

**Qualche consiglio  
 del Caposala**  
 Per un aperitivo  
 si consiglia il  
 Prosecco di  
 Colli Orientali  
 del Friuli  
 o il  
 Pinot di  
 Colli Orientali  
 del Friuli  
 o il  
 Pinot di  
 Colli Orientali  
 del Friuli



**CENA FREDDA**

# La Bottega del Gelato

## Viaggio nel gusto fra frutta e creme

*Milano, opzione anti ciclone*



■ MILANO  
**CON L'AVA** che impazza, l'ideale è una cena «fredda». In cima alla lista dei postincini su cui puntare quando la colonnina di mercurio schizza verso i quaranta, c'è «La Bottega del Gelato». Maestri di quest'arte, nell'esercizio di via Pergolesi insignito con la medaglia d'oro «dall'Accademia della Gelateria Italiana» si seguono ricette antiche. Ne escono creazioni capaci di soddisfare i golosi più sfacciati. In vetrina ci sono frutti ripieni (di gelato), gusto e sapore unici, boeri, tartufi, funghi gelato, cassate, zuccotti e torte.

**LA PRIMA** riga del curriculum della Bottega è stata scritta nel 1964, la filosofia è la stessa da quasi 50 anni, si riassume in una sola parola: qualità. I gusti fra cui scegliere sono una cinquantina tra creme e il meglio della frutta mediterranea, tropicale ed equatoriale. Basta dare un'occhiata alla vetrina per sentire l'acquolina in bocca. Se vi piacciono le scelte audaci, sarete tra i primi ad assaggiare un gelato al kiwano, un frutto «nuovissimo» che la Bottega ha già trasformato in un classico. Emigrato dall'Africa tropicale, il kiwano ha un aspetto curioso: buccia gialla ed escrescenze a punta, polpa verde brillante, sapore leggermente acidulo. Una vera chicca. Provare per credere.

**La Bottega del Gelato. Via Pergolesi 3, Milano. Tel: 02.29400076**  
**Barbara Calderola**

*barbara.calderola@ilgiorno.net*