

Cos'è il gelato?

Il gelato è una preparazione alimentare portata allo stato solido o pastoso mediante congelamento rapido, sotto agitazione, delle materie prime utilizzate per la sua fabbricazione e destinata alla vendita ed al consumo in tale stato.

Durante il congelamento si ha incorporazione di aria, che conferisce al prodotto una giusta cremosità e morbidezza.

.....un po' di storia

Sicure fonti storiche attribuiscono agli arabi ed ai romani la conoscenza di particolari prodotti ghiacciati; lo stesso Marco Polo riportò alcune gustose ricette dall'estremo oriente.

L'origine italiana del gelato viene riconosciuta in gran parte del mondo, ma fu la sua introduzione in Francia a renderlo famoso in tutta Europa.

Secondo alcuni, il gelato fu preparato per la prima volta da un certo Ruggeri di Firenze, macellaio e appassionato di cucina, che grazie a un preparato che comprendeva panna, zabaione e frutta divenne ben presto famoso, tanto che fece fortuna a Parigi.

Egli preparò il gelato in occasione delle nozze di Caterina de' Medici ed Enrico d'Orleans.

Notizie più certe riguardo al gelato come "impresa" si hanno su Francesco Procopio de Coltelli, un cuoco siciliano, che nel 1686 riuscì a preparare la miscela che tutti noi conosciamo oggi.

Procopio utilizzò un'invenzione del nonno Francesco, un pescatore che nei momenti di libertà si dedicava allo studio di una macchina per la produzione di gelato la quale ne perfezionasse la qualità fino ad allora esistente. Un giorno riuscì nel suo intento, ma ormai anziano decise di lasciarla in eredità al nipote. Procopio, tempo dopo, stanco della vita da pescatore prese la sua macchinetta e cominciò a sua volta a studiarla, fece diverse prove e alla fine decise di partire in cerca di fortuna.

Fino al secolo scorso il gelato veniva prodotto artigianalmente in bacinelle raffreddate da miscele di acqua, ghiaccio e sale.

Fu solo agli inizi del '900, grazie all'evoluzione della tecnologia del freddo, che il gelato venne prodotto a livello industriale, prima negli Stati Uniti e poi, dopo la seconda guerra mondiale, anche in Europa.

Attualmente i maggiori produttori e consumatori di gelato sono gli stati Uniti, seguiti a breve distanza dall'Unione Sovietica, dalla Svezia e dalla Germania.



Gli ingredienti principali

I gelati, nell'infinita gamma di varietà e gusti, si possono dividere in due grandi categorie e cioè le creme, che sono preparate con il latte, e i sorbetti, che sono a base di frutta.

I primi si confezionano a partire da una base di latte e zucchero, oppure panna a cui si possono aggiungere anche le uova e altri ingredienti o aromi. I sorbetti invece si preparano con una miscela di acqua e zucchero a cui si unisce la frutta.

Come si può intuire sono tante le componenti che contribuiscono a dare al gelato quella sua particolare e gustosa struttura.

L'aria, che lo rende leggero e soffice. In quello industriale copre la metà del volume, mentre in quello artigianale un terzo.

L'acqua aggiunta o presente nei vari ingredienti (latte, panna....)

La **frutta** è la protagonista di gelati, sorbetti, granite e ghiaccioli, aggiunta in dosi variabili nei prodotti artigianali e in quelli industriali.

Il **latte** definisce la qualità del gelato. Quello fresco è il migliore, è preferito dalle buone gelaterie artigianali ed è usato anche in alcune linee più costose di gelati industriali. E' alla base del "fiordilatte" ma anche di altri gusti.

Lo **zucchero** che impedisce alla miscela di congelare completamente. Se è aggiunto in grandi quantità rende il gelato "sabbioso" al palato. In casa si può usare in alternativa il miele.

Le **uova** che nel gelato tradizionale contribuiscono alla stabilità del risultato. Sono alla base dei gelati alla crema e molti altri che ne derivano.

La **panna** conferisce morbidezza e cremosità e impedisce la formazione di cristalli di ghiaccio nella miscela. Spesso viene sostituita in parte con il burro o con grassi vegetali, che sono più economici ma anche di minore qualità.

Gli **aromi** sono importanti perché determinano il gusto del gelato. E' necessario precisare che il gusto "al cioccolato" non è la stessa cosa di "all'aroma di cacao". L'aroma c'è, ma il cacao potrebbe comparire solo in tracce.

