



Cosa c'è di meglio d'estate di un gelato alla frutta e se la frutta fa da contenitore è anche meglio. È ciò che propone Cardelli di via Pergolesi 3 che gioca sull'esotico le sue novità



**Le gelaterie**

## Il gelato di frutta punta all'esotico

Dal 1838 la famiglia Cardelli ha generato molte dinastie di gelatai, e l'ultima, quella di Giunetto, ha dato il via a una produzione di sorbetti esotici di rara spettacolarità. Chi ha mai visto, infatti, il durian, frutto thailandese grande come una noce di cocco ma rivestita di corte spine smussate? E il sapetillo, che assomiglia a una patata, ma è dolce come il guava, originario del Brasile? E la

banana rossa? O il fegoja della Micronesia? In un frigorifero dalle ante trasparenti, nella gelateria di via Pergolesi 3 (dove di primo mattino si mangiano brioches farcite di gelato) Cardelli espone, oltre a questi frutti ignoti ai più, anche più tradizionali pesche-noci, fragole, grossi come arance, papaie, cachi, fichi d'India, manghi, pere, pompelmi rosa, banane colombiane, maracuja e litchis, tutti

rigorosamente tagliati in due e imbottiti di gelato dell'identico gusto. Fa eccezione il frutto del cioccolato, unico non farcito, ed esposto unicamente per far scena in mezzo a un marasma di colori e forme che cambiano ogni giorno, a seconda dell'estro del maestro gelataio e degli arrivi aeroportuali che portano nella «bottega del gelato» esotismo nato su alberi lontani. (A.T.)

11-07-91

GrandeMilano

la Repubblica