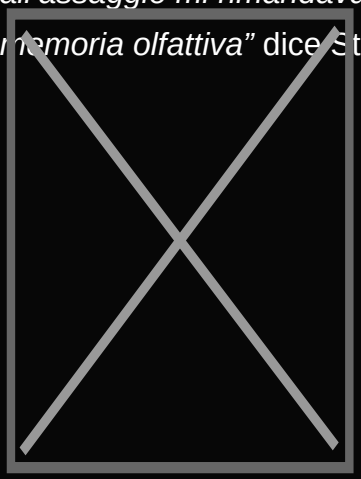
I gelati del ricordo Ciacco, arrivano nuovi incredibili gusti

gelato-barricato-522808da

Tornano i temi del ricordo e del recupero da Ciacco, per celebrare questo autunno e la natura che cambia colori e profumi. Un vero e proprio viaggio tra i boschi e le campagne, ma soprattutto i piccoli momenti di situazioni quotidiane, paesaggi e camminate attraverso gli aromi. Il gelato diventa ricordo olfattivo grazie alla percezione gustativa nelle ricerche di Stefano Guizzetti, il gelatiere-scienziato che anche quest'anno ha sperimentato idee sempre più accattivanti e stimolanti, disponibili nelle sue gelaterie per tutta la stagione: c'è il gelato con infusione di corteccia, gemme e resine di abete che evoca quelle passeggiate nel bosco alla ricerca dei primi funghi; c'è il gelato alla cera d'api intenso e avvolgente o il gelato alla brace per rivivere i barbecue con gli amici. Presentato lo scorso luglio a Identità di Gelato, il gelato "barricato", il primo gelato invecchiato della storia: un gusto rivoluzionario, con sentori di vaniglia, liquirizia, caffè – note tradizionalmente date dalla barrique di rovere.

"Questa idea dei gusti del ricordo è nata da uno dei miei primi gelati, quello all'uva fragola che all'assaggio mi rimandava a casa, ai nonni. Da lì abbiamo iniziato a giocare con il binomio tra gusto e memoria olfattiva" dice Stefano.



I gelati del ricordo per tutto l'autunno da Ciacco, per suscitare momenti condivisi attraverso gusti incredibili

Ogni settimana un gusto nuovo dell'inedita linea di Stefano Guizzetti, da scoprire e degustare uno dopo l'altro con quel pizzico di attesa: in questi giorni nelle gelaterie il gelato barricato, una vera e propria rivoluzione nel mondo della gelateria: *"Voglio introdurre la dimensione temporale nel gelato, non si è mai visto un gelato in cui la preparazione è stata fatta invecchiare e in questo caso ho pensato che il rovere fosse il modo migliore per recuperare la percezione che abbiamo nella nostra memoria di processo di invecchiamento"* spiega Stefano Guizzetti, che ha fatto stagionare per una settimana la base del gelato a 65 gradi a contatto con legno di rovere. La sensazione è quella di un vino o un super alcolico invecchiato, con note di liquirizia, caffè, vaniglia e affumicatura.

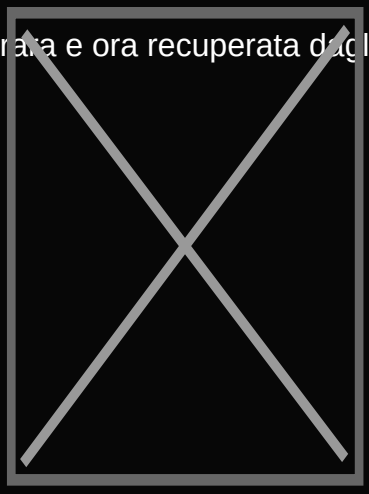
Il percorso sensoriale e gustativo continua nelle prossime settimane con gli altri gusti, come l'incredibile novità del gelato alla cera d'api: una crema al mascarpone a cui viene aggiunta l'infusione della cera d'api, in modo da rilasciare tutti i suoi aromi che sanno di natura, dei profumi di un vero e proprio alveare. Ci sarà anche l'inedito gelato alla brace: "volevo un gelato che sapesse di grigliate estive, che ricordasse la convivialità delle giornate tra amici" dice Stefano Guizzetti, che utilizza un olio fatto affumicare con delle braci di legno e poi usato per creare un gelato dalla nota affumicata, di barbecue che brucia.

Presentato a Identità di Gelato a luglio, il gelato di "sottobosco": una base al latte con infusione di corteccia, gemme e resina di abete. Un gelato che non può che ricordare il bosco in quelle passeggiate settembrine dopo una pioggia estiva, alla ricerca di finferli e porcini. C'è anche l'amatissimo gelato al fieno: un'infusione di erba medica essiccata e miele di erba medica che insieme ricordano le campagne in una gita di fine estate. Racconta un territorio, quello delle colline parmigiane e dei suoi migliori produttori con cui Stefano Guizzetti collabora da sempre per preservarne la biodiversità. Ancora per poco l'ormai celebre gelato alle foglie di fico: la percezione è lontana dal gusto del frutto, ricorda piuttosto il profumo emanato dalle foglie e dall'arbusto in piena estate, ma anche la sensazione pungente che danno al tatto.

Il tema del recupero: non solo degli sprechi, ma anche della biodiversità

Da sempre Stefano Guizzetti lavora in ottica sostenibile con attenzione agli sprechi, ma anche al preservare la biodiversità, patrimonio ineguagliabile nel territorio di Parma e in tutta Italia. Da qui l'utilizzo molto spesso di materiali "di scarto", nel senso che sono trovabili in natura e mai utilizzati in cucina come appunto la corteccia, la cera d'api, le foglie o il fieno, al 100% sostenibili. Poi con la rete Agricoltori e allevatori custodi di Parma – si chiamano così perché preservano e coltivano specie antiche vegetali e animali del territorio, preservandone la biodiversità – Stefano lavora per dare nuova luce a tutte quelle varietà antiche di frutta e vegetali tra cui mele, zucca, susine o pomodori. Un esempio è il gelato gastronomico al suino nero, una specie sempre del territorio di Parma un tempo

rara e ora recuperata dagli allevatori della zona.



Il gelato di Stefano è “un gelato senz’altro”, senza additivi e senza segreti

Da sempre Stefano vuole distinguersi, pensando a ricette nuove che siano prodotto di eccellenza e di avanguardia, che 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. Questo prevede ore di laboratorio e sperimentazione, che però hanno portato Ciacco a diversi riconoscimenti come quello per il miglior gelato gastronomico d’Italia per il Gambero Rosso.