

di Eleonora Lanzetti



Crema Stefano Guizzetti in laboratorio (Furlan)

Capperi e salsa tonnata L'alchimista del gelato

Sorbetto di salsa tonnata o creme di pompelmo e rabarbaro. Sono le creazioni di «Ciacco», il gelataio alchimista.

a pagina 9

IL PERSONAGGIO STEFANO GUIZZETTI

Il gelataio alchimista

Sorbetto di salsa tonnata e capperi o creme con pompelmo e rabarbaro. Sono le creazioni firmate «Ciacco»: «Uso solo fibre e proteine naturali»

di Eleonora Lanzetti

Nei sotterranei di via Spadari c'è un piccolo laboratorio da alchimista. A sperimentare con formule magiche di sapore e pozioni di gusto c'è Stefano Guizzetti, 37 anni, gelataio scienziato giunto da Parma alla conquista di Milano con «Ciacco». Metà passione, metà tecnica: ciò che viene servito in coni e copette è frutto di studi meticolosi, osservazioni al microscopio, prove di reazione, infusioni. «Sono specializzato

in chimica degli alimenti e la mia tesi l'ho scritta proprio sulla struttura del gelato, una materia ostica, con una matrice alimentare così complessa che ne sono rimasto affascinato».

Nessuna famiglia di maestri gelatai alle spalle, solo tanti esperimenti alla ricerca della genuinità. La chimica centra con fiordilatte e pistacchio, certo, ma non deve suggerire qualcosa di artificiale perché Stefano, laureato con lode e autore di studi pubblicati anche sulla rivista internazionale *Dairy Science*, è riuscito a fare a meno di conservanti, addensanti o

emulsionanti. Infinite ore trascorse a far prove, ad accostare materie prime per raggiungere la purezza del suo gelato «senz'altro», come ama definirlo: «Le reazioni chimiche sono totalmente naturali: non uso farina di carrube, pectina, monodigliceridi o agenti montanti, ma solo fibre e proteine di origine naturale. Combino materie in emulsioni, soluzioni, e sospensioni per produrre l'alimento apparentemente più semplice del mondo, ma con la struttura più complessa». Prima di ordinare il cono si alzano gli occhi sul bancone della gelateria voluta-

mente aperta nella via del gusto meneghino, a pochi metri dalle vetrine di Peck. La scelta è difficile: che ci sia qualcosa di rigorosamente testato, anche azzardando col *food pairing* (l'abbinamento armonico degli ingredienti, ndr) nell'inventare creme e sorbetti, è evidente. Più che collaudata la ricerca sui cinque gusti di Guizzetti: «Ho creato accostamenti di livello estremo per ogni gusto percepito dai recettori di papille, palato e lingua». Sono nati così Aspro con summaco, combava e aceto di Lambrusco invecchiato sei anni: Salato con acqua di ma-

re e umeboshi; Umami con acqua di pomodoro, piselli e infusione di funghi shiitake; Dolce con cinque curve zuccherine diverse (di cocco, canna, d'uva, miele, agave); Amaro con pompelmo e infusione di genziana e rabarbaro. Terminati gli studi universitari non ha dimenticato soluzioni e fermentatori. Il gelataio alchimista accetta anche le sfide più ardite: il

gelato diventa piatto della tradizione, lo rivisita. «Giovanni Ricciardella, chef di Cascina Vittoria, mi ha chiamato per dare nuova linfa ad un simbolo della cucina anni '80. Dal mio laboratorio è uscito Sorbetto di salsa tonnata, con roast-beef di vitello e capperi croccanti di Pantelleria». Gusto a dir poco audace che però ha fatto arrivare dritto nel palmarès di Stefa-

no Guizzetti l'ambito riconoscimento del Gambero Rosso come «Miglior gelato gastronomico d'Italia 2019».

Tutta questione di molecole e reazioni. Da Ciacco si trovano fiordilatte, nocciola, cioccolato, ma anche Whisky torbato e Alga Wakame, e gli omaggi alla Milano che l'ha accolto: «L'ultimo arrivato è Milano-Torino, ispirato all'omonimo cocktail, mentre

per chi vuole personalizzare due piatti iconici della cucina milanese ci sono il mio sorbetto al midollo, da servire con il tradizionale risotto allo zafferano e quello alla cotoletta». Esperienze per palati stravaganti, forse, ma quando la palettina si avvicina alla bocca, inizia la scarica di serotonina, si allarga il sorriso. Succede così, questione di chimica, prima, durante e dopo.

DI PRODUZIONE RISERVATA



In via Spadari A sinistra, Stefano Guizzetti, 37 anni. Sopra, la sua gelateria «Ciacco» (LaPresse)

