



STEFANO GUIZZETTI

GELATIERE E FONDATORE DI CACCIO

SCIENZA RICERCA E GELATO SENZ'ALTRO

Stefano Guizzetti, classe 1982 e originario di Sovere, è gelatiere e titolare di Caccio, insegna presente con due punti vendita a Parma e uno a Milano. La sua ricerca unisce rigore scientifico, essenzialità e una visione gastronomica capace di superare i confini tradizionali del gelato.

Dopo il diploma scientifico e un'esperienza nella progettazione meccanica, nel 2009 sceglie di cambiare percorso e si iscrive ad Agraria all'Università di Parma. Si laurea nel 2012 con una tesi sulla chimica del gelato, successivamente pubblicata sul Journal of Dairy Science.

La filosofia di Caccio, sintetizzata nell'espressione "Gelato senz'altro", esclude additivi, semilavorati e ingredienti che alterino la struttura naturale del prodotto. Ogni ricetta nasce dallo studio della materia prima e dalla ricerca della sua espressione più autentica.

Accanto ai gusti classici, Guizzetti sviluppa sorbetti gastronomici senza latte né panna, sperimentando ingredienti insoliti come carni, salumi, pesci e preparazioni salate. Creazioni come "Uovo al tegamino", con uovo, burro e salvia, raccontano una sperimentazione tecnica che conserva sempre riconoscibilità, equilibrio e intensità gustativa.