

il bello e il buono dell'Italia

Verde

n° 7/8 Luglio/Agosto 2002 € 2,50

OGGI



RCS

Rizzoli
Periodici SpA

I re della frutta

L'universo del gelato è da sempre strettamente legato al mondo della frutta e, sempre più spesso, questo dolce sfizio è proposto come ripieno dei frutti stessi, debitamente svuotati e poi riproposti con un interno al latte (il gelato vero e proprio) oppure con miscele a base di acqua (il sorbetto) realizzate con polpa fresca. Piccoli capolavori che aggiungono, come se ce ne fosse bisogno, un tocco artistico alle vetrine delle gelaterie. Tra queste, una delle più note si trova a Milano, non lontano dalla stazione Centrale: è La Bottega del Gelato di



via Pergolesi 3 (tel. 0229400076) di Giunetto Cardelli (oggi coadiuvato dal figlio Marco), arrivato dalla Toscana giovanissimo per imparare l'arte dagli zii. I suoi trionfi di frutta ripiena vengono ordinati da tutta Italia e anche dall'estero, grazie a uno speciale imballo di ghiaccio secco che consente viaggi



RIPIENA. I frutti della Bottega del Gelato di Milano. A sinistra, Marco Cardelli della stessa gelateria.

anche di 12 ore. Ananas, lime, mango, avocado, pere, pesche, maracuja, papaia, guava, baba-co, sapetillo e molte altre squisitezze arrivano dall'aereo al laboratorio della gelateria, grazie all'intervento dei fruttivendoli Abbascià (hanno un negozio a Milano, in corso di Porta Nuova 48, tel. 02653532).