

La storia del gelato

ABC abcschool.com/it/blog/160-la-storia-del-gelato

di Brenda Bimbi

Il gelato è uno dei “gioielli” della cucina italiana, uno degli alimenti più famosi del mondo e il più amato in estate.

Non ci pensiamo quando lo mangiamo, quando ci perdiamo nella sua cremosità e nei suoi tantissimi gusti diversi, ma il gelato ha una storia lunga (e spesso controversa) che comincia molto, molto tempo prima dell’invenzione del frigorifero.

L’antichità

In effetti il problema della conservazione del ghiaccio sembra che sia già stato risolto intorno al 500 avanti Cristo in Cina e tra le civiltà del Mediterraneo.

Gli antichi romani, gli egizi e i babilonesi refrigerano succhi di frutta, mentre Plinio il Vecchio racconta che i greci preparano bevande dissetanti con limone, miele, succo di melagrana, neve o ghiaccio finemente tritato, qualcosa di molto simile al sorbetto.

Nel Medioevo

Nel 476 dopo Cristo, cade l’Impero romano e inizia il Medioevo.

La distanza e le vicissitudini storiche fatte di invasioni e guerre fanno perdere in occidente la memoria di quelle cose così buone fino a quando, grazie soprattutto ai rapporti commerciali della Sicilia con il mondo arabo, il sorbetto (dall’arabo sharba che significa bibita fresca) riconquista di nuovo i nostri palati. I pasticceri siciliani, con la loro maestria e fantasia lo perfezionano e si diffonde così in Italia e in Europa.



Nel Rinascimento

Alla corte dei Medici a Firenze, all'inizio del '500 si fa una competizione di cucina dal tema "Il piatto più singolare che si sia mai visto". Vince un venditore di polli, di nome Ruggeri che inventa "il ghiaccio all'acqua inzuccherata e profumata", un dolcetto gelato che diventa subito famoso in città.

Nel 1533 Caterina dei Medici sposa il futuro re di Francia Enrico d'Orleans e si trasferisce a Parigi. Tra le persone della corte che la seguono c'è anche Ruggeri, per specifica volontà di Caterina che non si fidava dei cuochi francesi. Come possiamo immaginare, il dolcetto gelato conquista subito Parigi ma il pollivendolo fiorentino si attira anche le invidie dei cuochi locali. Dopo aver subito un agguato in cui è picchiato e derubato, decide di rientrare a Firenze. Nella lettera di congedo a Caterina scrive anche la ricetta del suo famoso dolce e ritorna alla sua vita semplice e ai suoi polli.



Bernardo Buontalenti (1531-1608)

A Firenze nel Rinascimento gli artisti si occupano spesso delle decorazioni delle strade e della città in occasione di feste importanti.

Bernardo Buontalenti, architetto, scultore, ingegnere militare, a cui si deve tra l'altro la progettazione del Forte Belvedere, ha anche una grande passione per la cucina.

A un banchetto presenta un dessert a base di latte, zucchero, uova, miele e vino e progetta anche una macchina per poterlo refrigerare. Nasce così la crema Buontalenti: per la prima volta si possono gelare anche le materie grasse come uova e latte e il sapore della crema gelato diventa più ricco, più gustoso e più rotondo.

La crema Buontalenti è ancora presente, anche se con qualche modifica, in alcune gelaterie fiorentine.



Intanto a Parigi

Intanto Parigi non dimentica gli insegnamenti di Ruggeri e nel 1686 un siciliano, Francesco Procopio de' Coltelli, apre il primo caffè-gelateria. Si possono gustare le acque gelate (antenate delle odierne granite), il sorbetto alla fragola, "i fiori di anice" e "i fiori di cannella" simili ai gelati alla frutta che conosciamo.

Oltreoceano

Nel 1777 un altro italiano, Filippo Lenzi, è il primo ad aprire una gelateria negli Stati Uniti, mentre il caffè e il cioccolato provenienti dalle terre d'Oltreoceano arricchiscono di nuovi gusti le creme gelato europee.

Il cono gelato si deve a un italiano residente a New York, Italo Marchioni, che inizia a usarlo già dal 1896 e lo brevetta nel 1904. Secondo un'altra versione invece, il gelato da passeggio nasce nel 1904 durante l'Esposizione Mondiale di Saint Luis quando un gelataio statunitense,

dopo aver finito le coppette, decide di utilizzare dei wafer presi da un banco vicino.



La Piramide del Parco delle Cascine a Firenze

Nel Parco delle Cascine, vicino alla piscina delle Pavoniere, puoi vedere una piccola piramide. È alta circa dieci metri ed è stata progettata da Giuseppe Manetti nel 1796 per il Granduca Ferdinando III Lorena. Non ha una funzione decorativa ma pratica: è un'antica ghiacciaia per la conservazione degli alimenti.



A questo punto non resta che prendere un buon gelato in una delle tante gelaterie fiorentine. Buon appetito! :)