

SABATO 11 GENNAIO 2014 **IL GIORNO****PRIMA LA MATERIA**USANO PINOLI DI VIAREGGIO
PISTACCHI DI BRONTE
MARRRONI DI SAN DALMAZZO**BELLI DA MANGIARE**LA VERA «RIVOLUZIONE»
I FRUTTI ESOTICI SCAVATI
RIEMPITI CON IL LORO GUSTO

Meraviglie del gelato d'inverno nella Bottega di Marco Cardelli

La differenza fra il vero prodotto artigianale e Gromdi MARCO
MANGIAROTTI

PARLIAMOCI chiaro. Chapeau a Grom per l'idea, la comunicazione e la formula, ma il vero gelato artigianale è un'altra cosa. Imparagonabile con un buon prodotto decongelato, anche se con materia prima tracciata (ieri tre soli gusti di stagione). Adoro il gelato e sono diventato un assaggiatore professionale da quando, fine anni '60, sono andato ad abitare sopra il laboratorio di Giunetto Cardelli, toscano emigrato a Milano, che dal fratello Ugo aveva imparato le prime ricette. Giunetto ha inventato sorbetti cremosi (solo acqua e zucchero: difficile), la frutta ripiena, semifreddi da urlo e dolci freddi. Ho visto nascere i primi esperimenti del gelato fatto con il panettone delle Tre Marie per il ripie-

no, la storica macchina da caffè comprata per i 40 espressi con cui faceva il gelato.

GIUNETTO Cardelli era il primo vero innovatore dopo la stagione dei pionieri: Orsi, Pozzi, Valli, Rachelli, Grasso. Il carretto di Sartori alla Centrale. Scendevo in laboratorio e trovavo la Gazzetta (lui Viola, io Milan) e le cassette di frutta di Abbascià, il più caro ortolano di Milano: assaggi, caffè e via. Vedevo i pistacchi di Bronte, i pinoli di Viareggio, la nocchio-

la gentile del Piemonte. Adesso c'è il figlio Marco. Faccio un giro da Grom, sette assaggi, piazza Argentina, discreto il Bonnet piemontese, poi torno a casa in Pergoleso al 3.

Venti assaggi al cucchiaino, entusiasmanti. Il mandarino, la straciatella di pera, la fragola (70 per cento fragoline), il frutto della passione, il caco vanigliato brasiliano, un lichis stravolgente. Passo dai sorbetti alle creme con l'avocado, la crema con il croccante fatto in casa, il marron glacé sublime,

il supremo semifreddo al caffè. Perfezionista, Marco aggiorna la materia: marroni di Borgo San Dalmazzo, mandorle di Noto. Guardo la frutta ripiena, dalle noci a tamarillo e granadilla (Colombia), kiwano (Nuova Zelanda) e pitahaja (Vietnam), le noci. «Però l'Ecologica al Ticinese — ammette Marco — era speciale». Come Raffaele Del Verme a Torchiara e Corrado Assenza al Caffè Sicilia di Noto.

