# I NUOVI SAPORI

di LARA LORETI

# Cacciucco e triglie, il gelato è servito

## Michele Gasparri e le avanguardie del gusto Coni e coppette al profumo di mare. Ecco come

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 entrée 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.

**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 zucchero, 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...».

**NON SOLO DESSERT**

In estate può sostituire un pasto: il pesce è frullato

Michele Gasparri e Michelangelo Rongo (Aragosta)

Michele Gasparri al lavoro con il suo gelato al cacciucco

**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 ristoratore 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 costo?**

«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 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...».