

Dalla Neve al Gelato

Contrariamente a quanto si potrebbe credere, la possibilità di gustare cibi freddi d'estate per l'uomo non è una scoperta recente legata all'invenzione del frigorifero, ma fin dalla più remota antichità si hanno notizie di vari cibi e bevande consumati freddi, anche nei giorni del solleone. Certo che gli espedienti da mettere in atto erano più complessi, ma sempre efficaci. Sembra che il primo "gelato documentato" sia quello offerto da Isacco ad Abramo, quando porgendogli latte di capra misto a neve gli disse: "mangia e bevi: il sole è ardente e così puoi rinfrescarti". Che fosse una specie di gelato, tipo sorbetto, si deduce proprio dal fatto che non dice solo "bevi", bensì "mangia e bevi".

Si ha testimonianza che la neve, anche in Palestina, fin dalla più remota antichità, venisse ammassata e compressa in inverno in apposite cavità in modo e che potesse resistere fino all'estate; un sistema analogo di conservazione della neve è stato utilizzato in Toscana, nella valle del Reno addirittura fino ai primi decenni del '900; l'uomo antico, comunque, aveva imparato a fabbricare il ghiaccio, anche senza frigoriferi; l'operazione era un po' complicata, ma funzionava: si scaldava l'acqua fino all'ebollizione e poi si portavano i contenitori di acqua bollente in caverne fredde del sottosuolo; il vapore si condensava e ghiacciava sulle pareti della grotta, dove era già presente altro ghiaccio formatosi precedentemente.

Il freddo quindi faceva parte "ab antiquo" della dieta dei popoli, anche se, ovviamente, spesso era riservato alle classi più elevate. Alla corte di Egitto per esempio si offrivano agli ospiti di riguardo per rinfrescarli dei calici colmi di neve e succhi di frutta. Nell'antica Roma, c'era un vero e proprio commercio del "freddo da mangiare"; la neve arrivava di notte con appositi carri dal Terminillo, ma anche, via mare, dall'Etna e dal Vesuvio. Si consumavano bevande ghiacciate anche nei numerosissimi "Thermopolia", i fast-food dell'epoca, disseminati lungo le strade consolari, ma soprattutto

se ne faceva un uso smodato a corte in età imperiale. Sembra addirittura che l'imperatore Nerone, abbia rischiato di morire di congestione per aver abusato di cibi freddi.

Con la suddivisione dell'impero in occidente e oriente, la fortuna del gelato rimase legata a quello di oriente, mentre in occidente se ne perse completamente la memoria. Ma il gelato e il suo confezionamento si perfezionarono soprattutto all'interno della cultura araba ed islamica. Sembra che sia stato un discepolo di Maometto ad inventare il sistema di raffreddare i succhi di frutta ponendoli all'interno di un recipiente più grande contenente ghiaccio tritato. Furono quindi gli arabi a riportare in Italia questa tradizione che ripartì dalla Sicilia. E anche l'etimologia della parola sorbetto deriva dall'arabo, perché si ipotizza che possa derivare da scherbet (dolce neve) oppure da sharber (sorbire). Il gelato trovò in Sicilia tutti gli ingredienti necessari per svilupparsi: la neve dell'Etna e i succhi dolci degli agrumi. E fu proprio dalla Sicilia che in occidente ripartì l'avventura del gelato. Ma l'invenzione del gelato, come si intende oggi è universalmente riconosciuta nei primi decenni del '500 al Ruggeri, pollivendolo fiorentino e cuoco a tempo perso. In occasione di un concorso bandito alla corte dei Medici per "il piatto più strano", questo Ruggeri, timido e impacciato, sbaraglio tutta l'agguerrita concorrenza con un dolce gelato, talmente gradito che la giuria non ebbe dubbi o lo proclamò vincitore. Con questo dolce il Ruggeri diventò così famoso, che Caterina de' Medici, in procinto di partire per la Francia, dove sarebbe diventata regina, lo portò con sé a corte. Qui il Ruggeri cominciò ad usare ingredienti diversi e a conformare in maniera fantastica i suoi gelati, tanto da avere sempre maggior successo, ma anche tanto, da destare l'invidia di tutti i cuochi suoi concorrenti proprio perché la ricetta rimaneva segreta. Per il povero Ruggeri tutta questa notorietà diventò pericolosa, perché, a causa del suo gelato, non

solo fu boicottato, ma venne più volte minacciato, fino a che, una sera, non venne addirittura aggredito, derubato e bastonato! Per questo, dopo aver messo la ricetta segreta in una busta, la fece recapitare alla regina con un biglietto nel quale era scritto che sarebbe tornato ai suoi polli, con la speranza di essere lasciato in pace. Fu così che cuochi e pasticceri ebbero via libera, e tutti si misero a sperimentare e a diffondere in tutta Europa le nuove frontiere aperte dal buon Ruggeri.

A Firenze in quegli anni operava alla corte granducale un grande ingegno, versatile in tutti i campi: quel Bernardo Buontalenti, artista manierista, pittore, scultore, architetto, ma anche scenografo, progettista di verzure e ideatore di giochi d'acqua e di fontane, ma anche organizzatore a corte di feste, ricevimenti e banchetti, per i quali allestiva le effimere architetture, progettava le sontuose apparecchiature, ma soprattutto curava la lista delle vivande, alla cui preparazione sovrintendeva di persona, perché sapeva anche di cucina. Del Buontalenti si ricorda la grotta nel giardino di Boboli, la villa di Pratolino, le fortificazioni di Livorno, la scenografia della Pellegrina, ma anche i suoi spettacoli pirotecnici, talmente splendidi, che lui stesso era soprannominato "Bernardo delle Girandole" e poi, per quanto attiene al nostro argomento, si ricordano soprattutto i suoi "favolosi dolci ghiacciati" con i quali strabiliava gli ospiti stranieri invitati ai banchetti alla corte dei Medici. A Palazzo Pitti aveva fatto costruire un'enorme ghiacciaia, sul modello di quelle dell'antichità, per la conservazione della neve e del ghiaccio che si manteneva integro per tutta l'estate. Ma il Buontalenti era anche un abilissimo chimico e quindi utilizzò con successo anche una miscela di acqua e Sali di ammonio, simile a quella oggi utilizzata per produrre il ghiaccio artificiale. A Firenze esiste ancora una strada che si chiama "via delle Ghiacciaie", dove il nostro architetto aveva realizzato costruzioni speciali, con accorgimenti moderni, coibentate con sughero e con particolari intercapedini, capaci di drenare l'acqua, a mano a mano che il ghiaccio si scioglieva. I suoi gelati, poi, non erano sorbetti, ma avevano raggiunto quasi la consistenza dei nostri gelati e in più non erano addolciti solo con succhi di frutta,

miele e zucchero, ma erano costituiti da dolcissime creme molli gustosissime. È rimasto famoso il banchetto inaugurale della fortezza fiorentina del Belvedere nel quale il nostro architetto – gelatiere presentò la sua "crema gelata", una creazione originale a base di zabaglione e frutta, dando origine alla famosa "crema Fiorentina" o "gelato Buontalenti" che ancora oggi, chi vuole, può assaggiare, riprodotta dalle migliori gelaterie artigianali di Firenze.

Dalla Corte di Francia, dove era stato conosciuto per merito del Ruggeri, la notorietà del gelato si diffuse per tutta Europa e si può dire, che, anche se la sua invenzione, come abbiamo visto fu tutta italiana, in effetti la sua divulgazione avvenne avendo come punto di riferimento e di diffusione Parigi e gli splendori della corte di Versailles.

Successe che un siciliano, Francesco Procopio Coltelli, emigrò a Parigi, portandosi dietro una strana macchinetta, inventata dal nonno, che serviva per preparare i famosi sorbetti. Con grande lungimiranza Francesco Procopio aprì a Parigi la prima "gelateria" del mondo che naturalmente non si poteva chiamare che "Caffè Procope". Nel suo Caffè Procopio offriva il gelo di caffè, le granite, i gelati di frutta ed ebbe un successo assolutamente insperato tanto che il Re Sole in persona, dopo averlo invitato alla corte di Versailles, gli consegnò uno dei massimi riconoscimenti dell'epoca, le "lettere patenti" ovvero l'esclusività sulle produzioni delle sue specialità. Il suo caffè fu poi frequentato dai più celebri personaggi soprattutto del mondo della letteratura e dell'arte. Si ricordano fra gli altri: Rousseau, Victor Hugo, Diderot, d'Alambert. Ma anche il giovane tenente Bonaparte, che poi diventerà imperatore.

Il Caffè Procope è ancora oggi un vanto di Parigi. L'idea vincente del siciliano Procopio venne imitata in tutto il mondo e da quel momento le gelaterie hanno cominciato a far parte del panorama urbano di ogni città. Naturalmente l'avvento delle macchine frigorifere ha semplificato le procedure, ma, come abbiamo visto, l'uomo, anche nei tempi antichi aveva saputo ingegnarsi, tanto che i cibi e le bevande ghiacciati non erano mai mancati, specialmente nelle sontuose corti rinascimentali.

PITINGHI