

La gelateria fiorentina di Cinzia Otri celebrata dal Financial Times

cinzia-otri-6b0a1719

Il Financial Times ha stilato [la lista](#) dei migliori 25 luoghi al mondo per il gelato e ha inserito nella ristrettissima classifica la “Gelateria della Passera”, nell'omonima piazza dell'Oltrarno.

La prestigiosa testata economico-finanziaria britannica ha così descritto il locale della maestra gelatiera fiorentina **Cinzia Otri**, già unica donna toscana ad aver ottenuto i Tre Coni del Gambero Rosso: *“E' un minuscolo 'buco nel muro' della piazza che porta lo stesso nome – scrive la giornalista Maria Shollenbarger, autrice della recensione - ma compensa le sue dimensioni modeste con una selezione di gelati biologici fatti in casa che coprono una gamma da quelli più tradizionali ad alcune sperimentazioni creative come quello a base di latte di mandorla con camomilla. E poi ci sono i tre gusti per i quali – conclude - viaggerei da un capo all'altro della penisola pur di assaggiarli: fior di latte alla menta, acqua di rose e lavanda”.*

A rendere ancor più importante la menzione della “Gelateria della Passera” nella classifica del Financial Times è il fatto che **su 25 locali selezionati soltanto quattro sono in Italia**, Paese ritenuto come la patria del gelato artigianale. Le altre tre gelaterie inserite sono a **Roma** (Gunther Gelato), **Bologna** (Il Gelatauro) e **Noto** (il Caffè Sicilia del maestro pasticciere Corrado Assenza). Per il resto, la testata inglese ha pescato tra Singapore, Stati Uniti, Sudafrica, Irlanda, Finlandia, Germania, Thailandia, Argentina e così via.

*“Essere inseriti nella classifica mondiale stilata da una testata così prestigiosa – commenta **Cinzia Otri** – è una soddisfazione davvero incredibile, che da un lato premia il lavoro che stiamo portando avanti dall'inizio della nostra attività e dall'altro dà uno stimolo importante a continuare con sempre maggior impegno sulla via della qualità. Grazie a tutti i nostri sostenitori, clienti e non, ai fornitori che con l'amore e il rispetto verso le loro produzioni contribuiscono alla creazione dei nostri gelati, nonché*

ai colleghi perché è attraverso un sano confronto che riusciamo tutti a crescere sempre un po' di più".

Negli ultimi mesi Cinzia Otri era salita agli onori delle cronache per la realizzazione del ["Green Vibes"](#), un **sorbetto** nutraceutico **realizzato** partendo **da materie prime di scarto**, e per una linea di gelati ispirati ai principali cocktail, in collaborazione con il bar manager Luca Manni.