

IL MONDO
DEI SAPORI

Questo gelato è proprio di... vino

Scansano lancia l'esclusivo e gustoso prodotto al Morellino doc

SCANSANO. Dopo i salumi al Morellino, ora c'è anche il gelato ispirato dal vino più celebre della Maremma. Una vera e propria "chicca" si aggiunge infatti, in questi giorni, ai tradizionali sapori scansanesi della Festa dell'Uva, kermesse che da sempre coincide con il periodo della vendemmia. Oggi sarà presentato, per la prima volta, il gusto al Morellino, nuovo prodotto della centralissima gelateria «Le Cascine» di Scansano.

La storia del Morellino si arricchisce così di una nuova bontà, destinata ad un pubblico raffinato. Ma come è nata l'idea? Tutto molto semplice, come è nello spirito delle cose paesane. In pratica la prelibatezza è conseguenza di un incontro tra amici; Gianfranco e Orizia (imprenditori e gastronomi) e Benito Danieli, medico e studioso di tradizioni locali, hanno ricercato a lungo un modo originale di celebrare il profumo e le virtù delle

uve del territorio.

Il gusto «Morellino» è un gelato artigianale prodotto con un procedimento tutt'altro che complesso e proprio per questo segreto e brevettato, in grado di esaltare le qualità, i colori, i sapori dell'uva di Scansano. La particolare lavorazione mantiene gli effetti benefici dei polifenoli e dei tannini: azione anti batte-

rica e antiossidante; azione preventiva sulle malattie cardiocircolatorie con blanda protezione dei capillari sanguigni; una riconosciuta azione aperitiva e digestiva.

Il dottor Danieli ha anche spiegato e garantito che la procedura di raffreddamento non comporta la perdita di importanti minerali, come il magnesio e lo zinco, utili nel

potenziare il sistema immunitario. Intanto allo studio del laboratorio «Le Cascine» di Orizia Mazzini c'è già una nuova versione, più piccante, del gelato al Morellino, con la presenza di una particolare varietà di peperoncino, che assicurerà se non altro un'azione afrodisiaca.

Cosa aggiungere? Un consiglio: quest'anno chi sale a Scansano per assaggiare un buon bicchiere di Morellino nelle vecchie cantine, accompagnato dalle merende con i prodotti tipici, oggi e domani potrà testare anche questa novità semifredda, magari ascoltando la musica itinerante della Drummers Band (stasera alle 19,30) o quella dei Maremma Strega Pizzica Band (alle ore 21,30, proprio davanti alle Cascine). E chissà che presto, per chi non può salire sulle colline del Morellino, questo gelato non sia possibile degustarlo anche a Grosseto, nelle gelaterie cittadine?

G.B.



*Il novità assoluta
sarà presentata oggi
alla Festa dell'Uva
Il procedimento
mantiene le qualità
di polifenoli e tannini*

L'IDEA DEL GELATO DI VINO

Nasce dall'amicizia tra Gianfranco e Orizia (imprenditori e gastronomi) e il medico Benito Danieli

