

Blue Java, la banana che sa di gelato alla vaniglia

Blue Java, originaria del sud-est asiatico, deriva dall'incrocio della *Musa acuminata* × *balbisiana*, ma è molto diffusa anche nelle isole hawaiane e in generale negli Stati Uniti.

A differenza della maggior parte degli alberi da frutto tropicali, le piante di Blue Java possono resistere anche a temperature al di sotto dello 0°C, il che significa che possono crescere nella maggior parte della California, nelle zone del Pacifico nord-occidentale e ovviamente più a sud.

La pianta può raggiungere un'altezza fino a sei metri ma ciò che la rende interessante è il frutto che produce, più corto delle tradizionali banane e dalla buccia bluastra, quando non ancora maturo. Quando la buccia di questa banana diventa di colore giallo tenue, allora il frutto è sufficientemente maturo per essere consumato e il suo sapore al massimo della dolcezza.

La caratteristica più apprezzabile di queste banane è la loro consistenza e sapore, che ricorda quello del gelato alla vaniglia (non a caso sono conosciute come "Ice cream Banana"). Sono più soffici e cremose e si sciolgono in bocca.

Queste caratteristiche le rendono un ingrediente perfetto per realizzare il gelato alla banana utilizzando un solo ingrediente, un dolce super salutare e facile da preparare, ma anche torte, pancakes e frullati.

[Vedi articolo](#)

