

IL TIRRENO

trova
SERATA [LIVORNO](#) ▾

Home Teatro Musica Arte e Fotografia Cultura Feste fiere, sagre e mercati Sport Ristoranti Indirizzi

Sei in: [LIVORNO](#) > [TEMPO LIBERO](#) > [DOLCE E UN PO' SALATO: ECCO IL GELATO...](#)

[VAI ALLA PAGINA SU TOSCANA ECONOMIA](#)

Toscana **E**conomia

Dolce e un po' salato: ecco il gelato cacciuccato

Gusti speciali alla yogurteria di Michele Gasparri. Dopo le creme alla colomba e alla schiacciata di Pasqua ecco i sorbetti al 5 e 5 e alla tipica zuppa di pesce

[GELATO](#) [CACCIUCCO](#) [CHEF](#) [FOOD](#)

19 maggio 2017



0
COMMENTI

251
Condividi

Tweet

0

G+1

0

LinkedIn



TOP VIDEO

Tutta la curva insieme a Cristian

Il Triathlon dei boscaioli a Vaiano

Sapore di... revival: sul palco c'è Jerry Calà

Quando gli incendi causano vittime: la storia

da Taboola

DAL WEB

Promosso

Lo stile inconfondibile di Range Rover Evoque a € 37.100
Land Rover

Configura il tuo Nissan X-TRAIL.
Nissan

da Taboola

0

Pinterest

LIVORNO. Chi lo ha assaggiato non sa bene descrivere il sapore, ma giura che è "buonissimo". Salato? Dolce? Nessuna delle due categorie sembra poter con precisione aiutarci a immaginare le sensazioni che trasmette al palato questo gelato al cacciucco inventato da **Michele Gasparri**, titolare della yogurteria "Fiori rosa" sul viale Italia. Un creativo, già conosciuto per la sua passione nell'inventare gusti nuovi e gelati speciali. Nei mesi scorsi ha proposto ai suoi clienti il gelato al gusto di colomba e al gusto di schiacciata di pasqua. Ma ora è andato oltre. Ed è venuto fuori questo gelato al cacciucco che non è facile trovare esposto nel banco del negozio. Un color nocciola, un sapore che ha già conquistato gli esperti ma che si propone di fare breccia anche tra i consumatori tradizionali. Già, perché questa è una ricetta particolare, sembra nata dall'idea di un grande chef livornese. Ed è stato presentato proprio in questi giorni al salone di Genova come novità 2017 dello slow food fish...

Oltre al gelato al cacciucco dalla fantasia di Gasparri è appena uscito anche il gelato al 5&5, pane e torta come per miracolo dematerializzati e condensati nella loro essenza appunto in un gelato. Un'altra idea originalissima, che certamente farà breccia nel cuore di chi ama sperimentare le novità in campo gastronomico.

Scrivo Gasparri su Facebook: "È fu per scherzo e un po' per sfida che ieri sera un mio cliente che ha il ristorante l'Aragosta al porto mi dice : ma se ti porto il cacciucco mi ci fai il gelato che lo presento giovedì in fiera a Genova? Sul momento ho avuto un attimo di vuoto e mi sono chiesto se sono normale... Ma poi passato quell'attimo ho capito che non lo sono! Dunque gli ho detto: portamelo che la notte porta consigli e mi faccio la ricetta per farci il gelato! Non ve lo vorrei dire. a è venuto identico e i pochi fortunati che lo hanno assaggiato possono dare conferma .I proprietari del ristorante sono rimasti senza parole!».

E ancora «Sono felice di questo successo che ho creato con il gelato partito dall'idea di un piatto labronico conosciuto a livello nazionale e non solo! Il merito va anche al grande chef **Michelangelo Rongo** che mi ha dato il suo cacciucco per realizzare un gelato senza latte e derivati. Ma puramente naturale con ingredienti genuini ed usando un mio metodo di lavorazione».

GELATO CACCIUCCO CHEF FOOD

19 maggio 2017



GUARDA ANCHE

da Taboola

Le vacanze toscane dei vip

Mercantia torna ad accendersi

Empoli premia il meglio dello sport in rosa

DAL WEB

Promosso da Taboola

Vivi la magia delle Dolomiti: Trekking e Relax in Val d'Ega
Val d'Ega

Voli economici da Roma a partire da 19.95€
Jetcost.it

Risparmia subito €15.000 sul tuo Mutuo!
Mutuisupermarket

ASTE GIUDIZIARIE



Appartamenti Cascina Via Garzella - 158000

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 »