

Il gelato del futuro? Nuovo, colto e di qualità. Guizzetti a Sherbeth: “Strumento di narrazione dalle mille possibilità”

10 Dicembre 2025



PALERMO - Sorbetto di stracotto di manzo con aceto balsamico di Modena, ma anche gelato di pinacee con estratti di pino rosso e pino mugo pinolo e anice, o altra combinazione ispirata alle famiglie botaniche. Gusti inattesi e quanto meno singolari da “assaggiare con curiosità”, un gioco “divertente” di texture e abbinamenti imprevedibili che rivelano una sensibilità gastronomica colta e fuori dal comune del maestro gelatiere.

Lo ha raccontato con una sequenza di 3 sfidanti assaggi **Stefano Guizzetti**, gelatiere fuoriclasse anima di Ciacco Lab-Gelato senz'altro (tre coni Gambero Rosso) a Parma e Milano, nella terza e ultima giornata on stage offerta da Sherbeth 2025-festival internazionale del

gelato artigianale, a Palermo.

Scienziato dell'alimentazione e chimico, profeta del dessert bar ("un'alternativa per rivalutare il ruolo del dolce all'interno di un menu") e del panettone amaro ("una nuova idea di dolcezza fresca, acida, ricca di complessità"), Guizzetti, classe 1982, bergamasco di origine, ha raccontato a *Virtù Quotidiane* il suo pensiero all'avanguardia sul gelato, senza risparmiare critiche al settore.

Guizzetti, come nasce la sua passione per l'arte fredda?

Il mio innamoramento nasce dieci anni fa col gelato gastronomico inteso come possibilità di trasformare la memoria della nostra cultura alimentare cambiando la temperatura dell'ingrediente, un modo di dare profondità e complessità al gusto in una dimensione fredda, ovviamente bilanciata. Un gioco accattivante da cui sono nati altri innamoramenti.

Il pay off del progetto Ciacco è gelato senz'altro, privo di idrocolloidi e addensanti, un gelato pulito e integralista.

Sì, senz'altro di aggiunto rispetto all'essenziale. Il mio approccio nasce dalla volontà di rivisitare il gelato in chiave contemporanea con più consapevolezza e più competenza che sono secondo me quello che manca a danno della categoria stessa. Il mio lavoro consiste nel tentare di dare al gelato un'identità più forte, più competente, più profonda e stratificata. Il gelato non è semplicemente il cono o la coppetta da passeggio, è una preparazione fredda dalla versatilità incredibile in tantissimi contesti della gastronomia e in molte altre situazioni può essere protagonista oppure fare da corollario. Ma bisogna dargli credibilità, il nostro lavoro va in quella direzione.

Una presa di distanza formale dalla tradizione?

Non voglio demonizzare tutto quanto è stato fatto e che viene fatto in maniera più convenzionale, anche una coppetta crema e stracciatella ha il suo senso e rappresenta una parte preponderante delle nostre vendite. Ma è tempo che il gelato e chi lo fa acquisiscano una consapevolezza contemporanea necessaria, consapevole dell'evoluzione in atto anche in altri mondi come caffè, birra, pizza, pane. In gelateria c'è del fermento ma gli attori bravi che portano avanti la bandiera sono una minoranza rispetto alla totalità degli operatori.

Il gelato classico avrà vita breve?

Non è detto che debba cambiare, mi piacciono le due anime antitetiche del gelato: molto classico fatto bene o contemporaneo sperimentale. Se ho una crema stupenda di tuorli,

zucchero, latte, vaniglia e poco altro mi sta bene. Ma bisogna svincolarsi dai segreti di Pulcinella, il fatto che le ricette non possano essere raccontate e si mettono dentro ingredienti che non si elencano. Deve esserci più trasparenza per rispetto del consumatore e della stessa categoria professionale.

Perché invece, spesso, così non è?

Il motivo è la mancanza di competenza. I preparati, che non costano neanche poco, colmano una lacuna culturale del gelatiere.

Preparati e basi pronte possono essere dannosi per la salute?

Essendo ammessi come prodotti edibili non si può dire che siano dannosi, quindi possono essere consumati. Ma non facciamo cultura gastronomica se serviamo una crema con dentro aromi artificiali, o una frutta fatta con puree e aromi. Esistono tanti surrogati per aggirare o abbreviare la produzione, questo semplifica la vita del gelatiere ma una vita idilliaca non è il punto. Occorre dare spessore alla ricerca, alla cultura gastronomica che viene trasmessa, con il gelato si può fare moltissimo. Discorso parallelo è il profilo nutrizionale del gelato: la clientela è sempre più attenta ed esigente sia per motivo di intolleranze che per il carico glicemico, una tendenza da tenere in considerazione qualunque sia il tipo di lavoro sul gelato.

Il gelato artigianale rivendica un ruolo importante nella gastronomia: non più dolce coccola alla fine del pasto ma un prodotto di qualità e di cultura che scalpita per raccontare nuovi mondi del gusto. Qual è il suo insegnamento ai giovani gelatieri?

Il mio consiglio è di attingere dovunque trovino più professionalità. Siamo l'ultima ruota del carro della gastronomia ma per natura anche i più popolari. Con poca spesa spesso possiamo raccontare molto, accogliamo quella fetta di clientela che non può affrontare l'impegno economico del fine dining.

Quale dovrebbe essere il prezzo giusto del gelato?

Bella domanda, noi stiamo sui 27 euro al chilo. Uno dei problemi è che il consumatore si aspetta di pagare una cifra standard per una quantità di prodotto altrettanto standard, quindi chi lavora bene incontra una certa difficoltà a giustificare il suo prezzo che corrisponde a un lavoro di ricerca, sperimentazione, tempo ed energie a differenza dei competitor più convenzionali. E' un problema di difficile soluzione, qualcuno ha provato ad applicare sovrapprezzi a gusti più particolari con ingredienti più ricercati, può essere una strada ma molto dipende dall'imprenditore. Dire quanto dovrebbe costare un gelato dipende anche da

altri fattori come l'affitto del locale. A me, per dire, è stato chiesto un aumento del 40% per il locale che ho in pieno centro a Milano. Perciò non è accettabile pensare ad un costo inferiore ai 22 -23 euro al chilo anche in condizioni più favorevoli, altrimenti c'è qualcosa che non torna.

Come nascono le sue combinazioni fredde?

Attraverso processi diversi, può essere l'assaggio in un ristorante o il voler riproporre in chiave gelato un vissuto/esperienza in chiave olfattiva. Faccio una passeggiata nel bosco e cerco di riproporre a livello gustativo le stesse percezioni, odori di vegetale, radici, foglie, corteccia, fiori. L'estrema versatilità del gelato lo consente, quasi qualunque cosa può essere congelata. Il gelato può essere uno strumento ideale per il racconto, evocativo, dalle mille possibilità. Oppure, mi innamoro di un ingrediente e cerco di andare in profondità il più possibile trasformandolo con tecniche le più diverse per arrivare alla sostanza.

Gusto del c'era una volta: pura retorica? Nostalgia marketing?

I gusti sono cambiati e il gelato di 50 anni fa non ci piacerebbe più in termini di dolcezza e texture. Se qualcuno fa il gelato dei nonni dica semplicemente che sta usando un'accezione romantica.

Quali i suoi gusti del ricordo?

Sono quelli che mi ricordano casa ma non perché li mangiavo a casa, banalmente direi l'uva fragola perché la mangiavo sulle piante che avevamo, o il gelato fatto con l'erba medica perché mi ricorda le passeggiate che facevo da ragazzino all'aperto con il fieno sfalciato.

Della pasticceria invece?

Sono per il classico e convenzionale, amo la viennoiserie più classica. Ma anche il panettone amaro. Ci sto lavorando con infusi aromatici che danno profondità di gusto, una nuova idea di dolcezza per dare al dolce una contestualizzazione diversa nell'esperienza gastronomica

Prossima avventura di Ciacco Lab?

Un nuovo punto vendita a Milano già dal prossimo anno, dove lavorare meglio su lievitati da colazione e cucina, ovvero brunch, mantenendo il gelato come core business. Pensiamo a Ciacco come un cappello sotto il quale si fanno più cose e nel miglior modo possibile. Mi sono spostato da Parma a Milano perché lì ho a disposizione un grande laboratorio per sperimentare e perché credo che la città sia un turbinio di energie anche a livello

gastronomico oltre a essere interessata culturalmente all'argomento, questo significa dare tante opportunità a chi fa un lavoro di spessore.



www.virtuquotidiane.it Il gelato del futuro? Nuovo, colto e di qualità. Guizzetti a Sherbeth: "Strumento di narrazione dalle mille possibilità"