



CHIARA SPALLUTO

MAESTRA GELATIERA

ARTIGIANALITÀ RICERCA E GELATO GASTRONOMICO

Chiara Spalluto, classe 1989, è una maestra gelatiera originaria di Squinzano. Dopo la maturità scientifica intraprende gli studi in Economia e Gestione Aziendale a Trieste, ma il richiamo del laboratorio di famiglia la porta nel 2013 a scegliere definitivamente la gelateria artigianale. Nel 2014 inaugura il suo primo locale.

Si forma presso CAST Alimenti e accanto ad alcuni dei principali maestri gelatieri italiani. La sua filosofia si fonda su materie prime italiane e locali, stagionalità, trasparenza e artigianalità autentica, escludendo semilavorati, emulsionanti e grassi vegetali idrogenati. Affianca alla produzione attività di formazione, consulenza e divulgazione per Gelato Artigianale Magazine.

Finalista al Premio Internazionale Procopio Cutò dello Sherbeth Festival, conquista il terzo posto nel 2020 con Core Preciatu e il secondo nel 2022 con Rusciuli e Ciciule; dal 2024 entra nello staff tecnico del Festival. Nello stesso anno partecipa a un programma televisivo condotto da Alessandro Borghese ed è nominata Brand Ambassador di Acqua Orsini. È inoltre presente nelle guide di Gambero Rosso e Dissapore.

Dal 2025 sviluppa un progetto dedicato al gelato gastronomico in collaborazione con chef e ristoranti d'alta cucina. Nel 2026 firma una linea di quattro gusti identitari che raccontano il suo percorso, tra ricerca tecnica, territorio e una visione del gelato capace di dialogare con la cucina salata e con il fine pasto.