

TOSCANA

Cerca nel sito

EDIZIONI: LIVORNO CECINA-ROSIGNANO EMPOLI GROSSETO LUCCA MASSA-CARRARA MONTECATINI PIOMBINO-ELBA PISA PISTOIA PONTEDERA PRATO VERSILIA TOSCANA

Sei in: [HOME](#) > [TOSCANA](#) > [CACCIUCCO E TRIGLIE, IL GELATO DI...](#)

CREATIVITÀ DIETRO AL BANCO

Cacciucco e triglie, il gelato di mare è servito

Livorno, Michele Gasparri e le avanguardie del gusto. Ci svela i segreti delle sue specialità di Lara Loreti

10 giugno 2017



0
COMMENTI

115
Condividi

Tweet

0

+1

0

LinkedIn

0

Pinterest



LIVORNO. Gelato come dessert? Sì, ma non solo. Cioccolato, nocciola e crema, preparatevi a lasciare spazio a nuovi gusti, sempre più arditi. Sempre più gastronomici. Pronti a sfidare entrées e sorbetti tradizionali durante i pasti. A diventare vere e proprie portate. Ed ecco avanzare le nuove avanguardie: cacio e pepe, riso e gorgonzola, cacciucco, triglie alla livornese... Sì, anche il pesce è in lizza nella ricerca di una nuova interpretazione. E che piacere sorprendente assaporare pezzettini frullati di polpi e totanini immersi in un'inedita dolcezza glaciale. Al timone del nuovo gelato toscano c'è **Michele Gasparri**, titolare della yogurteria e ormai anche gelateria Fiori Rosa, sul lungomare di Livorno. È lui ad aver inventato il gelato al cacciucco che, dopo aver spopolato alla mostra Slow Fish di Genova, è pronto a conquistare i palati più curiosi all'evento Cacciucco Pride (16-18 giugno a Livorno). È lo stesso artigiano a raccontarci la nuova avventura del gusto.

Promo estate

Leggi 3 mesi al prezzo di 1

19.99€ anziché 59.97€

DA OGGI anche su SMARTPHONE

TOP VIDEO

- Tifosi viola ai funerali di Pampaloni
- La famiglia di cinghiali scorrazza in spiaggia
- L'omaggio dei tifosi viola al 'Pampa' della Curva Fiesole
- I rischi degli abbruciamenti incauti dei contadini: questi roghi sono vietati

da Taboola

DAL WEB

Promosso

Scopri come Adottare un Bambino a Distanza AIUTALO Adesso!
Search.com

L'importanza della prevenzione per il benessere dei gatti
Royal Canin

da Taboola

Come nasce l'idea del gelato al cacciucco?

«Per gioco. Avevo appena fatto il gelato al 5 e 5 (il panino con la torta di ceci tipico livornese, ndr). Venne ad assaggiarlo un mio amico, **Michelangelo Rongo**, ristoratore titolare dell'Aragosta e mi disse: "Perché non lo fai al cacciucco così lo presento giovedì (18 maggio, ndr) allo Slow fish di Genova? Il cacciucco te lo porto io". Era domenica sera... Io ci pensai un po' su: era una vera impresa. Non è facile fare gelati gastronomici, poi il pesce contiene sostanze difficili da trattare. Ma io sono un tipo tosto, non dico mai di "no". E allora ho accettato la sfida: "Proviamo!". Ma quando lui è andato via, mi è salita l'ansia. Ho cominciato allora ad analizzare i componenti del piatto e il metodo che potevo utilizzare. Il gelato va sotto lo zero, occorrono zuccheri, grassi stabilizzanti, sostanze che tengano le temperature e che diano cremosità. Ho preso carta e penna e ho iniziato a fare due conti sulla chimica, su cosa potessi usare per tenere tutto insieme. Allora ho sfruttato il metodo vegano: ho impiegato radici tipo il kuzu, che è un amido con capacità addensante, e altre sostanze biologiche naturali, tipo l'inulina, che serve per asciugare l'acqua. La prima prova non mi ha convinto: il gelato era buono, ma poi diventava duro e si sgretolava. Allora ho capito che mancavano gli oli. Ma non potendo usare latte...».

E come se l'è cavata?

«Ho risolto il problema strutturale con l'aggiunta di grassi, riuscendo a omogeneizzare i prodotti insieme. E via, pronti per Genova! Il mio gelato, portato dall'Associazione Cacciucco di Livorno, è stata la novità del salone: un successone. La gente è impazzita! Un ristorante ci ha riempito la pasta a forma di gangilli. Sono andati via dieci chili».

Che cosa si prova quando si mangia il gelato al cacciucco?

«Prima di tutto si deve uscire dall'idea del classico gelato dolce. Questa è una tendenza nuova per il futuro. È un sorbetto ideale come portata nei ristoranti di pesce. E si può mangiare anche a pranzo o a cena: l'estate potrebbe sostituire un pasto. Al livello di gusto, si prova un contrasto tra dolce e salato. È un gelato saporito, che ha il profumo del mare e della cucina tipica livornese. La frullatura permette di assaporare i pezzettini di pesce fresco, con salvia, pepe, sale, peperoncino e i sentori della variegatura di pane agliato».

Dove si può assaggiare?

«Non lo posso tenere in vetrina nel mio negozio per tutti i giorni perché è troppo particolare, ma si può ordinare o trovare all'Aragosta di Livorno».

Come ha reagito la gente?

«Gli appassionati del cacciucco sono rimasti stupefatti. Chi non è abituato invece ha storto un po' la bocca. Ma il gelato ormai ha preso una direzione nuova: è giusto aprirsi».

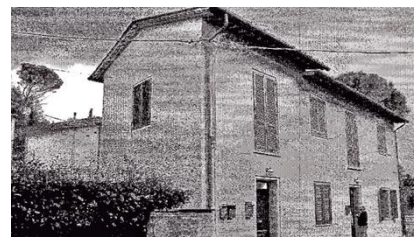
Come costa?

«Il gelato tradizionale costa sui 18 euro al chilo, quello al pesce 8-9 euro in più».

Quali altri gusti strani ha?

«5 e 5, cacio e pepe, riso, noci e gorgonzola, parmigiano e pere, limone e menta, limone miele e zenzero (che è andato alla grande). A Pasqua ho fatto la schiacciata livornese con i semi di anice e la classica colomba, poi la torta di mele, dalla pasticceria alla gelateria. E ora sto lavorando al gelato alle triglie alla livornese... Col nuovo metodo

ASTE GIUDIZIARIE



Appartamenti Santa Maria a Monte Via Lungomonte, 72 - 57000

Tribunale di Livorno
Tribunale di Pisa
Tribunale di Lucca
Tribunale di Grosseto

[Visita gli immobili della Toscana](#)

NECROLOGIE



Giovanni Novelli
Livorno, 14 luglio 2017



Gian Carlo Mazzeranghi
Livorno, 14 luglio 2017



Francesca Molino
Prato, 14 luglio 2017

[CERCA FRA LE NECROLOGIE](#)

[PUBBLICA UN NECROLOGIO »](#)

che ho studiato riesco a fare gusti a base di pesce da mettere al servizio di ristoratori. Una novità anche per cerimonie e banchetti».

Le piacerebbe lanciarsi nella ristorazione?

«È un settore da scoprire. Se qualcuno è interessato...».

10 giugno 2017



da Taboola

GUARDA ANCHE

Lucca, i Vigili del fuoco intervengono alla cartiera Cardella

Veicolo in fiamme in galleria sull'A12, traffico bloccato

Quando gli incendi causano vittime: la storia

DAL WEB

Promosso da Taboola

La storia dell'uomo passa attraverso il cibo. Scopri come
UTET

Risparmia subito €15.000 sul tuo Mutuo!

Mutuisupermarket

Cambio operatore telefonico, via le penali, ecco tutte le informazioni utili

Business

CASE MOTORI LAVORO ASTE



Attività Commerciali

Vendita 1240 mq TOSCANA - AREZZO
vendiamo CAPANNONE con ottimo rapporto
costo reddito di mq. 1. 000 dove all'interno si
svolge attività FORNITURE ALL'INGROSSO di
BEVANDE che potrebbe liberare il capannone....

CERCA UNA CASA

Vendita Affitto Asta Giudiziarla

Provincia

Firenze

Cerca

Pubblica il tuo annuncio

Risparmia 511,00€
con i nostri Buoni
Sconto



Humana
1 confezione di
Milkymerenda a
scelta tra tutte

Buono sconto da
0,30€



Tutti i cinema »

Scegli la città o la provincia

Solo città Solo provincia

Scegli

oppure trova un film

oppure inserisci un cinema

Cerca

DA OGGI
anche su
SMARTPHONE

Promo estate
Leggi 3 mesi
al prezzo di 1
19.99€ anziché 59.97€

SPEDIZIONI FREE E SCONTI SULLA PROMOZIONE

Pubblicare un libro, ecco come risparmiare