Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO DI FOTO DI
Michela Iorio Ufficio Stampa Carpigiani

Il Gelato dalla tavola dei Re al cono da passeggio

Una storia legata alla tradizione italiana che ha conquistato il mondo

Pochi sanno che il gelato ha iniziato la sua storia come pregiato dessert alle corti dei nobili e dei re per diventare, solo in un secondo momento uno street food amato in tutto il mondo. Facendo una visita al Gelato Museum Carpigiani di Anzola Emilia (gelatomuseum.com) si può scoprire tutto di questa dolcissima storia che lega il Made in Italy ad uno degli alimenti più apprezzati. La fascinazione dell'uomo per il freddo risale addirittura al **12.000 a.C.** quando in Mesopotamia, a Palazzo Mari, le staffette percorrevano cento chilometri a piedi per procurarsi neve e ghiaccio che serviva per raffreddare le bevande consumate durante i banchetti reali e le cerimonie religiose. I romani sfoggiavano, negli interminabili convivi, colj nivarum d'oro e d'argento per filtrare la neve. Gli arabi creavano invece lo shrb (lo sciroppo di zucchero) e a Palermo si coltivavano 400 tipi di fiori diversi per realizzare i sorbetti. Durante il Rinascimento nasce quello che oggi è il gelato che tutti conosciamo: la leggenda vuole che siano stati **Caterina de' Medici e Cosimo Ruggieri**, celebre alchimista e astrologo, ad averlo creato e diffuso. All'architetto Bernardo Buontalenti viene attribuito il gelato alla crema d'uovo, ma sono i fiorentini Francesco Redi con Lorenzo Magalotti a cantarne le lodi e a descriverne gli ingredienti. Ad un siciliano, Francesco Procopio Cutò detto François Procope des Couteaux, si deve la creazione della **prima "gelateria" alla fine del 1600 a Parigi** nel suo "Cafè Le Procope" méta prediletta degli intellettuali parigini. Si dice che Diderot e D'Alembert amassero sendersi a quei tavolini per discutere della loro "Encyclopedie" in cui si trova una parte proprio dedicata al gelato o "glace" in francese.
Dal 1700 all'inizio del 1900 il gelato diventa un vero e proprio protagonista delle tavole dei nobili grazie anche all'utilizzo di elaborati stampi che ne permettevano la conservazione ottimale in ghiacciaia. Dalla fine dell'800 inizia a diffondersi anche nell'impero Austro-ungarico grazie ai **gelatieri delle Valli di Zoldo e Cadore**, veri e propri imprenditori a cui si deve gran parte del successo del gelato all'italiana.
In questo periodo cambiano i costumi e le mode ma il gelato, insieme al sorbetto, non può mancare nei menu di pranzi e cene importanti. Nei ricettari di alta gastronomia compaiono straordinarie proposte di sorbetti, gelati, pezzi duri e creme ghiacciate. Con l'invenzione del ghiaccio artificiale, il gelato strade arriva tra la gente con i carrettini degli ambulanti alla ricerca di nuovi consumatori. Inizia una nuova era: una potente schiera di gelatieri zoldani, cadorini e friulani porta il gelato in ogni parte del mondo. Ancora ad un italiano si deve l'invenzione del cono nel 1903. Si tratta di Italo Marchioni e registra il brevetto a Washington: il gelato si democratizza e diventa uno street food, intanto le gelaterie si strutturano e prendono forma autonoma. A Bologna Otello Cattabriga inventa la prima macchina automatica nel 1927 a cui segue il nuovo prototipo di Bruto Carpigiani nel 1945 che insieme al fratello Poerio Carlo darà vita alla storica azienda.
Dal 1950 in poi il gelato non ha più confini: può essere prodotto più velocemente, con meno sforzo e in maggiori quantità con la conseguente riduzione dei costi. **I consumi del gelato si moltiplicano**, nasce anche in Italia l'industria dell'Ice-cream, per distinguerlo dal gelato artigianale prodotto fresco e in piccole quantità. I gelatieri artigiani rischiano di sparire, ma l'unità della categoria e della filiera, e l'aggiornamento professionale fanno fare un salto di qualità ai professionisti. Nei laboratori si buttano via pentole e fornelli: il pastorizzatore, un nuovo rivoluzionario macchinario, garantisce la salubrità del gelato. Ogni anno la tecnologia al servizio dei gelatieri artigiani presenta novità che rendono più sicuro e igienico il gelato, e meno faticoso il lavoro del gelatiere consentendogli di liberare la creatività. Il gelato esce dal buio dei pozzetti e viene esposto nelle vetrine. Nascono le fiere di settore e il gelato diventa "scienza" e affascina oggi grandi chef e pasticceri.