



CUCINA

# Il gelato a modo mio

di Stefania Carlevaro [@stefaniacarleva](#)

La passione e la ricerca di Stefano Guizzetti per questo dessert non hanno limiti. Lui propone una versione gastronomica da accostare ai piatti salati. E premi e riconoscimenti gli danno ragione. Allora provaci anche tu, seguendo i suoi facili consigli



**POSSO AIUTARTI?**

**P**iù che un gelatiere è un chimico e uno scienziato. Nel suo laboratorio a Parma sperimenta sempre nuovi sapori e abbinamenti con l'entusiasmo di un ricercatore. Ma Stefano Guizzetti, che nel 2019 ha ottenuto il riconoscimento dal Gambero rosso per il "migliore gelato gastronomico d'Italia", non cresce tra creme e mantecati. «Dopo 3 anni di ingegneria ho capito che quella non era la mia strada. E ho svoltato» racconta il maestro gelatiere, titolare di Ciacco Lab. «Mi sono iscritto alla facoltà di agraria a Parma con indirizzo in Scienze alimentari e ho seguito per caso un corso sulla chimica del gelato. Sono stato folgorato e non ho più smesso: volevo fare un prodotto senza additivi alimentari, privo di tutte quelle "E" che si leggono negli ingredienti».

**Oltre il dessert** Guizzetti apre la prima gelateria con laboratorio nel 2013 per realizzare ricette dove si percepisca il gusto e l'attenzione alle materie prime. «Ho sempre pensato che proporre il gelato solo come dessert fosse un limite» dice. «È un prodotto così versatile che, nelle giuste quantità e con gli abbinamenti corretti, diventa perfetto per i piatti salati. Anzi li completa perché esalta il sapore di ciò che si mangia. A volte fa da protagonista, in altri casi da corollario. E così mi sono inventato gli aperitivi gastronomici, con gelati salati, vino e cocktail». Tra i suoi cult, il sorbetto alla carbonara con uovo e guanciale, da assaggiare insieme a guanciale croccante, pepe e spuma di pecorino; il gelato alla salsa tonnata, servito con il roast beef di vitello e i capperi di Pantelleria; il sorbetto al ragù presentato a Identità Golose 2019: quest'ultimo si mangia con pasta fritta e parmigiano. «Oggi mi affascinano le fermentazioni» precisa. «È incredibile vedere come si modifica un gelato quando fermenta un ingrediente: si arricchisce di micronutrienti e cambiano i sapori. Per esempio con i limoni lattefermentati e messi sotto sale, il sorbetto acquista sfumature piccanti e acide».

**Divertiti a prepararli a casa** I gusti salati si prestano anche al fai-da-te. «Bisogna solo fare attenzione a non utilizzare gli zuccheri normali che sono troppo dolci, meglio quelli di canna» raccomanda Guizzetti. «Se si fa un sorbetto al pomodoro, lo si può servire per l'aperitivo con le bruschette, quello al gazpacho sta bene con la mozzarella, una misticanza con semi, frutta secca e succo di arancia si abbina al gelato all'olio». E per i sapori tradizionali? «Ci sono alcuni trucchi che è importante seguire. Se si fanno dei gusti alla crema, con latte e uova, occorre fare attenzione a

non farli bollire. Altrimenti prendono il sapore di uovo cotto. Anche frutta e verdura vanno scelte con cura: se sono troppo acerbe il risultato è scadente. Il troppo maturo, come accade spesso a melone e ananas, diventa sgradevole, con note piccanti e pungenti».

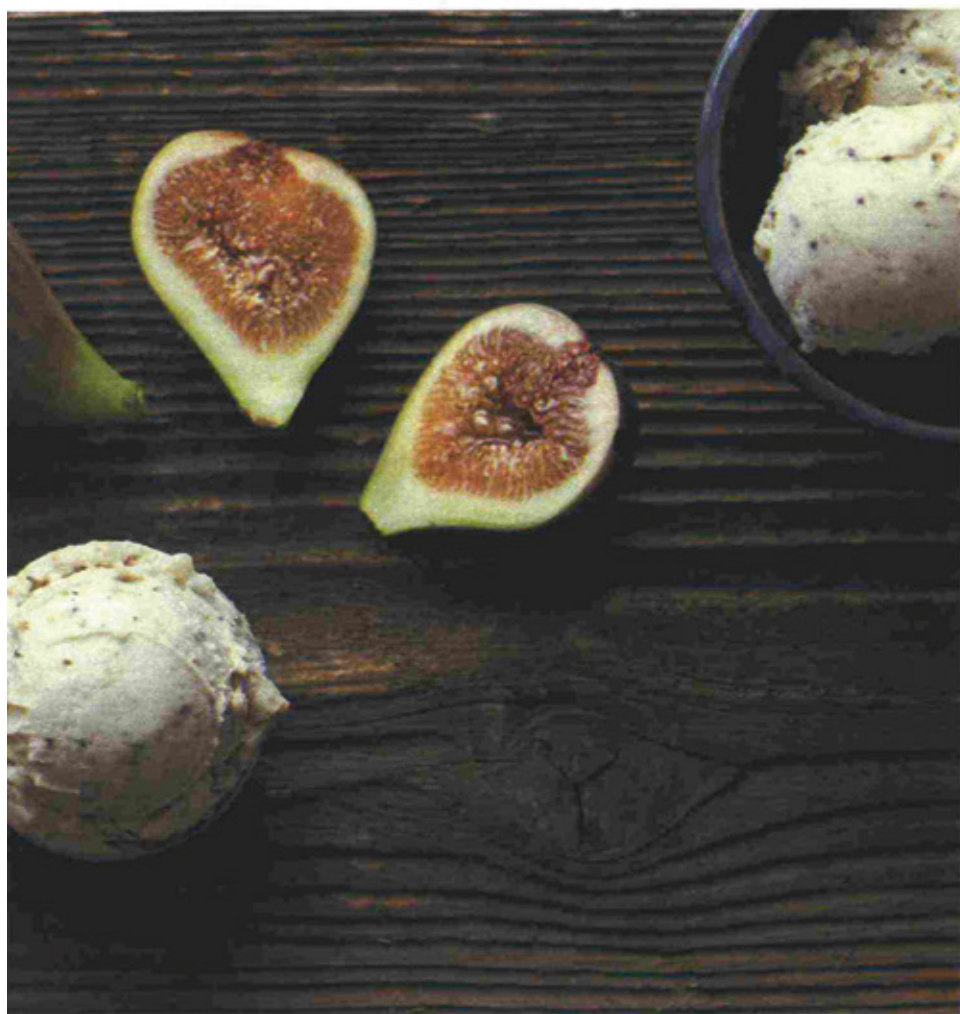
**Gli abbinamenti giusti** Accostare il gelato a un secondo di carne o pesce fa acquistare al piatto una marcia in più. Ecco i suoi consigli: «Con la tartare di carne cruda sta bene un cucchiaino di gelato all'anguria. La carne arrostita si accosta al gelato cremoso alla nocciola. Il pesce, poi, è particolarmente adatto. Se si porta in tavola un piatto di crostacei, lo si può servire con una mini coppetta di gusto al pistacchio che sta bene anche con il sashimi al salmone. Il pesce spada è squisito con il gelato all'olio, il filetto di tonno con quello al sesamo che si accorda anche con una tortiera di acciughe, mentre con una torta salata è da provare il gusto alla ricotta».

**Il gelato che profuma** È l'ultima sfida di Guizzetti. Normalmente il freddo impedisce di avere delle sensazioni olfattive. Il nuovo esperimento, invece, gioca sugli aromi e sulla memoria gustativa: è un gelato all'erba medica, quella di cui si nutre il bestiame dal cui latte si ricava, sopra a Parma, il parmigiano di montagna. Assaggiandolo si avverte prima il profumo dell'erba tagliata e poi il sapore di fiori e di erbe profumate. «È una suggestione che scatena ricordi personali, esperienze vissute e mi sono divertito a crearlo» confessa Guizzetti. Proprio come *Primitivo*, appena presentato con Molino Pasini: il sorbetto che sa di grano e sprigiona l'aroma del grano macinato.

©RIPRODUZIONE RISERVATA







## DUE CLASSICI IN VERSIONE EASY

### ALLA RICOTTA

#### Ingredienti per 1 kg di gelato

700 g di latte fresco,  
100 g di ricotta fresca,  
150 g di zucchero di canna,  
50 g di miele di acacia o millefiori,  
2 g di farina di semi di carrube

Mescola lo zucchero con la farina, mettili insieme al latte e al miele in una casseruola e scaldi fino a circa 85° a fuoco moderato, girando spesso.

Togli dal fuoco, unisci la ricotta, frulla, fai raffreddare e versa nella gelatiera.

### ALL'ARANCIA

#### Ingredienti per 1 kg di gelato

600 g di succo filtrato di arancia,  
200 g di zucchero di canna,  
200 g di acqua, 2 g di farina di semi di carrube

Mescola lo zucchero con la farina. Falli scaldare in una casseruola con l'acqua fino a circa 80° mescolando. Fai raffreddare. Spremi le arance, unisci gli ingredienti e frulla. Versa nella gelatiera e azionala.

## LE RICETTE SALATE DA FARE A CASA

### AL GAZPACHO

#### Ingredienti per 1 kg di gelato

450 g di pomodoro (senza semi), 90 g di cetriolo, 50 g di peperone, 10 g di aceto di mele, 1/2 spicchio di aglio, 2 g di farina di semi di carrube, un pizzico di sale, 20 g di olio extravergine di oliva, 150 g di zucchero di canna, 230 g di acqua

Mescola lo zucchero con la farina di semi di carruba, scaldali in una casseruola con l'acqua a fuoco moderato fino a circa 80°, girando spesso. Fai raffreddare.

Unisci la verdura a pezzetti e tutti gli ingredienti e frulla il composto. Versa nella gelatiera e azionala.

### AI POMODORI

#### Ingredienti per 1 kg di gelato

500 g di pomodoro pelato e senza semi, 2 g di farina di semi di carrube, 2 g di sale, 20 g di olio extravergine di oliva, 150 g di zucchero di canna, 300 g di acqua

Mescola lo zucchero con la farina di semi di carruba, scaldali in una casseruola con l'acqua a fuoco moderato fino a circa 80°, girando spesso. Fai raffreddare lo sciroppo. Unisci la verdura a pezzetti e tutti gli ingredienti e frulla il composto. Versa nella gelatiera e azionala.

### AI PEPERONI

#### Ingredienti per 1 kg di gelato

500 g di peperone grigliato, 2 g di sale, 20 g di olio extravergine di oliva, 180 g di zucchero di canna, 300 g di acqua

Taglia a metà i peperoni, cuocili a 180° in forno in una teglia con la calotta rivolta verso l'alto, fino a quando sono appassiti e bruni. Spegni e pelali. Mescola lo zucchero con la farina. Scaldali in una pentola con l'acqua fino a circa 80°, sempre mescolando. Fai raffreddare lo sciroppo. Unisci gli ingredienti e frulla. Versa nella gelatiera e azionala.