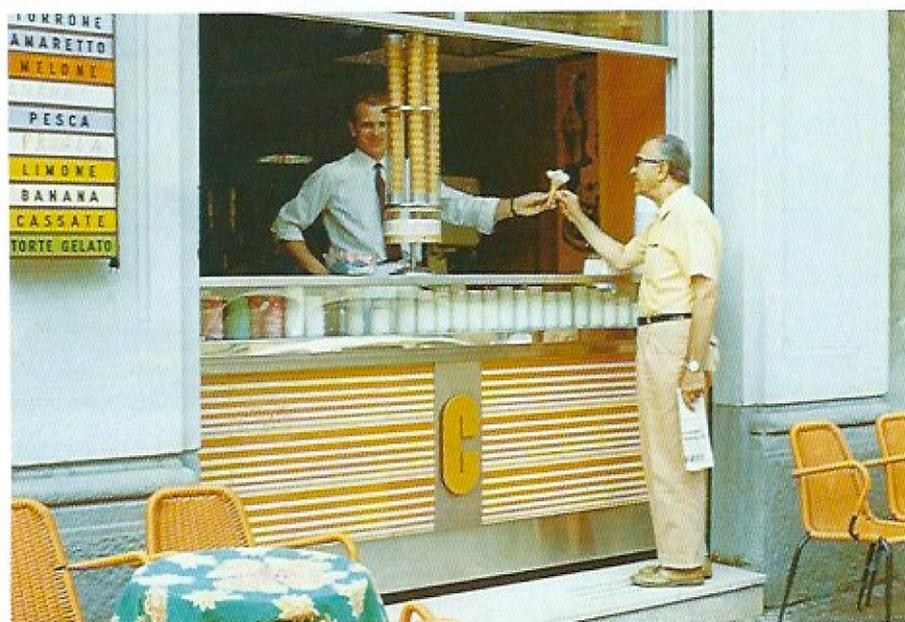


La storia continua...



La bottega del gelato



In una grande metropoli come Milano, dove tanti locali aprono e chiudono con forse eccessiva disinvoltura, sono veramente poche le gelaterie che possono vantarsi di essere un vero punto di riferimento per i consumatori meneghini. Una di queste è sicuramente la storica "Bottega del Gelato" di via Pergolesi, a poche

centinaia di metri dal trafficatissimo Corso Buenos Aires; un locale, questo, che fin dagli inizi degli anni '60 fa della qualità assoluta il suo punto di forza, grazie ad una produzione veramente senza compromessi. Non è infatti esagerato affermare che la "Bottega del Gelato" si situa senz'ombra di dubbio nell'Olimpo delle ge-

laterie di tutta Italia, vantando una numerosa e, al tempo stesso, ricercata clientela, che da quasi sessant'anni fa la fortuna di questo locale. La storia della "Bottega del Gelato" va di pari passo con il percorso professionale del suo mentore, Giunetto Cardelli. Di origini toscane, terra che ha sfornato tanti straordinari professionisti del settore, questo bravo quanto modesto artigiano in quegli anni si trasferisce a Milano, dove insieme al fratello Ugo apre una delle primissime gelaterie del capoluogo lombardo.

In quel periodo si contavano infatti sulle dita di una mano i locali con annesso laboratorio di produzione, e Cardelli in pochissimi anni vince la sua sfida: il superbo gelato della sua "Bottega" è veramente straordinario, e sono in tanti che attraversano Milano proprio per poter vivere questa eccezionale esperienza di gusto. Nel 1979, il locale viene ridisegnato, eliminando i tavolini proprio per dare spazio alle tante creazioni che escono dal laboratorio.

La posizione della "Bottega", a dir poco strategica data la sua vicinanza



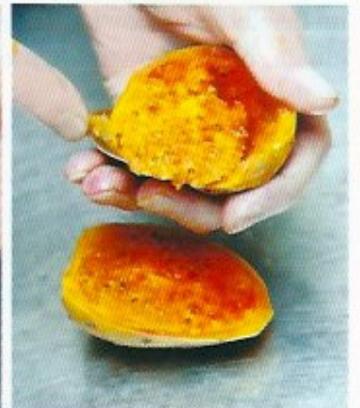
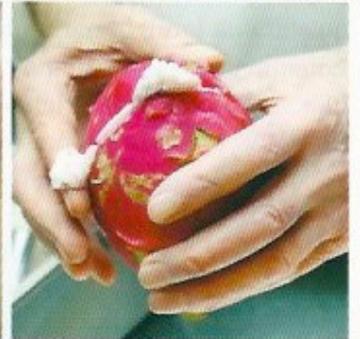
sia al centro che alla stazione ferroviaria, in sessant'anni rimane immutata: i milanesi sanno che possono recarsi qui con fiducia, certi di trovare un prodotto capace, negli anni, di mantenere completamente invariate le sue caratteristiche di freschezza, cremosità e qualità. Da qualche anno, ormai, è il figlio Marco che gestisce il laboratorio, coadiuvato dal preziosissimo supporto della moglie Marina. Nato, come si suol dire, in una sorbettiera, Marco dimostra quotidianamente di aver messo a frutto nel migliore dei modi gli insegnamenti del padre, proseguendo nella ricerca costante dell'eccellenza: **“Sin da piccolo, per me era straordinario poter entrare nel la-**

boratorio di mio papà, e ammirare stupito questi macchinari che per me erano così grandi – ci dice Marco – Ricordo in particolare l'emozione che mi sprigionava il profumo della frutta fresca che oggi, così come allora, ci viene consegnata quotidianamente da uno dei più noti negozi ortofrutticoli di Milano”.

Ed è proprio la frutta che, nel corso di questi decenni, ha fatto nello specifico la fortuna di questo locale. Giunetto Cardelli, durante i suoi anni di “regno” presso la “Bottega del Gelato”, era solito affermare: **“Da-**

temi qualsiasi frutto, e ne farò un sorbetto”. Oltre le comunque ottime creme a base latte, buona parte della notorietà di questo locale si deve infatti agli incredibili gelati di frutta, un assortimento colorato e gustosissimo che rende ancora più appetibile la vetrina espositiva, sobria e al tempo stesso elegante come dovrebbe sempre essere in qualsiasi gelateria. E' la frutta esotica, in particolare, ad essere la più ricercata da parte della clientela: la “Bottega” è stata infatti tra le prime a proporre gusti così particolari, creando un assortimento di gusti così caratteristico





da non poter passare inosservato.

Ma non finisce qui, perché Cardelli ha escogitato una interessante forma alternativa di presentazione dei sorbetti: dopo aver tolto la polpa alla frutta esotica, bella da vedere quanto da mangiare, in questa gelateria prima si prepara il gelato, poi con questo si riempiono i gusci dello stesso frutto, andando a creare prodotti veramente unici.

Manghi, ananas, papaie, meloni, ma anche frutti del tutto particolari come litchis, pitahaya dalla Colom-

La storia continua...

bia, meloni peruviani, kiwani dall'Africa meridionale: per chi ama scoprire nuovi sapori è un ormai un must visitare periodicamente la bottega di via Pergolesi, per scoprire i nuovi arrivi. Quello di riempire la frutta con il relativo sorbetto è un lavoro certosino, che richiede grande maestria e manualità, e che avvicina questa produzione a quella di un bravo pasticciere. Non solo in estate, ma anche in inverno, questa frutta ripiena di gelato viene poi acquistata da tanti, in particolare dai consumatori della Milano "bene", che scelgono questi originalissimi prodotti come dessert per cene importanti ed i loro veglioni natalizi. Se è vero che presentare in tavola un vassoio di questa straordinaria frutta ripiena non è per tutte le tasche, è innegabile che questa abbia un fascino ed un gusto del tutto originale, rendendo veramente unico qualsiasi fine pasto.

Questi elaborati, insieme a tutte le altre creazioni proposte da sempre dalla famiglia Cardelli, come ad esempio gli straordinari panettoni ripieni di gelato, hanno contribuito alla consegna, nel 2009, del prestigioso riconoscimento conferito dall'Accademia della Gelateria Italiana a Giunetto Cardelli: medaglia d'oro ad honorem, come **"magnifico interprete e custode della tradizione dell'arte della gelateria italiana"**.

Frase non potrebbe essere più azzeccata: complimenti, "Bottega del Gelato", anche un gelato può emozionare. □

Fabio Spaterna

