



LA FRUTTA, IL LATTE, LA NEVE

Ovvero sorbetto e gelato. Un'invenzione dei tempi dei Sumeri che arrivò in Sicilia con gli Arabi, il primo. Il gelato a base di panna è invece tutto italiano e ha conquistato il mondo, dal Rinascimento in poi

DI GIOVANNA FROSINI E CHIARA MURRU
CARTINA MONICA ALBA



«**L**eggevasi in un giornale italiano che l'arte del gelare appartiene eminentemente all'Italia, che l'origine dei gelati è antica e che i primi gelati a Parigi furono serviti a Caterina dei Medici nel 1533». Così racconta Pellegrino Artusi nella quinta edizione della *Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*.

La storia del gelato ha però origini molto più lontane: già in alcune civiltà antiche, dalla Mesopotamia all'Egitto, fino all'antica Roma, si usava preparare bevande o alimenti – principalmente frutta – mescolati con neve o ghiaccio, spesso addolciti con il miele.

Nel corso del Medioevo gli arabi importarono in Sicilia una preparazione fredda a base di zucchero di canna, petali di fiori e frutti, chiamata *sharbat*

(da cui l'italiano *sorbetto*), che si diffuse poi in tutta la Penisola.

Il gelato preparato con latte, panna e uova nacque tuttavia nel Rinascimento; e se è tuttora incerta la sua origine, è noto che furono proprio gli italiani a portarlo, nel Cinquecento, in Francia, Paese da cui poi si diffuse largamente. Come ricorda Artusi, la prima vera e propria gelateria si deve a un siciliano, Procopio dei Coltelli, che aprì il Café Procope a Parigi negli anni Ottanta del Seicento.

IL GELATO: PRIMA SI MANGIA, POI SI SCRIVE

Con il suo significato gastronomico, sia come aggettivo nell'espressione «pezzo gelato» sia come sostantivo, *gelato* compare ben più tardi rispetto all'effettiva circolazione del dolce.

Le prime attestazioni nei vocabolari italiani risalgono all'Ottocento: nel *Vocabolario della lingua italiana* compilato da Pietro Fanfani, 1855, si legge che il gelato è «termine de' Caffettieri. Liquore, Sugo di frutta, o simile, congelato, che si prende ad uso di rinfresco». Nel *Vocabolario degli Accademici della Crusca* questa accezione non compare fino all'ultima edizione, chiusa nel 1923: «pezzo gelato, dicesi un sorbetto molto più duro dell'ordinario, e al quale si dà una figura qualsiasi mediante forma».

Nei ricettari, al contrario, il gelato è ampiamente documentato a partire

dal Settecento: le prime attestazioni che risultano dal corpus AtLiTeG si trovano nel *Libro di segreti per fare cose dolci*, scritto nel 1748 in Sicilia. Nell'Ottocento il successo del gelato è inarrestabile, tanto che nella *Scienza in cucina* esso è protagonista di ben ventiquattro preparazioni: un dolce gustoso e giudicato ottimo a fine pasto poiché, scrive l'Artusi, «oltre ad appagare il gusto, avendo la proprietà di richiamare il calore allo stomaco, aiuta la digestione».

Bontà, fantasia del gusto, continua innovazione: è questa la ricetta per cui dall'antichità a oggi il gelato non è mai passato di moda. ■

CHE COSA È ATLITeG L'Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica italiana dall'età medievale all'Unità è un progetto finanziato dal Ministero dell'Università e Ricerca. Si esprimerà in una banca-dati testuale, un Vocabolario digitale e un Atlante, che riporterà su webGIS la distribuzione geografica e storica dei dati ricavati dai testi. La frequenza delle singole forme nelle varie parti d'Italia è segnalata dall'uso di cerchi colorati. A ciascun cerchio corrisponde un intervallo di frequenze e, in caso di cerchi concentrici, la frequenza è data dalla somma delle frequenze rappresentate dai singoli cerchi. La cartina mostra le ricorrenze di *gelato*, sia come sostantivo sia come aggettivo: l'aggettivo è considerato esclusivamente in espressioni riconducibili all'odierna preparazione dolce o alle sue versioni più antiche, come «sorbetto gelato», «frutto gelato», «latte gelato» o «pezzo gelato».



Giovanna Frosini insegna Storia della lingua italiana all'Università per Stranieri di Siena, ed è accademica della Crusca. Si occupa di letteratura italiana delle origini, di Dante e di Machiavelli. Vari suoi studi sono dedicati alla lingua del cibo.

Chiara Murru è assegnista di ricerca per il progetto AtLiTeG e insegna Linguistica italiana all'Università per Stranieri di Siena. Studia la lingua del cibo, la lingua della critica d'arte e il lessico della *Commedia* di Dante.