

# LA LUNGA STORIA DEL GELATO

**Questa ghiottoneria è nata con il ghiaccio e con la neve e quindi si può ben dire che è legata alla montagna. Chi lo gusta oggi non pensa che i cinesi lo conoscevano già quattro millenni fa**

**Gustare oggi un gelato è un gesto semplice, quasi banale. Il costo limitato, l'estesa varietà di sapori, le numerose gelaterie aperte anche nell'inverno hanno trasformato il gelato in una leccornia abituale, offerta nelle tipologie le più varie: dal cono alle cialde, dal bicchiere al piatto e alla torta, tali da accontentare tutti e in tutte le occasioni.**

Nessuno però pensa alla sua storia, alle origini lontane nello spazio e nel tempo tali da assegnare a tale alimento il primato di costituire una delle più antiche ghiottonerie della terra.

La storia del gelato anche se non nella forma e nella qualità d'oggi, bensì come rinfrescante utilizzando la neve o il ghiaccio naturali, risale ai tempi biblici e alla Cina, tremilanovecento anni prima di Cristo: al latte o alla frutta era servito nelle corti di questo esteso paese e venduto nelle strade su carrettini, che troveranno un esteso utilizzo anche in occidente, dall'ottocento in poi.

È molto compreso del suo ruolo il gelataio bellunese in posa a lato del suo classico strumento di lavoro...



Neve, ghiaccio, frutta e bevande vengono ricordate anche nella vita dei Faraoni e dei nobili romani per i quali la neve e il ghiaccio provenivano dal Terminill, la cosiddetta "montagna di Roma" o dall'Etna.

È proprio dal periodo romano, precursore di una razionale ricerca del "freddo" da introdurre in determinati cibi prelibati come frutta o impasti dolci, che l'uso del gelato non ebbe più sosta fino al Medioevo intorno al 1300/1400.

Periodo buio il Medioevo, fatto di lotte, fame, epidemie; i poveri non potevano certo permettersi il gelato e i ricchi avevano ben altre cose da pensare.

Questa momentanea interruzione dell'uso del gelato, in occidente, non trova riscontro in altri territori orientali o medio orientali, come l'Arabia, la Palestina e addirittura la Cina, nella quale si dice fosse stato inventato un nuovo sistema di refrigerazione.

È dalla scoperta dell'America che il gelato, come un misto di neve o ghiaccio, succhi di frutta e latte acquista le caratteristiche di un dolce con forme proprie, assumendo quel nome di *gelato* come leccornia da consumarsi anche da sola.

Ormai siamo nel secolo decimosesto inoltriché i siciliani, memori degli insegnamenti degli arabi che avevano occupato le loro terre, e poi i fiorentini diedero inizio ad una razionale produzione e vendita del gelato, estesa progressivamente alle vicine regioni.

L'intraprendenza dei siciliani e dei fiorentini trovò una forte concorrenza nelle montagne del Veneto orientale e più precisamente nella Valle di Zoldo per opera di un certo Bocci, nel 1700 aiutante cuoco presso la corte imperiale austriaca.

Da un pasticcere fiorentino apprese il modo di confezionare creme mantenendo le gelate con sale misto a ghiaccio. Ritornato in Italia diede inizio alla produzione di questo gelato in forti quantitativi ed anche alla sua distribuzione non solo nel Veneto ma anche a Vienna.

Sempre nell'ambito cadorino un altro pioniere del gelato è Antonio Tomea che esportò pure il prodotto a Vienna.

Uno degli aspetti importanti ed anche originali riguardanti la produzione e il commercio del gelato è offerto dalle modalità di vendita che a partire praticamente dal 1800 avveniva mediante carrettini che girovagavano per le città oppure stazionavano in luoghi fissi.

Antonio Tomea fu l'unico ad essere autorizzato a posizionare due suoi carretti, uno al Prater di Vienna e l'altro all'ingresso del Castello di Schoenbrunn dove risiedevano gli Asburgo.

Nel 1874 un altro italiano di Zoppè di Cadore, Giulio Mattiuzzi, sostituì Antonio Tomea nella gestione di un certo numero di carrettini, poiché Tomea, ampliando la sua attività, si era spostato a Lipsia in Germania dove gestiva ben 24 carretti. Nei primi anni del 1900 Tomea ne possedeva complessivamente sessanta, oltre a dodici gelaterie fisse, cioè botteghe.

Sempre per la storia vale la pena ricordare che Giulio Mattiuzzi nel 1890 possedeva 58 carrettini e un altro originario di Zoppè di Cadore, Michele Pampanin, nel 1895 era proprietario a Vienna di quattro gelaterie fisse e dodici carretti.

È appunto verso la fine del 1800 che appaiono le gelaterie fisse, cioè botteghe dove il gelato veniva prodotto e venduto.

Tale diverso modo di vendita del gelato era stato provocato da una risoluzione dell'amministrazione viennese, che nel 1894 non concesse più la licenza di vendita ambulante ai cadorini per evitare che la loro attività, svolta nei luoghi più disparati o comodi alla popolazione, danneggiasse i commercianti austriaci di dolciumi.

I gelatai quindi si diedero da fare per trasferire la loro attività in botteghe, affittando piccoli spazi sufficienti anche per la produzione del gelato.

Allo scoppio della Prima guerra mondiale i gelatai cadorini erano arrivati alle più importanti città del nord Europa e verso il sud dell'Italia.

Gio Batta Tomea nel 1887 aveva a Brema vari carrettini; Bortolo Pampanin, Vittorio Pampanin e Gaspare Pampanin, che non erano parenti ma lavoravano in società, nel 1890, vendevano gelati rispettivamente a Neumunster, Kiel e Lubecca.

Un discendente di Giulio Mattiuzzi,

18 Antonio, era a Vienna; Giosuè Bortolot a

Klagenfurt; sempre nell'ultimo decennio dell'ottocento venivano prodotti e venduti gelati a Trento, Ferrara e Rovigo.

Le due guerre mondiali provocarono la chiusura di tutte le attività dei gelatai italiani in Germania e in Austria, nonché la perdita completa delle attrezzature; tuttavia il buon nome di cui godevano i cadorini, favorì sempre la ripresa proficua del loro originario lavoro.

Vale la pena ricordare un libro pubblicato a Milano nel 1911 dalla Casa editrice Bietti dal titolo *Trattato di gelateria*, dal sottotitolo: *Manuale pratico per la fabbricazione di gelati e relative conserve*.

L'autore è Enrico Giuseppe Grifoni che sottolinea l'importanza del suo lavoro, definendolo "manuale indispensabile, praticissimo ai gelatieri di professione e utilissimo alle famiglie, caffè, bar, alberghi ecc."

Il volumetto è veramente un trattato completo di gelateria suddiviso in ben 12 parti e 39 capitoli: dal laboratorio agli attrezzi principali, ai prodotti, alle norme per la lavorazione e alle 194 ricette per gelati, comprese quelle per "gelati nuovi, ricercatissimi di assoluta composizione dell'autore".

Altri capitoli riguardano i prodotti idonei per la fabbricazione dei gelati, dalla frutta, alle conserve, alle marmellate, alle gelatine; non vengono dimenticate, anche se l'argomento principale è il gelato, le bibite calde per l'inverno "per avere un onesto guadagno anche durante la morta stagione", come annota il Grifoni.

Chi oggi gusta un gelato, sicuramente non pensa alla lunga e complicata storia di questo dolce rinfrescante, preparato e venduto quasi esclusivamente in negozi; pochi sono i carrettini mobili, utilizzati unicamente più per scopi turistici e di memoria storica.

Le ditte produttrici del gelato, oggi, offrono anche quelli preconfezionati e accuratamente sigillati, di ottima fattura ma inevitabilmente livellati nei sapori e nelle forme. Tali gelati farebbero inorridire Enrico Giuseppe Grifoni per il quale la produzione del gelato era una ricerca artistica finalizzata a conseguire di volta in volta singolari caratteristiche, modellate anche secondo i vari profili sociali e culturali dei fruitori.