

E in principio fu il sorbetto! Un viaggio verso la nascita del gelato

 lascuoladiancel.it/2012/06/21/e-in-principio-fu-il-sorbetto-un-viaggio-verso-la-nascita-del-gelato/

La Scuola Di
AnceL

21/6/2012

Pubblichiamo oggi il contributo della dottoressa Valentina Viti, Biologo Nutrizionista, sulla storia della nascita del gelato

La storia sulle origini del gelato non è chiaramente delineata, molte sono le leggende e i racconti romanzati; quello che si sa per certo è che sin dai tempi antichi, l'uomo amava consumare bevande ghiacciate costituite da frutta, latte e miele uniti a neve, meticolosamente conservata nelle neviere. Una famosa leggenda metropolitana (nel testo della Bibbia questo passo non è presente) racconta che Abramo offrì a Isacco latte di capra misto a neve dicendo «mangia e bevi, il sole è ardente e così puoi rinfrescarti».

Anche Egizi, Babilonesi, Cinesi e Romani ne erano degli estimatori, ma l'importante evoluzione ci fu con gli Arabi alla fine del IX secolo, in seguito all'invasione della Sicilia, terra ricca di depositi di neve dell'Etna e degli altri "ingredienti" che hanno permesso la realizzazione del *Sherbeth* o "sorbetto granito": zucchero di canna importato dagli stessi Arabi (a differenza del miele permette di ottenere i cristalli di ghiaccio), sale (consente il raggiungimento di temperature negative) e frutta fresca come limoni e arance.

Il passaggio dal sorbetto al gelato come lo intendiamo noi oggi è stato argomento di discussione per molti secoli, animando una diatriba volta a individuare l'inventore del gelato.

Nel Rinascimento fiorentino, l'architetto **Bernardo Buontalenti**, dedito all'arte culinaria, durante un ricevimento commissionatogli da Cosimo I, preparò dei "favolosi dolci ghiacciati" di cui però non ci sono giunte indicazioni. Nel 1533, **Caterina de' Medici**, moglie di Enrico II di Francia, volle che durante il suo banchetto nuziale presso la corte di Parigi, fossero introdotti dei gelati italiani preparati dai suoi pasticceri toscani e siciliani, per sbalordire gli ospiti dei fastosi banchetti, ma anche in questo caso le notizie sono assai incerte.

Il riconoscimento di vero padre del gelato è stato conferito a **Francesco Procopio dei Coltelli**, cuoco palermitano emigrato a Parigi, il quale riuscì a ottenere la miscela di gelato come la consumiamo ancora oggi. Nel 1686 egli fondò il più antico caffè della capitale, **Café Procope**, e sfruttando il commercio della neve dell'Etna, attività storicamente rilevante in Sicilia, perfezionò le tecniche produttive del sorbetto e del gelato; conquistò in breve tempo tutta la Francia di Luigi XVI e nell'arco di un secolo, l'intera Europa.

Il Settecento, secolo culturale per antonomasia, vide l'avvento dei primi trattati di cucina e di pasticceria: per la prima volta fece la sua comparsa la parola "gelato", utilizzata da parte del gelatiere **Vincenzo Agnoletti** come aggettivo del nome "sorbetto".

Tuttavia l'era industriale era già alle porte e così come la maggior parte delle produzioni manuali, anche quella del gelato venne delegata alle macchine: nel 1926 **Otello Cattabriga** ottenne un brevetto industriale per la costruzione della prima macchina automatica per gelati, la prima gelatiera. Ebbe inizio così l'epoca dell'industria



del gelato, che in Italia vide la Motta come capostipite della gelateria industriale. La produzione del gelato artigianale fu inizialmente minacciata dal nuovo *ice-cream*, poiché accusata di non rispettare le norme igieniche e la sicurezza dei consumatori. Nonostante i vari tentativi di boicottaggio pubblicitario, numerosi gelatai fecero in modo di adeguarsi alle vigenti norme sanitarie di quel periodo, di informarsi e formarsi in nome della loro passione professionale, con intento di mantenere salda una storica tradizione gastronomica.

È così che il gelato artigianale è arrivato indenne ai nostri giorni, sapendo tener testa al gelato industriale, preservando le sue caratteristiche fondamentali quali freschezza e qualità.

[Dottoressa Valentina Viti](#)

Pagina Facebook: [Biologa Nutrizionista Dott.ssa Viti](#)

Per approfondimenti:

- R. Pellati — [La storia di ciò che mangiamo](#) — D. Piazza, 2010
- Wikipedia, l'enciclopedia libera — [Gelato](#)
- Maestri della Gelateria Italiana — [La Storia del gelato italiano](#)