Ritorno al fuori casa: parla Stefano Guizzetti, anima di Ciacco

img-5523-75c468d3

L’ingegnere del gusto, l’ha chiamato qualcuno. E davvero Stefano Guizzetti, gelatiere e anima di Ciacco, è un demiurgo in grado di unire scienza e tecnica con creatività e gusto. Sperimentando senza porsi remore o paletti, spaziando tra cucina e pasticceria, osando pairing fuori dalle strade battute.

Come ha fatto nell'edizione appena conclusa di Vinitaly. con le sue creazioni gelate - dal panino con gelato al pulled pork al sorbetto al peperone con bagna cauda e spuma di robiola, a un supremo gelato di cera d’api e meringa al miele, mou al caramello e infuso di camomilla - e con i Marsala sorprendenti della linea Heritage di Francesco Intorcia.

Abbiamo rivolto a Guizzetti, come in passato abbiamo fatto a Francesco Sanapo, Eugenio Boer e Carlotta Perilli, Roberto Carcangiu, Gianluca Fusto e Viviana Varese alcune domande sui temi “caldi” del settore, e su quali saranno le forme del fuori casa dei prossimi mesi.

Cosa hai fatto per adattarti alla situazione?

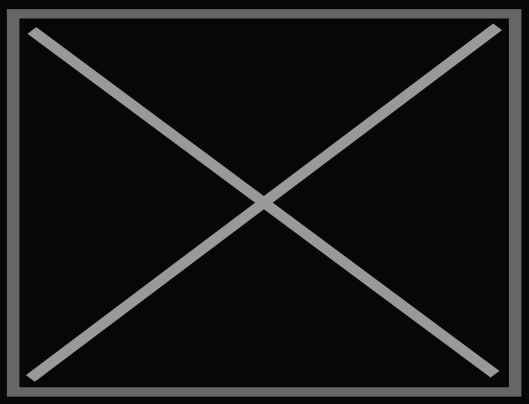
"*Ho pensato una cosa che mi sarebbe già piaciuto fare in precedenza, ovvero ampliare l'offerta e ciò si è concretizzato con l'apertura di un nuovo negozio a Parma dove proponiamo anche pasticceria e viennoisierie. Durante la pandemia siamo partiti con più consapevolezza sui* ***lievitati*** *quindi stiamo esplorando mondi diversi, mi piacerebbe poi entrare anche in altri campi [voci di corridoio parlano della pizza, ndr]. In questo senso la pandemia è stato un catalizzatore di idee e di energie*".

Il cliente è cambiato?

"*Sì, è più ingestibile, spesso non a ragion veduta, esigente e puntiglioso. L'ingresso delle persone e la sosta nei locali è diventata problematica, alcuni hanno problemi legati al* ***sovraffollamento*** *anche se controllato, quindi ci sono state situazioni più delicate da gestire rispetto al passato*".

La cosa più nuova che ha visto in giro nel fuori casa quest'anno?

"*Mi viene in mente Ivan Gorlani, che è in procinto di aprire un negozio dove proporrà, tra le altre cose,* ***gelati su stecco*** *con la concezione degli anni '80 ma con forme molto particolari, create da lui con una stampante 3D*".



Aumento prezzi: lo farete o lo avete già fatto e in che modo?

"*Abbiamo cercato di assorbire il più possibile gli aumenti, i prezzi della* ***materia prima*** *sono saliti poco quindi abbiamo alzato di circa 20 centesimi coni e coppette da passeggio a Milano e di 2 euro il gelato al chilo a Parma. Stiamo attendendo di capire se la situazione è permanente*".

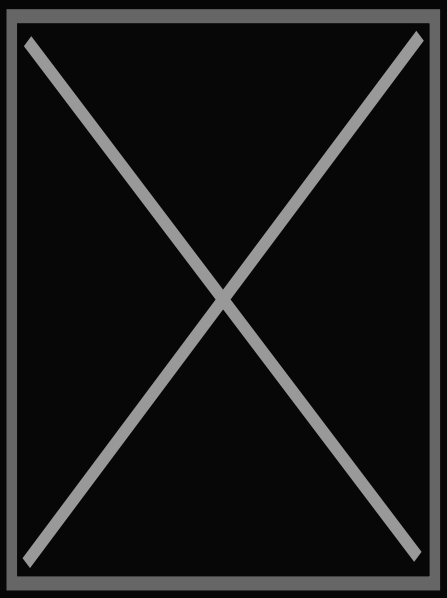
Sostenibilità e uso della plastica: avete cambiato qualcosa?

"*Eravamo già plastic free prima, abbiamo continuato su quella linea. Abbiamo iniziato a fare una serie di gelati realizzati con materie prime del recupero, una cosa non tanto legata alla pandemia ma alla consapevolezza. Certo, non pensiamo in questo modo di ridurre in maniera significativa gli* ***sprechi*** *però è un racconto che si può fare anche attraverso il gelato di un approccio diverso alla gastronomia e all'alimentazione, serve per creare cultura*".

È importante il legame tra salute e alimentazione?

"*Assolutamente sì, quando si parla di gelato si parla di zucchero ed è importante renderlo un alimento completo e consumabile in più occasioni e sempre più frequentemente. Ho già lavorato e sto lavorando sulla* ***riduzione degli zuccheri*** *anche se è complesso in gelateria non solo perché gli zuccheri rendono il gelato spatolabile alla temperatura negativa di servizio ma anche perché vogliamo farlo coerentemente con la nostra idea un po' talebana di pulizia degli ingredienti. Parallelamente continuo la collaborazione con l'università di Parma per i gelati con i fermentati, perché la fermentazione crea molecole molto interessanti da un punto di vista nutrizionale, e per il gelato con i polifenoli aggiunti*".

Mancanza personale: a che punto siamo?



"*Facciamoci il segno della croce [ride]. In laboratorio sono soddisfatto, con alcune difficoltà normalmente gestibili e riscontrabili, con la sala va malissimo: i problemi sono tanti, la gente non ha più voglia di* ***lavorare il sabato e la domenica*** *e molto spesso gli aiuti fanno sì che diventi più conveniente riposarsi e lavorare giorni spot in locali diversi, ci sono tutta una serie di spiacevoli*

concomitanze che hanno creato il disastro. Non è che le persone siano “cattive”, è proprio l’approccio al lavoro che è cambiato".

Cosa resterà della pandemia?

"*Le dinamiche di consumo sono un po’ cambiate, ci sono stati dei mutamenti di abitudini che ancora non ho ben compreso, magari il risultato di vendite a fine giornata è interessante e comprabile con quello di prima ma con degli ingressi nei locali molto diversi, la sera c’è poca gente mentre abbiamo notato dei* ***picchi prima di cena****, un orario tradizionalmente poco frequentato. Non so se le abitudini torneranno al pre covid o meno*".

Come vedi il futuro del fuori casa?

"*Sono sempre stato ottimista quindi lo vedo bene. Dal punto di vista della clientela penso che non cambierà moltissimo, spero invece che cambierà il mio approccio. Sono molto stanco, vorrei gestire la mia attività in modo diverso dedicando più tempo alle cose interessanti che portano* ***valore aggiunto***".