

Un dubbio che è piacevole avere Gelati di frutta o frutta-gelato?

I frutti tropicali e i boeri, i panettoni ripieni e le torte e i baci, da Cardelli è tutta una festa di gelati

Hanno un bel dire che in una città come Milano, con tutte le sue innumerevoli fonti di informazione e con il suo ritmo di vita, basta che un negozio abbia una sua particolare caratteristica perchè tutti lo conoscano. Non sempre è così.

Ne ho avuto la conferma l'altro giorno, quando ho notato la sorpresa di un amico di fronte alle vetrine dove sono esposte le creazioni di Cardelli, il maestro gelatiere nel cui negozio, al 3 di via Pergolesi, gli avevo dato appuntamento.

Sorpresa pienamente giustificata, se capita anche a me di fare ogni tanto una scoperta da Cardelli, ed io ormai lo conosco bene: in questi giorni, un suggestivo presepio in gelato di farina e di nocciola, circondato da un trionfo di tanti tipi di frutti, ricolmo ognuno del «suo» gelato.

Si tratta cioè, ad esempio, di una vera e propria pesca-gelato, mentre lì a fianco stanno le vaschette con diversi gelati di frutta (e non «alla frutta», termine troppo vago), insieme con la panna morbidissima, il cioccolato dal gusto inarrivabile, il finissimo pistacchio.

E tanti e tanti altri gusti, perchè sono un centinaio i tipi di gelato di Cardelli, e per lo meno una trentina li troviamo sempre, estate e inverno.

La pesca di cui si è detto è ar-

pena arrivata dal Cile, ci dice Giunetto Cardelli, toscano che venne a Milano 25 anni or sono con idee già ben precise, lui conterraneo di Caterina dei Medici, regina-ambasciatrice del gelato fiorentino alla corte di Francia nel Cinquecento.

Ed è arrivato dalla California il pompelmo rosa; dal Brasile il frutto della passione e i fichi; e il litchis dalla Thailandia.

Ecco poi il mango e la papaia, con l'avocado e l'ananas, a regalarci sotto forma di gelato un sogno di terre tropicali. Ecco la banana e il caco, ecco le mele, le pere, i meloni e i mandarini: hanno anch'essi qualcosa di particolare, e lo scopri quando vieni a sapere della meticolosa attenzione con cui ogni giorno l'intransigente Cardelli sceglie la frutta dal suo ortolano di fiducia.

Per Cardelli come «Università del gelato», ci vorrebbe un discorso qui troppo lungo. Accenneremo ai «tronchi» prelibati e ai gelati a forma di fungo; ai boeri che imprigionano whisky e a quelli al fior di latte con amarena; al tartufo con sorpresa.

Esiste poi la fantasia delle torte del Cardelli, sostanziata dall'abilità e serietà artigianale: su ordinazione, telefonando al 20.00.76 si ha tutto. Non può mancare il panettone di gelato che «fa» veramente Natale (e gustosamente).

L.R.