

Storia del gelato

Rintracciare le **origini** del gelato nell'antichità è complesso: i riferimenti alla refrigerazione di frutta, latte e miele si incontrano sia negli antichi testi sia nelle cronache delle scoperte archeologiche più note.

Nella Bibbia Isacco offre ad Abramo *latte di capra misto a neve*: uno dei primi *mangia e bevi* della nostra storia.

Negli scavi archeologici dell'antica Troia sono state portate alla luce fosse destinate a conservare il ghiaccio e la neve, accumulati in strati ricoperti con foglie e paglia.

Una tradizione storica racconta che re Salomone era un grande consumatore di bevande ghiacciate e che Alessandro Magno, durante le sue campagne in India, pretendesse un continuo rifornimento di neve da consumare mescolata a miele e frutta durante le marce e le battaglie.

Alcuni studiosi fanno risalire l'origine del gelato a **circa 3.000 anni prima di Cristo** presso le popolazioni dell'estremo Oriente, in particolare cinesi: mediante le invasioni mongoliche, il gelato sarebbe, in seguito, approdato in Grecia e in Turchia, espandendosi agli altri paesi del bacino del Mediterraneo.

Gli antichi faraoni egizi, tra le portate più ambite dei loro sontuosi banchetti, annoveravano primitive forme di granite. Cleopatra offrì con successo a Cesare frutta mescolata a ghiaccio.

I Romani producevano le *nivatae potiones*.

La coltivazione della canna da zucchero viene importata in Sicilia e in Spagna dagli Arabi nel IX secolo. Lo zucchero è l'ingrediente principale per la preparazione del sorbetto: gli arabi usavano preparare degli infusi a base di acqua, zucchero, erbe e spezie. I sorbetti venivano raffreddati attraverso il processo endotermico provocato dall'aggiunta di sali nel ghiaccio: questo era il modo di congelare i sorbetti, ponendoli in recipienti circondati da ghiaccio e sale. Questa tradizione fu, appunto, importata anche in Sicilia dove alcuni ritrovamenti testimoniano l'esistenza di ghiacciaie sull'appennino siciliano: fosse naturali o costruzioni dell'uomo servivano a conservare la neve durante il periodo invernale per poi essere venduta in blocchi durante le stagioni primaverile ed estiva.

Lo scrittore arabo Ibn Ankal scrive: «Lungo la spiaggia, nei dintorni di Palermo, cresce vigorosamente la canna di Persia e copre interamente il suolo; da essa il sugo si estrae per pressione.»

Inoltre in Sicilia si trovava abbondantemente il sale marino e la neve (sull'Etna, sui monti Iblei, sulle Madonie). Nell'isola di Sardegna nascevano prodotti come la carapigna, ottenuto confezionando latte di ovino e frutta secca (in tempi a noi più vicini sostituita con scorze di limone) con neve di montagna e che entreranno, ma solo in epoca rinascimentale, sui banchetti di sovrani d'Occidente come Carlo V re di Spagna. Riferimenti a tale pratica si incontrano sia in testi antichi sia nelle cronache d'epoca più note.

Secondo l'ipotesi più accreditata, il gelato fu preparato per la prima volta da un certo Ruggeri di Firenze, pollivendolo e appassionato di cucina, che grazie a un preparato che comprendeva panna, zabaione e frutta divenne ben presto famoso, tanto che fece fortuna a Parigi. Egli preparò il gelato in occasione delle nozze di Caterina de' Medici ed Enrico d'Orleans.

Notizie più certe riguardo al gelato come "impresa" si hanno su Francesco Procopio dei Coltelli, un cuoco siciliano, che nel 1686 riuscì a preparare la miscela che tutti noi conosciamo oggi. Procopio utilizzò un'invenzione del nonno Francesco, un pescatore che nei momenti di libertà si dedicava allo studio di una macchina per la produzione di gelato la quale ne perfezionasse la qualità fino ad allora esistente.

Un giorno riuscì nel suo intento, ma ormai anziano decise di lasciarla in eredità al nipote. Procopio, tempo dopo, stanco della vita da pescatore prese la sua macchinetta e cominciò a sua volta a studiarla, fece diverse prove e alla fine decise di partire in cerca di fortuna.

Arrivò, dopo tanti insuccessi e successivi perfezionamenti, fino a Parigi. Scoprendo l'uso dello zucchero al posto del miele, e il sale mischiato con il ghiaccio (eutettico) per farlo durare di più, fece un salto di qualità e venne accolto dai parigini come geniale inventore: aprì nel 1686 a Parigi un locale, il *Café Procope*, dove veniva servita una grande varietà di gelati.

Fra la fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento si comincia a diffondere la vendita ambulante del gelato. In maniera artigianale alcuni venditori attrezzano i loro carretti in modo da poter portare i loro contenitori inseriti nel ghiaccio così da poter vendere il gelato a fiere e mercati.