

**Qualche consiglio
 del Caposala**
 Per chi non ha
 tempo di perdere
 un'occasione
 di gustare
 un dolce
 di qualità
 c'è una
 soluzione
 che è
 un
 vero
 piacere
 per
 tutti.



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