

## Il gelato

Il gelato artigianale è un alimento sfizioso che molte gelaterie preparano durante tutto l'arco



dell'anno e secondo le stime, lo scorso anno ne sono stati venduti circa 165 mila tonnellate. Ogni anno vengono preparati nuovi gusti e sembra che in Italia si contino circa 600 tipologie diverse di gelato

I primi gelati erano preparati con la neve aromatizzata con frutta, latte miele, ecc.

In Sicilia la neve dell'Etna veniva conservata nelle ghiacciaie appositamente realizzate tra i ghiacci del vulcano in modo da averla disponibile anche durante la primavera inoltrata e persino in estate. Con la neve ed il ghiaccio, aromatizzati con la melassa della canna da zucchero e gli infusi di erbe e spezie, i siciliani cominciarono a preparare il sorbetto, una tecnica che fu importata nell'isola dagli arabi.

Anche nell'antica Roma si consumava qualcosa di simile all'attuale sorbetto. Plinio il Vecchio descrive una preparazione nella quale si mescolava del ghiaccio tritato con miele e frutta, creando così una crema dolce e rinfrescante.

Durante il Medioevo, il ritorno dei Crociati dalla Terra Santa contribuì alla diffusione del gelato presso le corti del nord Europa dove la neve o il ghiaccio certamente non mancavano. In questi posti mancavano però gli aromi costituiti da frutta fresca e spezie, così che i gelati erano molto semplici rispetto a quelli preparati in Sicilia o nei paesi Arabi.

Marco Polo, di ritorno dalla Cina dove aveva vissuto presso la corte dei Kublai Khan, oltre a riportare una grande varietà di spezie, diffuse le notizie su come ghiacciare gli alimenti in tutti i periodi dell'anno grazie all'utilizzo del salnitro mescolato nell'acqua. Questa notizia permise di non essere più dipendenti dalla neve o il ghiaccio per la produzione dei sorbetti.

A Firenze, durante il Rinascimento, il sorbetto assume un ruolo importante all'interno delle feste e dei banchetti della corte medicea. In quel periodo grazie ad un concorso indetto dai signori fiorentini dal titolo "Il piatto più singolare che si fosse mai visto" Francesco Procopio dei Coltelli, un cuoco di origine siciliana, considerato da strapazzo, presentò un sorbetto che riscontrò il favore della giuria. Divenne così famoso che Caterina de Medici, promessa sposa di Enrico duca di Orléans, lo volle con se a Parigi.

In realtà Procopio era una persona geniale a cui si deve l'invenzione del gelato così come lo si intende oggi.

Il nonno di Procopio, desideroso di migliorare le qualità organolettiche del sorbetto arabo, gli aveva lasciato in eredità una rudimentale sorbettiera da lui inventato, che Procopio si portò dietro nel lungo viaggio verso la Toscana e da lì a Parigi. Intanto lui continuava a sperimentare nuove soluzioni per produrre differenti tipologie di gelato introducendo lo zucchero nei composti e il sale per mantenere più a lungo le basse temperatura .

Proprio a Parigi nel 1686, durante il regno del Re Sole, come un grande imprenditore dei tempi moderni, Francesco Procopio aprì un caffè che divenne un centro da cui si diffusero nel tempo grandi novità. Nuove bevande esotiche, caffè, cioccolato e soprattutto raffinati gelati a forma di uovo, serviti in eleganti bicchierini dalla forma di un porta uovo. Grazie a tutte queste prelibatezze ed in particolare del suo gelato, il locale divenne il ritrovo alla moda della Ville Lumiere.

Il locale, che si trova ancora oggi nel 6° Arrondissement , divenne un caffè storico ma anche ristorante nel quale passarono i più celebri personaggi della storia di Francia.

Oggi , anche se molti non conoscono tutte le peripezie escogitate nel tempo per migliorare le qualità del gelato, specie durante la stagione calda vogliono concedersi il piacere di gustare e rinfrescarsi con un buon gelato.

Franco Tacconelli