

## Gelato al limone - una gelida passione II Gelato italiano nel mondo

### La Regina del gelato

I Francesi non la amano. Sarà ricca ma non è di certo bella - raccontano i cronisti dell'epoca. E poi chissà se l'amerà Enrico. Caterina con i suoi 14 anni quel giorno - il 27 ottobre del 1533 - forse non pensa né all'amore né alla politica e non si immagina che oltre a non amarla i Francesi un giorno avranno perfino paura di lei. Ormai i giochi sono fatti: Caterina dei Medici, figlia di Lorenzo II, duca di Urbino e nipote di Lorenzo il Magnifico, il 27 ottobre deve sposare Enrico II, il futuro re di Francia. E' una festa splendida, secondo le indiscrezioni dei cronisti che narrano ogni particolare. "Alla fine del pranzo vengono serviti dei piatti freddi a base di lamponi, arance e limoni", annotano. Alla corte di Parigi Caterina non ha molti amici. Spesso preferisce la compagnia dei "fuorusciti" - scrittori, artisti, banchieri e soldati italiani che cercano di far fortuna in Francia - alle intriganti dame francesi. Nel 1547 quando Caterina diventa regina di Francia tra i personaggi che fanno parte del suo seguito c'è Bernardo Buontalenti, un architetto toscano, che riceve il titolo di "Faiseur d'eau", ossia di "creatore" di bevande e "dolci ghiacciati". Nasce così a Parigi una nuova specialità che conquisterà l'Europa: il gelato.

### La guerra fredda

I Francesi non amano Caterina che conserva come un segreto di stato le ricette per fare il gelato, ma adorano le nuove "creazioni". Solo nel 1686 quando il siciliano Francesco Procopio de' Coltelli inaugura a Parigi il Café Procope, dove si servono le nuove specialità, viene svelato il segreto sulla produzione del gelato. Mentre i Parigini scoprono la loro passione per gelati e sorbetti alla siciliana, Firenze e Catania sono ossessionate da un dubbio: chi ha inventato per primo il gelato? Per i Fiorentini l'"inventore" è Buontalenti. I Catanesi, invece, sono sicuri: il vero creatore è Procopio de' Coltelli. Chi ha quindi ragione? Probabilmente nessuna delle due città. E' pur vero che sia l'architetto toscano sia l'imprenditore siciliano hanno reso famoso il gelato in Francia, ma secondo alcune fonti già nell'antichità nei mesi caldi si consumava una specie di gelato fatto con ghiaccio, latte e succhi di frutta. Ippocrate (ca. 460-370 a.C.) consigliava ai suoi pazienti di mangiare "cose ghiacciate" perché "stimolano gli umori". Nell'antica Roma era di moda conservare tutto l'anno neve e ghiaccio in appositi recipienti. Nerone (54-68 d.C.) si faceva portare la neve dai Colli Albani che mescolava insieme all'acqua di rosa, miele, frutta e resina. Nel 1292 quando Marco Polo torna dalla Cina, porta una ricetta per la produzione di "piatti ghiacciati". Malgrado nei secoli successivi il gelato si produca in molte altre regioni italiane, in particolare nel Veneto, i Siciliani ancora oggi credono che le origini del gelato siano in Sicilia, dove prima del gelato si gustavano i sorbetti e le granite. Specialità arabe - il

nome sorbetto deriva dall'arabo sherbet - composte da succo di frutta, zucchero ed acqua. Nell'Ottocento la moda del gelato si diffonde anche in Austria e Germania. I primi venditori che con i loro carretti conquistano Vienna, Lipsia e Amburgo vengono dalla Valle del Cadore e dalla Val di Zoldo, luoghi noti oggi soprattutto agli esperti.

A Longarone, in provincia di Belluno, ha luogo la famosa Fiera del Gelato, appuntamento importante per chi si occupa di tutto ciò che ruota intorno al gelato.

### **Gelato artigianale contro gelato industriale**

"Il carretto passava e quell'uomo gridava gelati" - recita il verso di una celebre canzone italiana. Il venditore ambulante di gelati che con il suo carretto girava per le strade della città, fa ormai parte delle tradizioni scomparse. I venditori ambulanti si possono forse ancora incontrare d'estate sulle spiagge mentre offrono i loro prodotti ad assetati e distratti bagnanti - spesso non si accorgono che il gelato non è artigianale ma prodotto con metodi industriali. Con l'invenzione di sofisticate macchine e grazie a nuovi metodi di congelamento inizia verso la fine dell'Ottocento la produzione industriale del gelato. Negli Stati Uniti l'italo-americano Italo Marchiony ottiene nel 1903 il brevetto per una macchina capace di "generare del freddo" - una specie di frigorifero. Nel 1930 anche in Germania si passa alla produzione industriale di gelati e sorbetti. Gelato artigianale contro gelato industriale. Secondo Oscar Marchetto, che fornisce alle gelaterie bavaresi tutti i prodotti ed attrezzature necessari per la produzione del gelato artigianale, malgrado la forte concorrenza delle grandi industrie, il gelato artigianale che "con i suoi gusti rispecchia il corso delle stagioni" sarà difficile da battere. Per Franco Molin, da trent'anni gelatiere per passione, proprietario di una piccola ma eccellente gelateria a Monaco di Baviera il problema non esiste. "Chi usa ingredienti buoni e frutta fresca, ottiene un ottimo prodotto", questa è la sua filosofia. I gelatieri italiani non sembrano aver paura del gelato industriale. Tuttavia non cessano di creare nuovi gusti, di lanciare nuove mode.

### **Dal carretto al Guinness**

Nel 1998 il gelato artigianale italiano è stato inserito nel Guinness dei Primati. I gelatieri italiani lo scorso anno durante il Salone Internazionale della Gelateria e Pasticceria di Rimini hanno prodotto ed esposto ben 210 gusti: da quelli classici come cioccolato e fragola ai sorbetti gastronomici: sedano, gorgonzola, salmone, funghi porcini e perfino quelli fatti con i migliori vini italiani. Non potevano mancare i gusti alla moda come il limoncello, tè alla menta o alla pesca o i gelati dietici come quelli alla soia, arancio e carota, cacao e caffè. L'Istituto di Londra dei Guinness ha creato la nuova voce "gelato artigianale italiano" ed ha stabilito che i 210 gusti rappresentano il "Record mondiale 1998". Un enorme successo per i prodotti italiani che attireranno milioni di golosi in tutto il mondo nelle gelaterie che con passar degli anni hanno sostituito i famosi carretti e che sono ormai diventate sia a Melbourne sia a New York, a Oslo e a Berlino, i punti d'incontro preferiti di grandi e piccini.

### **Le Ricette**

Gelato al limone

½ litro di spremuta di limone

½ litro di acqua

300 grammi di zucchero

una chiara d'uovo

### **Sorbetto al gelsomino**

Ingredienti: dose per 4 persone

250 grammi di zucchero - fiori di gelsomino bianco, freschi , 50 grammi - limone - cannella in polvere.

Tempo occorrente: circa 30 minuti più l'infusione dei fiori e il raffreddamento.

Scegliete i fiori di gelsomino, freschi e profumati.

Staccate calici e petali dal ramo, puliteli bene con carta bianca da cucina, metteteli in un contenitore e ricopriteli con 800 grammi di acqua fredda.

Lasciateli in infusione per almeno 8 ore.

Preparate dello sciroppo, facendo bollire lo zucchero con 200 grammi di acqua. Lasciatelo raffreddare. Al momento di confezionare il sorbetto spremete mezzo limone e unitelo allo sciroppo freddo.

Filtrate anche l'acqua aromatizzata con i fiori di gelsomino e unitela allo sciroppo; profumate il tutto con cannella in polvere. Mettete il liquido profumato nella gelatiera. Servite il "sorbetto" in coppette raffreddate.

### **Sogno di frutta**

\* Bicchiere:

una grande coppa trasparente dalla classica forma a "boule"

\* Ingredienti:

- gelato misto ai gusti crema e frutta,
- macedonia di frutta di stagione
- panna montata

Versate abbondante macedonia di frutta ben tagliata e a pezzi grossi. Continuate con alcune palline di gelato alla crema e alla frutta scelta secondo la stagione quindi in sintonia con la macedonia già preparata. Versate una ricca dose di panna montata che farà anche da base alla decorazione.

Autor: Antonio Pellegrino