

La bottega del gelato

Questo nome opera in Milano da 25 anni, e pur avendo una vasta clientela chissà quanti lettori ancora non lo conoscono. Ed è un male perché il titolare Cardelli Giunetto, nella sua gelateria, oltre a produrre un ottimo gelato offre alla vasta clientela tutti i frutti originali, svuotati e riempiti del proprio gelato. È il solo su Milano a confezionare frutti che provengono un po' da tutto il mondo. Durante l'anno si lavorano: mango, papaya, avogadro, maracuyà, passion fruit, litchis, kirimoia, limes, babáco, tamarillo, guava, granadilla, cun-qua, sapetillo, pepinos, ficho d'india, ananas, banana, pompelmo rosa, banana rossa, zapata e rambutan, oltre a quelli che meglio conosciamo come: pesca, pesca noce, prugna, mela, pera, susina arancia, mandarancia, mandarino, limone, melone, cedro, caco, kiwi, ficho e fragola.

Provate ad immaginare sulla vostra tavola un vassoio misto di questa frutta!

MILANO
VIA PERGOLESÌ, 3

la Repubblica