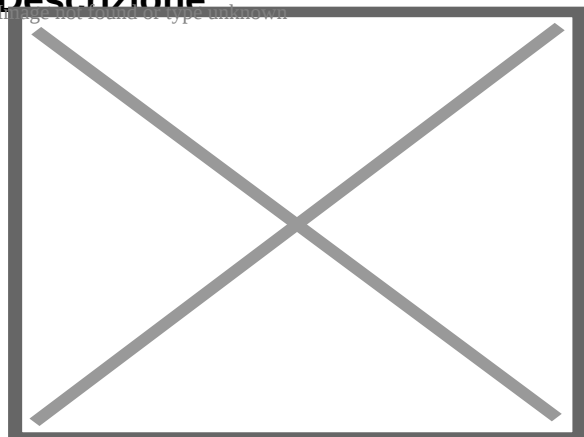


Gelato Festival a Jersey City

Descrizione



Come spesso accade con i prodotti gastronomici, la

paternità del gelato è di difficile attribuzione. Sicuramente di quel prodotto che mantiene l'appellativo di gelato – che non è, mi raccomando, l'ice cream – la matrice è italiana. Alcuni fanno risalire l'origine all'antica Roma, quando a fine pasto si servivano i *nivatae potiones*, ovvero bevande raffreddate nella neve. Il trionfo del gelato nel senso moderno avviene però nel Cinquecento. A rivendicarne la paternità sono i fiorentini, i quali da questo momento cominciano ad utilizzare il latte, la panna e le uova: golosa innovazione dell'architetto Bernardo Buontalenti. Ben presto la produzione di gelato si estende in tutta Italia e con essa la diffusione oltralpe, come dimostra l'esempio del palermitano Francesco Procopio dei Coltelli. Alla corte del Re Sole egli apre il primo caffè-gelateria della storia, il tuttora rinomato caffè *Procope*.

La capitale del gelato, poi, tra la fine del Settecento e la fine dell'Ottocento, si sposta a Napoli. In quel tempo la città partenopea ospitava un numero incredibile di bar che fungevano da gelaterie. Il costume era diffuso a tal punto che i Borboni, amanti loro stessi di sorbetti e bevande ghiacciate, cominciarono a concedere titoli nobiliari anche a maestri artigiani 'gelatai'. Ne è prova un passo di Giacomo Leopardi, tra i letterati il più ghiotto di gelato. Il 'mastro gelataio' cui si riferisce si chiamava Vito Pinto e la sua fama fu tale da fargli ottenere il titolo di Barone. Leopardi, certo più interessato al prodotto che al produttore, cita l'evento in un verso de *I nuovi credenti*: "e l'arte onde barone è Vito".

La diffusione mondiale di questo prodotto Made In Italy comincia quando l'italiano Filippo Lenzi, alla fine del 18esimo secolo, partì per le Americhe e lì aprì la prima gelateria oltreoceano. Il gelato si diffuse a tal punto da stimolare una nuova invenzione: la sorbettiera a manovella, brevettata nel 19esimo secolo da William Le Young. La storia del gelato in America è storia che racconta tante cose dell'Italia del Nuovo Mondo, e dell'Italia nel mondo.

Tutta questa storia è alle spalle del Gelato Festival, che l'11 e il 12 Agosto ha riempito le strade di Jersey City. Gelato per tutti i gusti, in infinite varietà e versioni. I migliori gelatai d'America (molti italoamericani, parecchi italiani, ma anche diversi americani) si sono sfidati in un festival contest che ha visto vincitore Giacomo d'Alessandro con il suo Dark Chocolate Surprise. La sua gelateria è la Polosud Gelato Coffee Patisseries a New York su 166 Mott St. Nel caso voleste farci un salto.

Categoria

1. CULTURA

Data

20/05/2024

Data di creazione

01/09/2018

Autore

annachichi