

A Cesenatico il primo gelato con l'acqua di mare creato dal gelatiere Roberto Leoni

Attualità - 01 agosto 2019 - 15:08



Tutto il sapore del mare non in un piatto di pesce, e nemmeno in un buon cocktail di frutta. Stavolta a far esplodere la fantasia di un boccone è il gelato fatto con l'acqua di mare. Si tratta dell'ultima creazione di Roberto Leoni, storico gelatiere cesenate e titolare delle Gelaterie Leoni di Cesena. Dopo un laborioso percorso scientifico in collaborazione con Legambiente, Struttura Daphne di Arpae Emilia Romagna e Centro di Ricerche Marine di Cesenatico, Leoni ha realizzato il **primo gelato in Italia con l'acqua del mare Adriatico prelevata al largo di Cesenatico**, salpando proprio da quella costa che è per la 28esima volta bandiera blu.

Si chiama "A-mare" e nasconde non soltanto un'idea visionaria e «geniale» come è piaciuto al sindaco Enzo Lattuca definirla, ma anche un bel messaggio volto alla salvaguardia e alla tutela del mare. **Il sapore originario è stato rafforzato dall'infusione** delle erbe lambite dalle acque dei fiumi romagnoli prima di sfociare in mare (cicoria selvatica, dente di leone, ortica e fiori di malva che ne conferiscono il colore naturale). La sensazione data dal crumble preparato con farina di mais Ottofile (coltivato fino al dopoguerra in Romagna) ricorda nel colore e consistenza la sabbia della spiaggia. (f.v.)