

Con l'olio di oliva è possibile farci anche il gelato. Ebbene sì, questa è una delle ultime stravaganti trovate del gelatiere di Artimino, Sandro Cioni, proprietario della storica gelateria La Torre perfettamente incastonata all'interno del borgo medievale di Artimino a pochi passi dal Museo archeologico Francesco Nicosia e dalla Villa medicea La Ferdinanda patrimonio Unesco.

Se le proprietà dell'olio sono tante e spaziano dalla cucina come ingrediente della dieta mediterranea alla cosmetica, mai nessuno si era avventurato nell'impresa di trasformarlo come base per il gelato.

“L'idea di questo esperimento è venuta tre anni fa per gioco - racconta l'artefice, Sandro Cioni - quando, assaggiando per uso personale l'olio extravergine di oliva prodotto dalla tenuta Campagliana di Vinci, mia moglie mi ha proposto di farci il gelato”.

Da allora è nata anche una collaborazione con la tenuta di Campagliana, situata in un altro borgo medievale sulle pendici del Montalbano e di proprietà della giovane imprenditrice Anna Civilini. Il gelato viene prodotto con una ricetta semplice, a base di latte intero, zucchero e olio (sostituto della panna), cremoso nella consistenza, con una nota amara e lievemente pungente in bocca, che viene poi attenuata dal dolce degli altri ingredienti.

Molto apprezzato dai clienti storici e anche da quelli capitati in gelateria per puro caso, il gelato viene usato anche come ingrediente alternativo, visto il gusto particolare e la cremosità, per mantecare il risotto.

Il prodotto rispetta inoltre il territorio di Carmignano, storicamente vocato all'olivicoltura, e la stagionalità dal momento che proprio nel mese di ottobre inizia la brucatura delle olive. “L'olio nuovo mi viene consegnato come da tradizione alla prima frangitura - prosegue il Cioni - e viene poi messo in vendita per circa due settimane consecutive all'anno”.

Non è la prima volta che la gelateria di Artimino lancia dei prodotti che raccontano il territorio e la sua tradizione agricola, basti pensare al gelato di ricotta, fichi secchi e noci, al gelato al nocciomiele (prodotto di punta dell'azienda agricola Puro Carmignano) oppure al gelato al sapore dei brigidini di Lamporecchio, tanto per fare alcuni esempi.

“Mi piace usare prodotti genuini - conclude il Cioni - come ad esempio l'uva, le corbezzole, le castagne, i melograni che raccolgo direttamente nel bosco o in vigna, in questo modo posso dire di offrire ai miei clienti un prodotto a metro zero, ancor più che a kilometro zero”. *(Valentina Cirri)*

