La gelateria Ciacco arriva in via Spadari a Milano

ciacco-gruppo-f8614545

Ciacco_ Sorbetto pistacchio In via Spadari, 13 a Milano ha aperto le porte la gelateria Ciacco. Gelato senz'altro, nuova firma della gelateria di alta qualità, fondata a Parma dal giovane Stefano Guizzetti, che ha ideato una filosofia innovativa di preparazione del gelato, utilizzando solo fibre e proteine di origine naturale in luogo dei tradizionali addensanti, emulsionanti e gelificanti.

Le ricette del gelato Ciacco propongono un prodotto di eccellenza e di avanguardia e prevedono solo latte per le creme, acqua per i sorbetti, zucchero, proteine e fibre vegetali. Nessun additivo, né naturale né artificiale. No a farina di carrube, no a pectina, no a monodigliceridi, no a coloranti e conservanti o agenti montanti. No a grassi idrogenati, no a colori esagerati o innaturali. Insomma "il gelato senz'altro".

Quello Ciacco è anche un Gelato Laureato: l'idea di un prodotto "pulito" ha infatti preso vita durante gli studi accademici di Stefano Guizzetti, laureato in Scienze Alimentari all'università di Parma. La passione per il gelato e il desiderio di mettere a frutto le conoscenze acquisite hanno insomma portato alla creazione di un prodotto ottimo, concepito in maniera sana e realizzato con le tecnologie più innovative. Da qui l'iter seguito da Guizzetti: prima la laurea con lode e la pubblicazione di un articolo Ciacco_Crema cioccolato su una rivista scientifica, poi la concretizzazione di un progetto ambizioso cioè l'apertura di una gelateria basata su questo nuovo concetto alimentare in centro a Parma. «L'aggettivo "pulito" si riferisce, oltre che alla trasparenza e al rigore ingredientistico con cui qui si fa gelateria - spiega l'imprenditore - anche alla sensazione di pulizia che le nostre ricette offrono al palato e alla percezione aromatica più intensa, che si sposa a un'alta digeribilità».

Nella ricerca di una bontà semplice e genuina niente è lasciato al caso, anche nella scelta dei fornitori e delle materie prime: gli ingredienti sono selezionati con un'attenzione particolare ad aziende di nicchia, produzioni locali, spesso biologiche, secondo il credo della "Filiera Pulita". Il latte e la panna, per esempio, provengono dalla Latteria Sociale Cooperativa di Chiuro (SO) che, nel cuore più verde

della Valtellina, valorizza i piccoli produttori locali e lavora una materia prima freschissima, appena munta. C'è stata poi una ricerca approfondita sull'utilizzo di fonti dolcificanti diverse dai tradizionali zuccheri raffinati: per esempio, alcune proposte contengono solamente sciroppo di riso biologico, altre malto o miele. Le masse di cacao sono monorigine e provengono esclusivamente dalle zone di produzione caratteristiche delle varietà più pregiate e sono fornite da un artigiano di Como, Marco Colzani, cioccolatiere emergente (nel 2013 ha vinto la Tavoletta d'Oro come miglior cioccolatiere esordiente d'Italia) inventore di un modo nuovo per lavorare le fave di cacao che ne libera tutte le qualità aromatiche. Piacevoli sorprese anche nella frutta e nei cereali: per alcuni gusti Ciacco utilizza varietà antiche, come il "Grano del Miracolo". Pere, mele e peperoncini arrivano dal Podere Stuard, azienda agraria sperimentale custode delle biodiversità, che collabora con l'Università di Parma.

Il menù Ciacco punta quindi abbinamenti creativi, con un'offerta ricca e particolare. Alla base i gusti classici con proposte anche molto insolite (Tè verde Matcha, Crema del Miracolo…), poi granite sicilian-style, creme, semifreddi e alcuni caffè regionali rivisitati da Lavazza che Ciacco ripropone a sua volta con l'aggiunta del gelato. Punto di forza sono i sorbetti: preparati rigorosamente senza latte e derivati, sono realizzati sia con basi di frutta, tramite un procedimento a freddo che ne preserva la freschezza e le caratteristiche aromatiche, sia con le paste grasse come il pistacchio, la mandorla, la nocciola, sia con i derivati del cacao, del caffè, della liquirizia e altri ancora. Al palato e in termini di

[caption id="attachment_27687" align="alignleft" width="300"]Stefano Guizzetti Stefano Guizzetti[/caption]

cremosità sono molto simili alle più classiche creme, ma l'assenza di grassi animali aggiunti permette di amplificare la percezione organolettica degli ingredienti e rende questi sorbetti gustosi, sani, semplicemente perfetti dal punto di vista nutrizionale. Oltre ad avere un bassissimo contenuto di lipidi e un modesto apporto calorico, tutti i Sorbetti Ciacco hanno ottenuto la certificazione VeganOK e sono quindi un alimento sicuro e adatto a chi è intollerante al lattosio o segue delle particolari scelte alimentari. A breve, sarà poi lanciata una linea dedicata ai celiaci con un contenuto di glutine inferiore ai 20 ppm (secondo quanto indicato dall'AIC e dal Ministero della Salute).

Anche l'immagine della nuova gelateria riflette un'atmosfera semplice e lineare, nei toni del cacao e del pistacchio: la grafica alle pareti è pura ed essenziale e ben traduce una filosofia giovane e senza "fronzoli", rivolta con gusto all'essenziale.

Ciacco si prepara quindi a conquistare la "Via del Gusto" milanese, offrendo qualità e innovazione ben miscelate per esperienze sensoriali inedite.