

Anno 2 - Numero 17
sabato 11 maggio 2002

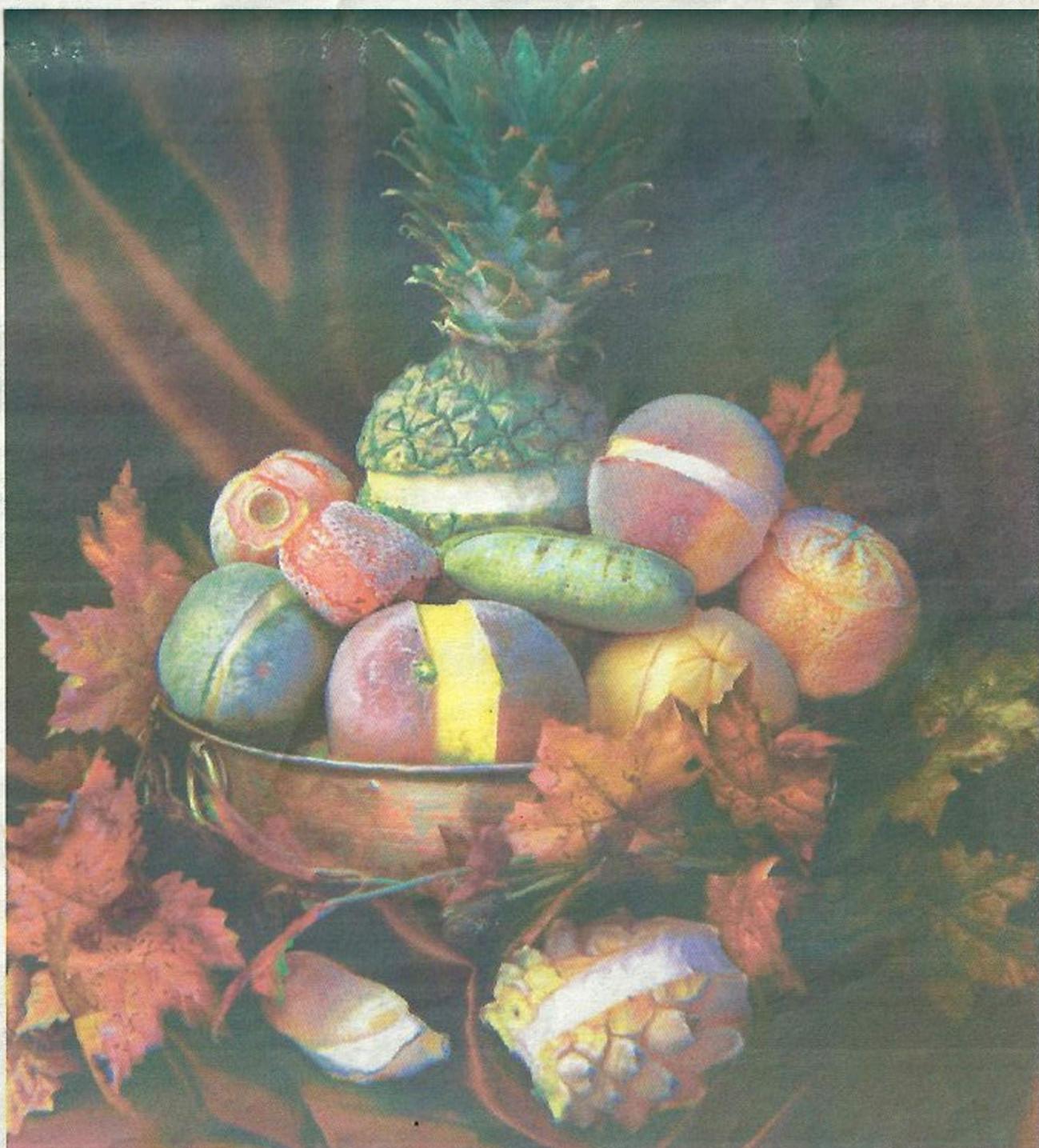
city
MILANO

*Week
end*

Supplemento gratuito
Spedizione in A.P. 70% - Milano

L'arte del gelato

Dove assaggiare i più freddi capolavori

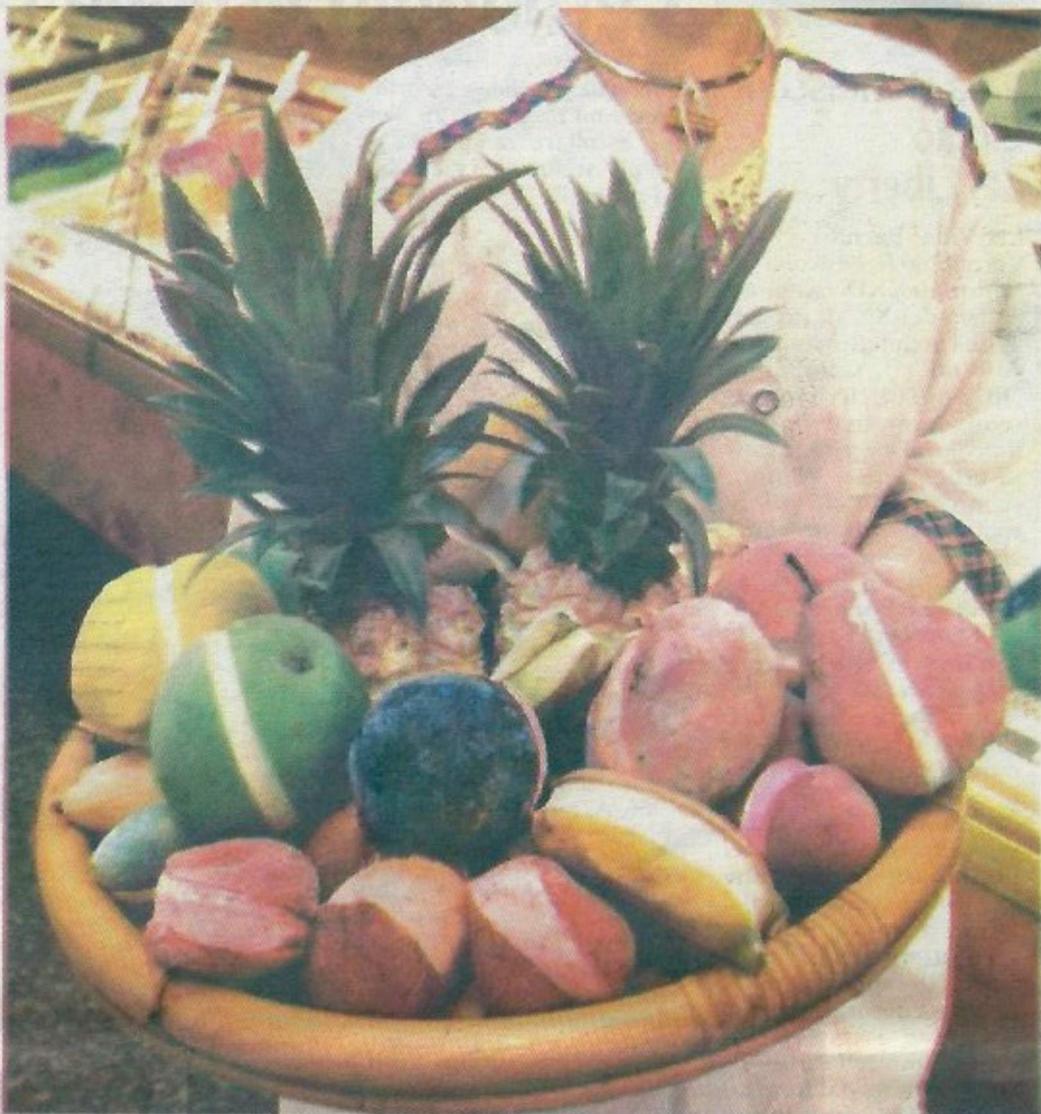


Una composizione di frutta mediterranea e tropicale, ripiena di ottimo gelato, proposta dalla Bottega del Gelato di via Pergolesi 3 da pagina 2

Frutta fresca per delizie ghiacciate

Con il caldo alle porte, un po' tutti i gelatai tendono a mettere l'accento sui gusti alla frutta. Arriva l'ora di un cono dissetante e rinfrescante, magari dopo una panoramica sulle gelaterie milanesi specializzate in frutta mediterranea, ma anche tropicale ed equatoriale. In modo da andare a colpo sicuro e sperimentare i sapori desiderati, senza avere esitazioni.

La Bottega del Gelato (via Pergolesi 3, tel. 02 29 40 00 76; posti a sedere: no). Quella di Giunetto Cardelli, pistoiese del 1936, più che una bottega è un tempio del gelato alla frutta. Attenzione: le creme sono di primissimo livello, ma con la frutta mediterranea, tropicale, equatoriale qui si fanno capolavori apprezzati in mezza Europa, grazie anche alla partnership con l'aureo negozio dei **fratelli Abbascià**, i Cartier della frutta e verdura (negoziato in c.so di Porta Nuova 48, tel. 02 65 35 32). Mango, Papaja, Tamarillo, Avocado, Coruba, Pitahaja, Maracuja, Passion Fruit e altre varietà, fino al limone, l'ananas, il melone, il fico d'india, sono spolpati e riempiti con il gelato ricavato appunto dalla polpa. Le confezioni sono spettacolari e possono resistere alcune ore grazie alle scatole di polistirolo e al ghiaccio predisposti per il trasporto. Ovvio che in questa gelateria da asporto i gelati alla frutta siano ottimi. A Milano dal 1964, Cardelli vanta anche ottime creme, tra cui segnaliamo quella con croccante e quella ai pinoli di Viareggio.



La Bottega del gelato, via Pergolesi 3, tel. 02 29 40 00 76. I frutti sono pieni di gelato, preparato con la polpa stessa.