



## **GELATO MUSEUM CARPIGIANI: PAROLA ALLA CURATRICE LUCIANA POLLIOTTI**

“La storia del sorbetto e del gelato è molto più complessa e articolata di quanto si possa credere; essa non inizia con i carrettini e i gelatieri che per le strade del mondo gridavano: gelati! ma molto, molto tempo prima. Quando, cioè, gli umani cominciano ad apprezzare i benefici del “bever freddo” (XII millennio a.C.).

Carpigiani, con la sua Fondazione, ha realizzato un grande sogno: costruire una “casa” intorno alla storia del gelato consentendo, finalmente, agli operatori di ritrovare la propria identità e memoria storica e al pubblico di scoprire come ha potuto nascere, crescere, svilupparsi una tale meraviglia gastronomica. Il nostro Museo vuole essere anche madre e padre dei piccoli Musei costruiti in varie parti d’Italia, essere una sorta di punto di partenza di un percorso virtuoso che si snoda per valli e cittadine del nostro Paese.

Il Gelato Carpigiani Museum si snoda, dunque, lungo una traiettoria che abbiamo suddiviso in cinque grandi aree:

- Dai pozzi di neve al sorbetto (XII mill a.C. – XIII sec. d.C.) –
- Il gelato e la nascita di un nobile mestiere (XVI – XVIII sec)
- Ascesa e diffusione mondiale del gelato (XIX – XX sec)
- Dal ghiaccio e sale alle nuove tecnologie (1900-1950)
- Gelatieri e produttori italiani si uniscono: il gelato diventa fiore all’occhiello del made in Italy (1950-1985)

Ogni area tematica approfondisce varie sfaccettature quali, ad esempio, i passaggi dall’uso alimentare a quello strumentale del ghiaccio (esempi); com’era il progenitore del sorbetto attraverso il ritrovamento di ricette risalenti al XI sec. oppure quanto fosse importante la presenza del gelato nei banchetti a Corte per dar lustro alle casate o nei Monasteri per gli ospiti illustri oppure, ancora, il gelato nei ricettari dei cuochi letterati. Abbiamo trovato ricette straordinarie, come quella sul gelato al tartufo di Francesco Leonardi del 1808 oppure le due ricette di gelato di pane risalenti alla fine del Settecento.

Unico al mondo è lo spazio dedicato ai metodi di lavorazione, poiché strettamente connessi al prodotto finito: dalla ricostruzione delle sorbettiere più antiche (con le varie proporzioni di ghiaccio e sale per produrre più o meno freddo) ai moderni pastorizzatori e mantecatori.

Altri aspetti trattati sono i luoghi e i modi del consumo del gelato; ricostruzione dei laboratori di gelateria, degli strumenti di lavoro. Un com’eravamo di cui si era

**Per maggiori informazioni**

[www.gelatomuseum.org](http://www.gelatomuseum.org)

Valentina Righi - +39 339 1404274 – [info@fondazionecarpigiani.it](mailto:info@fondazionecarpigiani.it)



completamente persa memoria. Abbiamo ricevuto in dono antichi, meravigliosi stampi per dar forma al gelato... che saranno utilizzati nelle occasioni importanti, così come un mantecatore perfettamente funzionante a ghiaccio e sale che darà dimostrazioni di sé in occasioni particolari.

Affinché la memoria dei visitatori sia maggiormente stimolata, un laboratorio riprodurrà alcune ricette storiche che potranno essere degustate e confrontate con il gelato contemporaneo.

Alcuni video, realizzati con i personaggi più rappresentativi del mondo del gelato, riportano testimonianze vive sulla storia, sulla lavorazione, sui consumi del gelato.

Non svelo altri aspetti perché un Museo non si può raccontare, si può solo tentare di provocare il desiderio di visitarlo”.

*Luciana Polliotti*

**Per maggiori informazioni**

[www.gelatomuseum.org](http://www.gelatomuseum.org)

Valentina Righi - +39 339 1404274 – [info@fondazionecarpigiani.it](mailto:info@fondazionecarpigiani.it)