

## CIACCO LAB SPERIMENTAZIONI DA GELATAIO-SCIENZIATO

Tanta passione e tanta conoscenza tecnica permettono a Stefano Guizzetti, della gelateria Ciacco (Parma e Milano), di distinguersi da tanti colleghi. Una realtà gourmet unica nel suo genere. Cosa rende il suo gelato così speciale? La forte ricerca che sta dietro alla scelta degli ingredienti. Da Ciacco si propone solo l'eccellenza, per creare gelati dai gusti intensi e naturali. Come quelli creati per la stagione 2019. Gelati dedicati ai cinque gusti che il palato umano riesce a percepire: dolce, salato, acido, umami e aspro.



- Sorbetto all'infuso di camomilla e capperi di Pantelleria semi canditi
- Burro di cacao, pepe rosso e lime
- Sorbetto di banana, aglio nero fermentato e pepe Andalimane
- Milano – Torino: Vermut, Bitter e arancia essiccata (nella foto)
- Fiordilatte con farina di ceci neri tostati
- Sorbetto di aceto da uve di Lambrusco con mela, combava e sommaco
- Whiskey torbato e Alga Wakame
- Sorbetto di salsa tonnata, roast-beef di vitello e capperi croccanti di Pantelleria. **C.C.**

[www.ciaccolab.it](http://www.ciaccolab.it)

## ASSOCIAZIONE ITALIANA GELATIERI (S.I.G.A.) GELATO A PRIMAVERA

Si è svolta anche quest'anno - dal 13 al 18 Maggio - la 34esima edizione di "Gelato a Primavera". Si tratta della più antica e conosciuta festa dedicata al gelato artigianale italiano rivolta in particolare ai bambini delle scuole (Infanzia e Primaria), ma anche ai più grandi, per valorizzare un prodotto unico e di qualità. Una idea di Alberto Pica, portata oggi avanti dal figlio Claudio, segretario generale dell'Associazione Italiana Gelatieri. L'iniziativa riscuote un grande successo. Numerose le gelaterie coinvolte a Roma, diverse centinaia le scuole aderenti. Un progetto che mette in campo, a livello nazionale, oltre mille gelaterie. Protagonisti principali sono sempre i bambini che hanno potuto richiedere un gelato omaggio consegnando le cartoline speciali che hanno ricevuto nei giorni precedenti, in una delle numerose gelaterie di Roma aderenti. È un appuntamento tradizionale che ormai da 34 anni si ripete con sempre maggiore consapevolezza e che non si potrebbe realizzare senza la passione, la competenza e la professionalità di tutti i Maestri, cavalieri e Ambasciatori dell'Associazione Italiana Gelatieri. **C.C.**

[www.associazioneitalianagelatieri.it](http://www.associazioneitalianagelatieri.it)



## GELATO SOLIDALE MOSTRA INTERNAZIONALE DEL GELATO ARTIGIANALE

"In Campo per Ripartire", questo il titolo della partita solidale a favore delle popolazioni colpite dal maltempo che si è svolta a

maggio allo Stadio Polisportivo di Belluno alla presenza delle Nazionali italiane di Calcio dei Cantanti, dei Sindaci e di Poste Italiane.

Ed anche il mondo del gelato ha voluto dare il proprio contributo con una partecipazione solidale proposta dalla Mostra Internazionale del Gelato Artigianale e dal Centro Studi del Gelato Artigianale di Martino Liuzzi. Grazie quindi all'adesione delle Gelaterie del Territorio, degli Accademici Italiani Gelatieri Artigiani e del G.A.T. - Associazione Gelatieri Artigiani del Triveneto, allo Stadio è stato distribuito ai bambini il gelato e a tutti i visitatori è stato donato un buono, per una degustazione gratuita, potendone usufruire in tutte le gelaterie del Veneto delle tre Associazioni di gelatieri che hanno aderito all'invito di "Rendiamo più dolce lo sforzo della rinascita!". **C.C.**

[www.mostradelgelato.com](http://www.mostradelgelato.com)

NEWS

ATTUALITÀ & GELATO

# A COLAZIONE, PRANZO, MERENDA E CENA

Ogni momento della giornata è buono per gustare una focaccia ripiena di gelato. Per una settimana Simone De Feo, nella sua gelateria, ha dato spazio a questa proposta proponendo in degustazione originali focaccine d'autore, di quattro amici lieviti, ripiene del suo gelato

**A** Reggio Emilia la chiamano focaccina: nessuno sa come la tradizionale brioche al gelato siciliana sia arrivata nella capitale del Tricolore, ma la cosa certa è che anche nel cuore dell'Emilia sia un must consumato a colazione, pranzo, merenda e cena. Ed è per questo che Simone De Feo, Tre con Gambero Rosso, ma anche grande appassionato di lieviti, da sempre produce oltre ai panettoni le focaccine handmade da riempire di fresco gelato.

Da qui l'idea di creare un menu special edition coinvolgendo alcuni grandi amici lieviti italiani: Giovanni Giberti di Pavè, Simone Padoan della pizzeria I Tigli, Luca Cantarin di Pasticceria Marisa, Alain Locatelli dell'omonimo forno e i ragazzi del Forno Brisa. A Simone De Feo poi il compito di ideare il miglior abbinamento con il gelato. Una vera e propria partnership nel segno dell'arte bianca.

«Tutti i ragazzi che ho coinvolto, oltre ad essere grandi professionisti sono amici, accomunati da una grande passione per il proprio lavoro - racconta Simone De Feo - e da una profonda conoscenza delle tecniche di lievitazione. I loro prodotti

esprimono in modo differente l'estrazione e la storia di ognuno: ecco perché io ho pensato ad un gelato speciale per ciascuno di loro, per ciascuna delle loro focaccine!»,

E così lo zabaione special, dedicato a chi ama i sapori classici con un tocco moderno, si è sposato con la Veneziana monoporzionata al caffè con crosta al cioccolato e fiocchi di sale Maldon di Cantarin, mentre la Veneziana con burro di centrifuga e composta di mandarino tardivo di Ciaculli del Forno Brisa ha incontrato i profumi del Mediterraneo nel gusto cacao, miele e rosmarino. Le note fresche della crema lampone e zenzero hanno esaltato il lievito con rapa rossa e arancio targata Simone Padoan de I Tigli, mentre l'interpretazione di Alain Locatelli arricchita con glassa di mandorle tostate è stata perfetta con un grande classico come il fior di panzona. Per la quinta veneziana signature il team Pavé ha proposto una versione sfogliata, con pasta di limone candita e panure di semi di papavero da gustare in match con cremino al pistacchio. Infine per chi ha voluto sperimentare le note sa-



*Bee..che focaccia" - focaccia ai peperoni  
Il gusto in abbinamento è un gelato gastronomico (salato) di caprino, olio EVO e pepe, pensato per chi ama osare e sperimentare nuovi abbinamenti di gusto*

late, Simone De Feo ha proposto la sua "Bee..che focaccia" ai peperoni: la versione salata della focaccia con il gelato realizzata con un lievito ai peperoni e un gusto gastronomico a base di caprino, olio EVO e pepe.

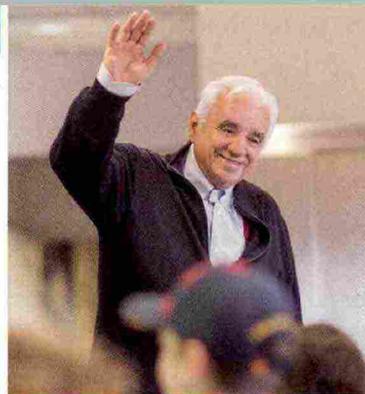
NEWS

ATTUALITÀ & GELATO

ARTICO GELATERIE  
**PISTACCHIO DAYS**

Dopo il Chocolate Show, appuntamento ormai annuale che il team della gelateria Artico dedica al cioccolato nel mese di settembre, questa volta la squadra della gelateria milanese ha deciso di focalizzare la sua attenzione su un altro dei gusti più amati: il pistacchio. Nelle due gelaterie Artico, nel week end del 18-19 maggio, è stata presentata una proposta senza precedenti basata solo sul pistacchio. 12 gusti dedicati, dal classico salato al D.O.P con olio, sale e pepe (il DOP segue un protocollo per cui viene raccolto solo negli anni dispari), fino al gianduia al pistacchio, la delizia al pistacchio con scorza di cedro, la ricotta al pistacchio e anche una fresca e saporita granita. Durante i Pistacchio Days è stato possibile vivere la degustazione con cono o coppetta oppure in vaschetta da asporto con un kit speciale (con croccanti, granelle e topping acquistabile in negozio o tramite delivery) o ancora in versione gourmet dove cono e coppa (rigorosamente in formato maxi) sono stati completamente guarniti con croccanti e salse al pistacchio. **C.C.**

[www.articogelateria.com](http://www.articogelateria.com)



PREGEL  
**LUCIO RABBONI È  
CAVALIERE DEL LAVORO**

Tra i 25 nuovi Cavalieri del Lavoro annunciati con decreto firmato dal Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella c'è l'imprenditore Lucio Rabboni, Presidente e Amministratore Delegato dell'azienda PreGel. Classe 1938, Luciano Rabboni è alla guida dell'azienda da lui fondata nel 1967 come ditta artigianale e oggi leader nel settore degli ingredienti e semilavorati per gelateria, pasticceria, yogurteria e coffee shop. Ha introdotto sul mercato nuovi prodotti come Frozen Yoggi®, il primo gelato al sapore di yogurt e Pregellina®, una pasta per la conservazione della frutta fresca. L'azienda Pregel, con uno stabilimento produttivo in Italia e uno negli Stati Uniti, è presente in oltre 130 paesi con 20 filiali e un export del 70%. Occupa 500 dipendenti, di cui 30 impegnati in ricerca e sviluppo. **A.S.**

<https://pregel.it>

PUNTO GELATO  
**TANTO CIOCCOLATO PER L'ESTATE**

Il gelato di Günther Rohregger a Roma non è il classico gelato. Dalla scelta degli ingredienti al rispetto del ciclo stagionale, i prodotti utilizzati da Günther sono pregiati e naturali e raccontano la storia del territorio d'origine. Ogni ingrediente è utilizzato sfruttando le sue qualità uniche ed è esaltato dall'abbinamento con altri ingredienti eccellenti, per raggiungere un mix armonico e irripetibile. Tra le prelibatezze che troviamo nei suoi negozi ricordiamo che in estate si possono degustare fino a 10 tipi di cioccolato (al rosmarino, al Grand Marnier, Extra Fondente, Gianduiotto, tra gli altri). Non mancano le specialità come Himamello - con caramello al sale di Himalaya e mascarpone - Latte di bufala e pepe rosa del Madagascar, Menta Pancalieri, Noce e salsa al gorgonzola, Pino Mugo delle Dolomiti e i gusti a base frutta a seconda di ciò che il mercato offre. Sono tre i locali gestiti da Günther, tutti situati nel centro storico di Roma, da Campo de' Fiori a Piazza di Spagna: "Punto Gelato" in Via Dei Pettinari e in Piazza Sant'Eustachio e The Taste Gelato in Via dei Due Macelli. Per far scoprire a tutti il piacere del suo gelato Günther Rohregger ha organizzato lo scorso 21/22 maggio una due giorni di Chocolate Experience nel negozio di Via Dei Pettinari. **A.S.**

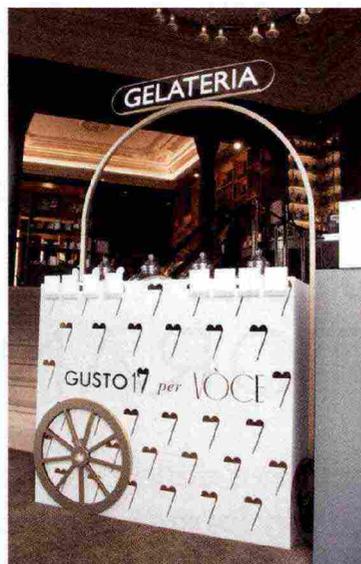
[www.gunthergelatoitaliano.com](http://www.gunthergelatoitaliano.com)



## GUSTO 17 GUSTI ESCLUSIVI, SU CONO O IN COPPA

Nel pieno centro a Milano, è possibile gustare un gelato fresco, naturale e con una nota gourmet all'interno di uno spazio in grado di affiancare alta gastronomia e cultura grazie alla collaborazione tra Vòce Aimo e Nadia, in Piazza Scala, che ospita per tutta l'estate l'agrigelateria milanese Gusto 17, affiancando all'offerta esistente le proposte di una delle migliori gelaterie artigianali d'Italia.

Tra le otto proposte che ruoteranno per tutto il periodo estivo, anche alcuni gusti esclusivi, realizzati appositamente per la storica insegna milanese, tra cui Vòce, una delicata crema alla vaniglia dedicata ad Aimo e Nadia. Ma non solo. Sarà possibile assaggiare il gelato di Gusto 17 anche in una selezione di coppe servite al Ristorante Vòce Aimo e Nadia ispirate e create ad hoc, come La Coppa degli Chef Pisani e Negrini che unisce virtualmente i due territori di provenienza – Valtellina e Puglia – in un gelato allo yogurt con cotto di fichi, granella di mandorle e crumble di taralli degli chef; oppure La Coppa Le Gallerie d'Italia, pensata per essere un percorso degustativo alla scoperta di 4 cioccolati, tra cui quello rosa. **C.C.**



[www.gusto17.com](http://www.gusto17.com)

## FABBRÌ 1905 ANCORA A FIANCO DI ATHLETICHEF



Per il terzo anno consecutivo **Fabbrì 1905** è scesa in campo sostenendo le attività solidali in cui è impegnata AthletiChef, la squadra composta da chef e pasticceri che dal 2017 coinvolge professionisti della cucina e della pasticceria in sfide calcistiche con squadre agguerrite come quella della Nazionale Attori (2017) e dei Comici di Colorado (2018). Vere e proprie partite di calcio che fanno bene al cuore oltre che al fisico, tutte votate a un

nobile scopo. Nata da un'idea di Mariagrazia Soncini (Mary's Kitchen- scuola di cucina) che da anni coltivava il sogno di poter aggregare i professionisti della cucina e pasticceria in una veste insolita, Athletichef traduce in realtà questo sogno con una squadra che mette insieme famosi Maestri Chef e Pasticceri come il Capitano Igles Corelli, Gino **Fabbrì** e Roberto Rinaldini tra gli altri. La terza partita li ha visti scendere in campo a San Patrignano il 22 giugno, sfidanti i ragazzi della Comunità pronti a mettersi letteralmente in gioco sotto tutti i punti di vista: prima in campo contro i gli AthletiChef, poi ai fornelli al loro fianco per preparare una charity Dinner aperta al pubblico il cui ricavato è stato interamente devoluto a San Patrignano. **A.S.**

[www.fabbrì1905.com](http://www.fabbrì1905.com)