

Quando la frutta diventa gelato e contenitore

Pepino, sapetillo... i deliziosi gelati di Giunetto Cardelli

A Milano esiste una gelateria, La Bottega del Gelato, che può essere considerata unica nel suo genere. Il suo proprietario è Giunetto Cardelli e le sue proposte in fatto di gelati sono esotici richiami tropicali. Si può dire che non esista frutto esotico con il quale il noto artigiano non riesca a ottenere un delizioso e inconsueto gelato

Giunetto Cardelli, un toscano trapiantato a Milano da oltre trent'anni, non ha perso nulla dell'arguzia tipica della sua terra d'origine. Ma quando parla del suo lavoro, le frasi gli escono veloci, quasi volesse minimizzare la grande professionalità e una intuizione del tutto particolare che lo hanno reso celebre non solo in città.

Sì, perché nella sua gelateria, situata a pochi passi da corso Buenos Aires, una delle strade più commerciali di Milano, accanto alle consuete vaschette con una quarantina di gusti che si possono acquistare in ogni stagione, spiccano davvero imponenti splendidi cesti colmi di frutti che invece è raro incontrare sulle nostre mense.

E sono frutti particolari in quanto sono stati svuotati della loro polpa e farciti con gelato ricavato appunto da questa polpa.

L'imbarazzo della scelta

La frutta tropicale viene fornita a Cardelli da un importatore specializzato e l'elenco merita di essere

trascritto integralmente, poiché sono, in taluni casi, davvero rari: litchis, pitahaja, kiwano, fejoia, guava, maracuja, coruba, zapata, tamarillo, granadilla, chirimoia, sapetillo.

Accanto a queste specialità di terre all'altro capo del mondo, trovano posto il babaco, il mango, la papaia, la babana, l'avocado, i pompelmi rosa e le nectarine e naturalmente la frutta nostrana.

Cardelli riesce a tagliare a metà qualsiasi frutto e, con una sua tecnica particolare, lo svuota, lasciando intatte le due metà. Quindi prepara il gelato e con esso farcisce il frutto, riscostruendolo e lasciando una fascia mediana che fa subito capire quel che contiene.

Esiste una videocassetta dimostrativa

Recentemente la PreGel lo ha chiamato nella propria sede e ha voluto girare una videocassetta dimostrativa, avvalendosi della sua abilità: un'esperienza trentennale a disposizione di tutti. La cassetta viene offerta in omaggio ai clienti Pre Gel, a

fronte di determinati acquisti di prodotti ed è un eccellente strumento di conoscenze per i gelatieri che vogliono acquisire maggiori informazioni in fatto di lavorazioni particolari.

In ogni città ad addestrare un gelatiere

Oggi Giunetto Cardelli mette a disposizione dei colleghi gelatieri la propria esperienza, attraverso un servizio di consulenza a pagamento, che prevede l'addestramento di un gelatiere per città, al quale trasmettere le sue tecniche di preparazione e lavorazione. Per fissare un appuntamento o concordare un incontro ci si può mettere in contatto direttamente con Cardelli:

*La Bottega del Gelato,
via Pergolesi, 3 - 20124 Milano
tel. 02/29400076.*