Green Vibes, il gelato prodotto con materie di scarto

cinzia-0b54b8ee

L'ultima creazione della maestra gelatiera fiorentina Cinzia Otri si chiama Green Vibes ed è un gelato realizzato con materiale di scarto come bucce di mela e pera, scorze di arance e limoni, foglie di alloro e ginger.

Un gusto che per la titolare della Gelateria della Passera nell'oltrarno fiorentino ha contribuito alla conferma dei prestigiosi **Tre Coni** della guida del Gambero Rosso, oltre alla menzione nell'editoriale firmato dalla direttrice Laura Mantovano.



“Green Vibes – spiega **Cinzia Otri** – *è un sorbetto nutraceutico e sostenibile che nasce dall’esigenza di recuperare 'scarti' alimentari che di solito* ***finiscono nella spazzatura*** *ma che in realtà sono* ***molto utili al nostro organismo*** *perché ricchi di oli essenziali, fibre e vitamine. Pensiamo alle bucce di mela e pera, fonte di vitamine, ma anche alle foglie di alloro che hanno proprietà antiossidanti e antitumorali, fino al ginger con le sue doti antinfiammatorie e*

digestive.

Per non parlare delle **capacità disintossicanti** delle scorze di arance e limoni. La ricetta – aggiunge Cinzia Otri – *in realtà non è particolarmente complicata: partiamo da un decotto di scorze di arance, limoni , ginger e foglie di alloro, che filtriamo e nel quale andiamo a inserire una purea formata dalle bucce di mele e pere cotte. Il sorbetto viene dolcificato con miele di melata di abete".*

Nato in occasione della partecipazione di Cinzia Otri (con l'associazione di categoria Oltre Il Gusto) alla manifestazione "Frascati Scienza – La notte dei ricercatori", il "Green Vibes" realizzato con materie prime di recupero è diventato l**'emblema di un modo innovativo di intendere la gelateria artigianale**, in grado di mostrare attenzione alle **tematiche ambientali** senza penalizzare il gusto.

All'assaggio, spiccano le note leggermente amare delle bucce e quelle citriche delle scorze, seguite dalla speziatura del ginger, mentre un sentore di alloro resta sullo sfondo e dà equilibrio. *"Sono davvero orgogliosa* – conclude Cinzia Otri – *che la guida del Gambero Rosso abbia citato il mio gelato come* ***esempio di una produzione sostenibile****, e questo riconoscimento mi spinge a continuare sulla strada della sperimentazione in chiave no waste. Il prossimo passo? Qualcosa con il latte e le croste del formaggio".*