

Ciacco: dal gelato senz'altro alle golosità...al piatto del prossimo futuro

L'evoluzione del maestro gelatiere bergamasco Stefano Guizzetti, che apre il suo nuovo atelier in piazza della Steccata a Parma, in una cappelleria storica della città

25-03-2022

a cura di Marialuisa Iannuzzi



La storica *cappelleria* *Vender* di Piazza della Steccata a Parma è la nuova sede di *Ciacco*, un luogo suggestivo di oltre 120 anni a cui la cittadinanza parmigiana è molto legata e, dove, grazie all'arte del gelato e della pasticceria di **Stefano Guizzetti**, si perpetua una lunga di artigianato italiano del (buon) gusto

L'estate, il sole: è tempo di un gelato. L'inverno, il grigio: ma sì, mangiamoci un gelato. È Natale, c'è il panettone: che buono, ma sai che bomba con un po' di gelato?!

Sta innescandosi così, lentamente questa fresca rivoluzione all'insegna di coni e coppette per un gelato che resiste al passare delle stagioni, e le insegue per rispecchiarne fedelmente i sapori. Eppure la stagionalità è solo una delle tracce più attuali da tener d'occhio, specie quando se ne investigano le sue pieghe più contemporanee.

E noi, che nel "gelato-sempre", *sempre* abbiam creduto, investighiamo volentieri rivolgendoci direttamente a chi, del gelato, ne ha fatto prima una tesi, quindi un laboratorio e poi un lavoro: un grande atto di devozione.

Oggi, il baricentro della propria sperimentazione. Occhi blu- ghiaccio, un distinto accento bergamasco, la stanza da gigante buono: è **Stefano Guizzetti**, l'anima di [Ciacco Lab](#).



Stefano Guizzetti, il maestro gelatiere di *Ciaccio Lab*, che ha sede a Milano in via Spadari, e a Parma, nella sede nuova di zecca, in Piazza dell'Steccata e in Viale Mentana.

Un'ossessione bella e sana, ma soprattutto una missione – innescata da un primario approccio chimico - che, nel lontano 2013, era ancora novità, ovvero, produrre un gelato senza additivi: il "gelato senz'altro", quindi nessun conservante per stabilizzarlo, o aggiunta alcuna per arricchirne il sapore, tantomeno coloranti, ma solo la maestria di saper bilanciare fibre e proteine, di misurare la quantità d'aria incorporata per restituire un prodotto *davvero naturale*.

Una spiegazione non così immediata da assimilare da profani. Soprattutto, in tempi non sospetti e, soprattutto, a Parma, dove Stefano studia *Scienze Agroalimentari* e inaugura la sua prima attività. Perché quella della cittadina emiliana, è una piazza gastronomicamente esigente, con le idee ben chiare su quel che piace, e quel che piace meno. Curiosa, certo, ma anche profondamente tradizionalista. C'è chi confondeva "naturale" con l'uso esclusivo di una materia prima fresca, che per Stefano è innegoziable prerogativa, la *sine qua non* per avviare qualsiasi processo produttivo. Per altri ancora, "naturale" era assimilabile a dietetico, a un gelato che non fa ingrassare.



Il gelato di Ciacco: nello scatto *Yogurt intero fresco biologico* dell'Azienda Agricola Iris, a Rivalto, e *Notti d'Oriente*, un sorbetto al mandarino con intriganti note speziate.

Poi c'era la questione dei "gusti strani", come Stefano ama chiamarli scherzosamente. Tutti quelli che la mamma non avrebbe mai voluto vedere uscire dal laboratorio, specie in occasione di fiere o manifestazioni fuori casa: «Porta la fragola, porta la stracciatella», e alla fine portava sia gli uni che gli altri. E quei gusti, fuori dagli schemi, iniziano a essere identificativi, il timbro proprio di Guizzetti cosicché, da strani, diventano "gastronomici", non solo accettati, ma pienamente apprezzati dal pubblico parmigiano...e anche dalla mamma.



Ciacco è prima di tutto gelato, al cuore della sperimentazione e dell'esperienza del maestro gelatiere **Stefano Guizzetti** recentemente premiato con 3 conì della [Guida alle Gelaterie d'Italia del Gambero Rosso](#). In foto, un tritico di pistacchio, zucca e yogurt

Come un tortello, burro e salvia frita, il vitello tonnato, ormai sono classici di **Ciacco**: come lo sono anche il pistacchio salato, le creme opulente, i *Sentieri d'Appennino* (con ricotta di montagna del caseificio *Beduzzo*, miele di castagno dell'Appennino e fava tonka) o la *Quasi cheesecake* (con robiola fresca del caseificio *Idea Latte*, pistacchi sabbati e confettura di lamponi). **Ciacco** che ha il sapore di ciò che immagini sia il gusto dell'ingrediente letto dal cartellone delle proposte; **Ciacco** che è anche tutto quello che non ti aspetteresti possa essere "racchiuso" in un gelato.

Perché tanta è la ricerca, la curiosità di comprendere fino a che punto la materia sia disposta a lasciarsi trasformare dalle mani dell'artigiano e dal tempo; fino che punto sia disposta a sorprenderti. Per esempio lasciando fermentare in una cella frigo (una sorta di camera di maturazione) frutta e vegetali per circa 5-7 settimane, alla temperatura costante di 65°: così che un ananas (il frutto che finora più soddisfa l'investigazione) assimili delle tinte brune, la risultante di una *reazione di Maillard* (ovvero ciò che deriva dall'interazione tra zuccheri e proteine). Sentori di liquerizia e spezie che, all'assaggio, pensi siano stati infusi alla purea di frutta ma che, invece, derivano dall'evoluzione dell'ingrediente nel tempo, la cui stagionalità è virtuosamente prolungata.



I sorrisi che accolgono ogni giorno gli ospiti di [Clacco](#) in Piazza della Steccata, a Parma



La *viennoiserie* di [Clacco](#) riserva deliziose sorprese al banco della colazione: i croissant alla crema, la treccia ripiena di confettura ai lamponi e pistacchio, il pain au chocolat e le irresistibili brioche al tiramisù con mascarpone, crema al caffè e cacao

Che **Stefano** intende portare a un livello successivo e iniziare a servire il gelato...al piatto. Dei veri e propri *dessert al cucchiaino* in cui la componente cremosa di gelati o sorbetti sarà focale: andando oltre alla superficie del gusto, per agganciare quest'ultimo a ricordi e paesaggi, ecosistemi e profumi, che Stefano trasferisce dalla memoria, al cucchiaino, fino alla gioia delle papille gustative dell'ospite.

Intanto ci godiamo quel che già è disponibile, a Milano in Via Spadari, e a Parma in Viale Mentana e in Piazza della Steccata. E non è poco.

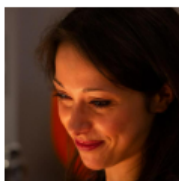
«Sogni nel cassetto? Uno stage presso il suo idolo per eccellenza, il pasticciere [Jordi Roca](#), del ristorante [El Celler de Can Roca](#), a Girona (Spagna).. e poi, non solo gelato, ma chissà.. anche pizza, *a modo mio*, a Milano». Stay tuned.



O ancora, la riflessione sulla temperatura e su come due prodotti conservati agli stessi gradi in negativo, esprimano una dose di calore diversa sul palato: per cui, mentre **Stefano** lavora a *sorbetto al fondo bruno*, qualcosa di inaspettato accade. Il composto, ricco di proteine, assorbe molta acqua e la sua quantità raddoppia rispetto alla dose attesa. Soprattutto, seppure il sorbetto sia stato abbattuto in negativo a una temperatura di -12°C , la sua percezione sul palato rispecchia almeno $7/8^{\circ}\text{C}$ in positivo. Da un gelato a una mousse, fino quasi a una ganache: una massa che equilibra il contatto tra il dolce e l'amaro, con grassezza e avvolgenza distintive.

Tutto questo per dire che un gelato di *Ciacco* è a tutti gli effetti un'esperienza gastronomica, da vivere nello spazio (e al costo) di una coppetta. Che si tratti di quest'ultima o di un cono, tuttavia, **Stefano** trova questi "contenitori" poco soddisfacenti alle sue idee future, fin troppo angusti per presentare il suo nuovo progetto.

Ed è questa una delle motivazioni che lo ha convinto a rilevare la vecchia *cappelleria Vender* di Piazza della Steccata a Parma, e di farne il suo novello spazio di degustazione: al suo interno ha conservato la suggestiva *boiserie* del negozio, e ancora si vedono oltre le vetrine, pile di cappelli d'epoca; mentre al centro, il banco pasticceria esibisce mastodontici croissant, veneziane, brioche a ferro di cavallo, torte da colazione e, naturalmente, la selezione di gelati.



a cura di
Marialuisa Iannuzzi

Classe 1991. Irpina. Si laurea in Lingue e poi in Studi Internazionali, ma segue il cuore e nella New Forest (Regno Unito) nasce il suo amore per l'hospitality. Quello per il cibo era acceso da sempre. Dopo aver curato l'accoglienza di Identità Golose Milano, oggi è narratrice di sapori per Identità Golose. Isa viaggia, assaggia. Tiene vive le sue sensazioni attraverso le parole.

CONSULTA TUTTI GLI ARTICOLI DELL'AUTORE