Da Albano Laziale il gelato al gelso nero a "Metro Zero" di Matteo Griziaa

La pratica del Km0 non è più solo una tendenza, ma nel Lazio sta diventando uno dei capisaldi per certificare l'agrolimentare di qualità, un sistema circolare virtuoso che dalla produzione al consumo valorizza la tracciabilità del prodotto riducendo l'impatto ambientale legato al trasporto e alla distribuzione. Ad Albano Laziale, uno dei borghi storici della zona dei Castelli Romani, c'è chi il mercato agricolo se lo è fatto homemade.

È Matteo Grizi, già vincitore al Sigep come miglior 'Gelatiere dell'anno 2022', ha proseguito la strada solcata dal nonno Franco e così da anni, con passione e nel segno della tradizione, realizza un gelato bio con materie prime stagionali. E proprio nel suo orto, terreno che recepisce quegli elementi di vulcanicità e mineralità tipici dell'area dei Castelli, sono presenti decine e decine di piante di gelso nero cosiddetto morus nigra.

Una pianta longeva, dai frutti dolci e succosi, che Grizi ha saputo valorizzare in un'ottica agroalimentare realizzando un gelato al gelso nero. Un gusto estivo ed equilibrato che al primo assaggio esprime tutta la sua dolcezza mentre al palato sprigiona una leggera acidità, a completare la degustazione il profumo intenso con retrogusto fruttato.

"Ho pensato di far conoscere ed esaltare i frutti della mia terra, nel senso più ampio del termine. Con il gelato al gelso nero direi che abbiamo un prodotto a 'metri zero', praticamente dal mio orto direttamente in gelateria 'Fortini' ad Albano e Genzano. Un gusto fresco, che può essere anche abbinato con dei formaggi cremosi del Lazio, sia stagionati come il pecorino romano o il cacio magno, che a pasta molle come la ricotta romana, la caciotta, o il caciofiore" – ha spiegato il gelatiere Matteo Grizi.

Read More