

PASTICCERI



# Stefano Guizzetti va oltre il gelato e lo rende gastronomico

Presso CastAlimenti il maestro titolare della gelateria Ciacco Lab, con insegne a Parma e Milano, ha tenuto una masterclass sul tema "Il potere evocativo del gelato e i lievitati". Un viaggio nella creatività alimentare

di **Gabriele Ancona**

« Il gelato è il primo amore, ma si evolve». Non poteva essere più chiaro il maestro gelatiere **Stefano Guizzetti**, introducendo una masterclass di acuto interesse presso CastAlimenti, la scuola di cucina e centro di formazione fondata a Brescia nel 1997 da Vittorio Santoro e Iginio Massari. In questo centro, che sviluppa e dispensa arte, scienza e tecnologia degli alimenti, il 9 aprile Guizzetti ha affrontato il tema de "Il potere evocativo del gelato e i lievitati".

Un argomento in linea con la sua visione del gelato e dell'utilizzo degli ingredienti. Stefano Guizzetti, ber-

gamasco, è titolare dal 2013 della gelateria Ciacco Lab, con insegne presenti a Parma e Milano, premiata nel 2019 per il miglior gelato gastronomico d'Italia. E questa è stata la linea guida della lectio magistralis tenuta a Brescia.

Guizzetti, va sottolineato, ha il merito di aver tracciato il percorso ideale della filosofia del "senz'altro", che esclude dagli ingredienti gli elementi che non siano naturalmente già presenti nelle materie prime impiegate ogni giorno. Uno studio e una sperimentazione che lo hanno portato alla realizzazione del primo gelato artigianale italiano privo di qualsiasi tipo di additivo alimentare di origine sia naturale che artificiale.

PASTICCIERI |

Una capacità di muoversi tra le materie prime che nella sala di CastAlimenti ha tessuto la trama di una narrazione alimentare che ha visto il gelato diventare gastronomico, andando oltre il gusto classico.

## Gelato, interpretazione di cucina

Ecco allora il sorbetto Salsa tonna, dove la materia prima diventa un elemento composito a base di capperi, acciughe, tonno, aceto, tuorlo d'uovo, olio evo e olio di girasole o il Pulled pork, gelato carneo che prevede che la spalla di maiale venga aromatizzata, cotta e stracciata prima di essere trasformata in un sorbetto servito tra due soffici fette di pane. Stefano Guizzetti è un vulcano di idee che diventano edibili come nel caso dei sorbetti alla Cera d'Api, al Fieno o di quello alcolico al Marsala e tuorlo. Creatività estrema con il Barricato, dove l'aromatizzazione raggiunge le doghe di botte di rovere.

Il Sorbetto Amaro, pompelmo e infusi di genziana, china e rabarbaro rappresenta l'identità dell'amaro che Guizzetti sa sviluppare anche in un'ulteriore dimensione. Di grande interesse, infatti, anche la declinazione del suo



pensiero sui lievitati, con la presentazione-degustazione del Panettone Amaro, che nasce dalla trasposizione di un gusto di gelato sviluppato con un infuso a base di genziana, rabarbaro e china con la scorza di arancia e il tocco di un altro maestro: Corrado Assenza. «Un lievito che parte dall'idea del Sorbetto Amaro», puntualizza Stefano Guizzetti. Al palato si rivela delicato e l'associazione con il classico cocktail Americano è immediata.

## Lo zucchero, un ingrediente che dona valore aggiunto

Tra le materie prime protagoniste della giornata anche lo zucchero, in versione alta gamma con la linea Infundo. «È la linea professionale tecnica di Italia Zuc-

cheri - spiega il direttore marketing dell'azienda emiliana **Leandro Cario** - Siamo partner di CastAlimenti e vogliamo portare la nostra esperienza educando le nuove leve al corretto utilizzo dello zucchero in pasticceria. Lo zucchero non è infatti tutto uguale. Non solo un dolcificante, ma un ingrediente che dona valore aggiunto. La linea Infundo si sviluppa in ben dieci referenze con alle spalle la caratura di Italia Zuccheri, che vanta l'unico zucchero 100% italiano da agricoltura sostenibile. Una cooperativa forte di 4 mila aziende agricole che coltivano barbabietole. Garantiamo una filiera corta, dal seme al prodotto, alla commercializzazione». [cod 104490](#)

La prossima masterclass di **CAST Alimenti** si terrà il 15 maggio con **Jeffrey Cagnes** che affronterà l'argomento "L'offerta di viennoiseries dolce e salata in stile francese".

