



CHIARA SPALLUTO

GELATO - MADE DIFFERENT

Profilo Professionale

Classe 1989 e originaria di Squinzano, **Chiara Spalluto** è una delle voci femminili più autorevoli e innovative del panorama della gelateria artigianale italiana. La sua storia affonda le radici nella tradizione dolciaria di famiglia - avviata dal padre con la Pasticceria Vittoria di Squinzano (LE) - ma evolve rapidamente in una visione del tutto personale, che ridefinisce i confini del gelato artigianale trasformandolo in una vera e propria esperienza gastronomica. Dopo aver scelto di dedicarsi a questa vocazione e arricchito la sua formazione presso la scuola Cast Alimenti di Brescia, Chiara inaugura nel 2014 la sua attività a Casalabate, imponendosi fin da subito all'attenzione della critica di settore e ottenendo prestigiosi riconoscimenti, tra cui i Due Coni della guida del Gambero Rosso e le segnalazioni di testate di riferimento come *Dissapore*. Nel corso del suo percorso si è distinta anche sul podio internazionale conquistando il terzo posto al *Sherbeth Festival* con il celebre gusto "Core Preciatu", un omaggio al pasticciotto salentino.

La filosofia di Chiara si riassume nel concept "Gelato - Made Different": nel suo laboratorio sono banditi semilavorati, aromi artificiali, grassi idrogenati ed emulsionanti. Ogni creazione nasce da una rigorosa ricerca tecnica e da una profonda sensibilità gastronomica, in cui la stagionalità e l'utilizzo di materie prime d'eccellenza - rigorosamente selezionate da filiere italiane e locali - guidano l'ispirazione.

Il suo gelato non è concepito come un semplice dessert, ma come un piatto da degustazione stratificato, complesso ed equilibrato, capace di unire l'identità del territorio salentino a un respiro internazionale e a contaminazioni creative d'alta cucina, che spaziano dal gelato gastronomico (salato) alle sperimentazioni botaniche.

Short Bio

Chiara Spalluto (classe 1989) è una maestra gelatiera salentina tra le più apprezzate d'Italia. Con il suo approccio definito "Gelato - Made Different", unisce rigore tecnico, studio della materia prima e sensibilità gastronomica, trasformando il gelato in un'esperienza di degustazione d'autore. Insignita di importanti riconoscimenti - tra cui i Due Coni del *Gambero Rosso*, le citazioni di *Dissapore* e il podio allo *Sherbeth Festival* — guida la sua gelateria a Casalabate, portando avanti una cucina del freddo che rifiuta l'omologazione e valorizza l'autenticità dei sapori mediterranei.