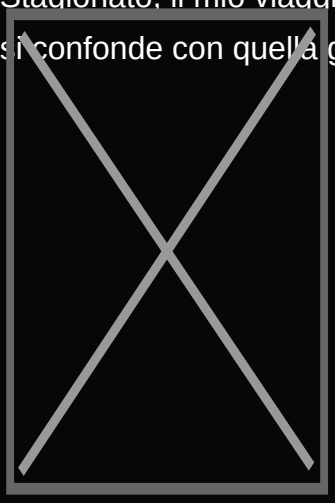
Stefano Guizzetti presenta il primo Gelato Stagionato

gelato-stagionato-il-mio-viaggio-in-cantina-e5b7c7a7

Dalla linea “I gelati del ricordo” inaugurata la scorsa estate da Stefano Guizzetti con l’ormai cult gelato barricato e gusti come il gelato alla brace o quello al sottobosco, arriva la new entry: il “Gelato Stagionato, il mio viaggio in cantina” un nuovo incredibile gusto in cui la percezione olfattiva diventa e si confonde con quella gustativa, portando alla memoria situazioni e ricordi comuni dal passato.



Dopo mesi di prove e di sperimentazioni, Stefano Guizzetti presenta un vero e proprio dessert del ricordo, composto da due elementi che trasportano visivamente e gustativamente agli ambienti e ai profumi della cantina, al passare del tempo e alla stagionalità. Il primo elemento è una pera cotta nel lattosio, alla quale Stefano inocula il penicillumcandidum, tanto da creare all’esterno un leggero e candido strato di bianchissima muffa nobile – quella dolcissima che ricopre brie e camembert. La sensazione che ne deriva è la stessa, vellutata e quasi piccante, tipica di questi formaggi, portando però la mente a una dimensione lontana da quella della pera, che giunge al palato solo dopo in tutta la sua freschezza. All’interno del frutto, un inedito sorbetto alla pera che Stefano caratterizza con il grasso di rifilatura di prosciutto di suino nero degli Appennini parmensi e stagionato 7 anni. Un elemento grasso inconsueto che conferisce al sorbetto note gustative complesse ma eleganti, dalla frutta secca alla nocciola.

Un tema, quello della muffa, recente e attuale nella cucina d’avanguardia: Stefano Guizzetti è il primo a introdurlo nel mondo del gelato, incuriosito e ispirato dagli esperimenti realizzati da amici e colleghi chef di alta cucina: come Terry Giacomello, del ristorante Inkiostro, Andoni Luis Aduris del Mugariz, René Redzepi del Noma,ma anche Giuliano Baldessarri di Aqua Crua e Mattia Baroni del ristorante Haselburg. Nella loro ricerca, la muffa diventa provocazione scenografica ed approfondimento culturale, ma anche veicolo di sapori e consistenze nuove, frontiera inedita della cucina e del gelato d’autore.

Questa volta l’obiettivo è ricordare profumi e sensazioni vissuti in cantina, quelle italiane in cui si stagionano salumi, formaggi e si conservano vino, liquori, vasetti di confettura e salse al pomodoro. Luoghi mistici e storici in cui i profumi non disturbano, ma creano un senso di attesa, dove il tempo impreziosisce qualsiasi cosa attraverso la stagionatura. Stefano Guizzetti per questo nuovo gelato decide di introdurre elementi nuovi, al di fuori dell’immaginario collettivo, nobilitandoli attraverso un utilizzo ponderato, veri e propri tramiti per i suoi obbiettivi gustativi: *“Ho voluto ancora una volta introdurre il fattore tempo nel gelato, cosa mai fatta prima, che diventa così veicolo dei nostri ricordi”* dice **Stefano Guizzetti.**