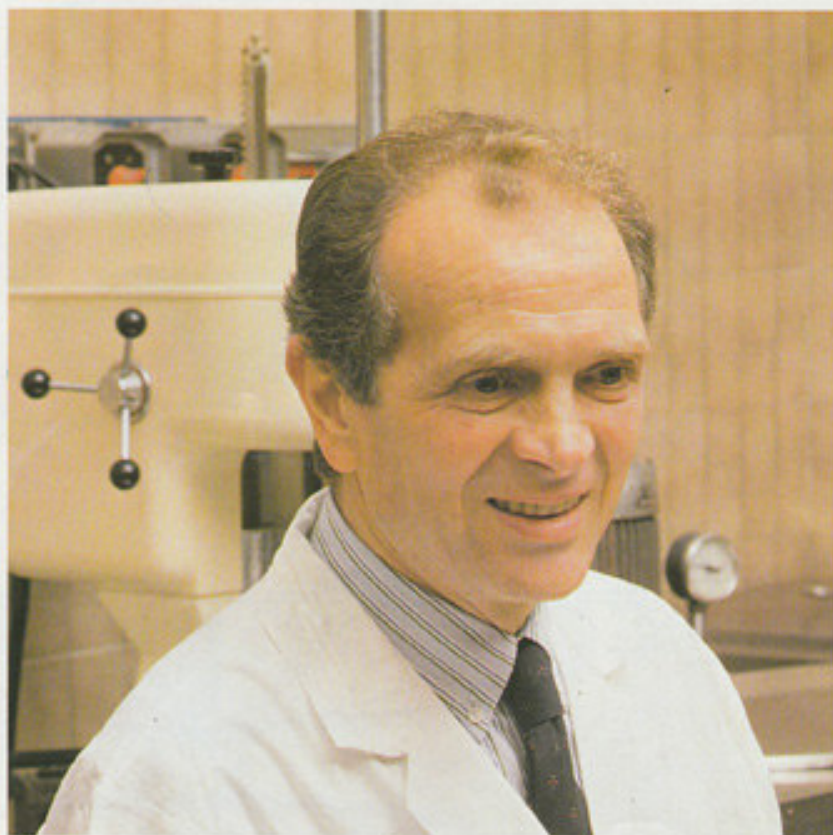
Originario di Ponte Buggianese (Pistoia) è molto orgoglioso delle sue radici e della sua terra, la Toscana, le cui tradizioni in materia di dolce freddo risalgono direttamente al Buontalenti, da più parti individuato come l'inventore del gelato moderno.

Agli inizi degli anni Sessanta, Cardelli si trasferisce a Milano dove, insieme al fratello Ugo, inizia l'attività nel settore lavorando, entrambi, con grande serietà, creatività ed impegno, alla costante ricerca di un alto livello.

Nella primavera del 1987, infine, Ugo Cardelli decide di ritornare alle «origini»: si trasferisce a Montecatini dove apre un locale simile a quello di Milano.

Giunetto, invece, si ferma nella capitale lombarda per proseguire il suo lavoro con spiccato senso professionale. E, oggi, nel locale di via Pergolesi troviamo tutti i gusti classici del gelato; la vera specialità è senza dubbio la lavorazione della frutta.

Entrare nel suo negozio rappresenta un'esperienza tutta particolare anche per i più smaliziati cono-



scrittori del dolce freddo. Vi si può trovare infatti tanto la frutta nostrana che quella più esotica.

«La varietà dei tipi di frutta che lavoro è il risultato di una lunga ricerca e di un buon rapporto con un fornitore che dispone veramente di ogni tipo di qualità. Il momento della scelta è importante, poiché bisogna sapere riconoscere il punto di maturazione adatto alla lavorazione che voglio effettuare ed al tipo di gelato che voglio ottenere. La presenza nelle mie vetri-

ne oltre che della frutta di casa nostra anche di quella tropicale, mi consente di offrire al cliente una scelta sempre molto vasta. Infatti, quando qui calano le nebbie, dalla parte opposta del globo è estate...».

Qual è la sua tecnica di lavorazione?

«Con un utensile semplice svuoto la frutta dividendo la polpa dai gusci vuoti. Metto questi ultimi a re-



GRANDI FIRME

frigerare affinché si induriscano trasformandosi in contenitori rigidi, mentre con la polpa preparo la miscela.

Con quest'ultima tornata a riempire i gusci e ricompongo la forma originale. In questo modo il cliente può vedere il tipo di frutta che consuma, anche i nomi più esotici gli divengono familiari ed il gelato mantiene intatta tutta la sua fragranza».

Infatti, nella «Bottega del gelato» si è sicuri di non rimanere delusi, troviamo la papaya, il pompelmo rosa, l'avocado marrone della California, di cui il fornitore di Giunetto Cardelli è importatore unico per l'Europa. E ancora la granadilla colombiana, la pesca ed il melone di sapore nostrano, il maracuya, i cachi della Nuova Zelanda e la guayava. Non può mancare il lime dei Caraibi né la passion fruit africana, né il leetchees ed altri tipi di frutta che colpiscono la fantasia ed

i cui nomi, la feijona, il tamarillo, il sapatillo ed il rambutan, sono noti esclusivamente ai più abituali visitatori di terre lontane.

Tutto ciò presuppone un grosso lavoro di ricerca e di sperimentazione?

«Questo è certo. Non solo è indispensabile saper riconoscere il momento giusto di maturazione e dove trovare la qualità migliore, bisogna anche saperla lavorare per ottenere il giusto grado di pastosità del gelato. Il mio principale "segreto", comunque, è molto semplice: consiste nell'usare molta frutta per preparare la miscela. Molta frutta e di buona qualità, è già una garanzia».

La fama di Giunetto Cardelli ha raggiunto quotidiani e riviste, la peculiarità dei suoi prodotti ha attirato l'attenzione dei mass media che gli hanno dedicato più volte uno spazio particolare. Tra questi,

i quotidiani «La Repubblica» ed «Il Giorno» e la rivista «Grazia».

È stato anche chiamato a partecipare a Portomatto dove ha dato una dimostrazione «in diretta» della sua sveltezza ed abilità nel lavorare la frutta.

Naturalmente questa sua specializzazione non va a discapito della produzione delle creme. Nelle vetrine delle sue vetrine si alternano ogni giorno una media di 30-32 gusti che, ruotando, arrivano fino ad una novantina nel corso di un anno.

Non può a questo punto mancare una domanda sul ruolo del Comitato e dell'organizzazione.

«Penso che l'organizzazione sia molto importante per la nostra categoria. Bisogna avere un punto di riferimento per la discussione dei nostri problemi e la tutela del settore».

Quale dei suoi familiari l'aiuta di più?

«Trovo un valido aiuto in mia moglie Anita, ma soprattutto in mio figlio Marco, che si alterna con me in laboratorio e nella gestione del locale, e del quale sono molto orgoglioso perché rappresenta per il futuro la continuità del mio lavoro».

Ultima curiosità di questo suggestivo locale è un'iscrizione incorniciata su di una parete e ripresa dal Manuale Roret, il «Nuovo Manuale dell'Acquacedrataio, del gelatiere, del cioccolatiere e del confettiere» pubblicato a Parigi nel 1838, tra i cui curatori risulta un tal signor Cardelli, capocuoco.

Un antenato?

«Molto probabile».

E così dicendo Giunetto Cardelli ci saluta sorridendo enigmatico.



**Nel prossimo numero:
Giunetto Cardelli in un ampio servizio illustrerà tutte le fasi di lavorazione della frutta; una serie di immagini significative permetteranno ai lettori di seguire e trarre utili consigli per la preparazione di stupendi frutti freschi ripieni di gelato**