

Passione gelato

Raffaele Marino

PASSIONE GELATO

ricettario

*Dedicato ai miei genitori
che hanno creduto in me,
ed a mio zio Luciano
che mi ha spinto a pubblicare questo libro*

PREFAZIONE

Questo libro é rivolto a tutti i gelatai e a coloro che vogliono imparare la tecnica per poter elaborare un buon gelato artigianale. Anche ad allievi degli istituti alberghieri, che vorrebbero approfondire le loro conoscenze nell'ambito culinario.

Il testo inizia con la vera storia del gelato e delle sue origini. Continuando con la descrizione degli elementi che lo compongono e il valore nutrizionale, cercando di spiegare perché il gelato è anche un alimento completo. In seguito, si descrivono alcuni trucchi per far un buon gelato e le macchine per elaborarlo.

Concludendo con le famose ricette "Marino". Le ricette sono state elaborate e studiate con cura, tenendo conto di tutte le patologie alimentari presenti nella nostra società, dal diabete alle allergie.

Nel ricettario vengono descritte anche alcune creazioni elaborate rivisitando gli antenati del gelato, ma anche creazioni che sono nate dall'invenzione di un piccolo gelataio di provincia.

Il particolare, la ricetta "Ricordando lei" nasce dal ricordo di una storia d'amore intensa e ricca di emozioni vissute dall'autore.

Gli ingredienti utilizzati in tale ricetta ricordano antichi sapori, e l'amore per la terra, coltivati con dedizione e con sistemi tradizionali.

L'autore ringrazia tutti.

Raffaele Marino.

LA STORIA E LE SUE ORIGINI.

Una Storia complessa rintracciare le origini del gelato. Di certo sappiamo che la refrigerazione di sostanze dolci, succhi di frutta, viene praticata fin dall'antichità da diversi popoli e persone di ogni estrazione sociale, soprattutto in Asia Minore.

Origini antiche

Per la storia del gelato si può risalire fino a Isacco che offrì ad Abramo latte di capra misto a neve, così riporta la Bibbia - dicendogli "MANGIA e BEVI: il sole è ardente e così puoi rinfrescarti."Possiamo dedurre che si trattasse di latte ghiacciato tipo sorbetto..."

D'altronde alcuni interpreti di vecchie scritture, anche se con qualche riserva, affermano che già nella Palestina, durante la raccolta del grano, i padroni facevano distribuire ai servi dei pezzi di neve, che a quel tempo, come nei periodi successivi, veniva raccolta e compressa d'inverno in apposite costruzioni perché durasse fino all'estate. Quando la neve non c'era, l'uomo riusciva comunque a "fabbricare" il ghiaccio. Aveva scoperto il sistema per ottenerlo: riscaldava l'acqua e successivamente la portava in sotterranei freddissimi, dove il vapore acqueo gelava sulla roccia.

In Oriente ed Egitto i Faraoni offrivano agli ospiti calici d'argento divisi a metà, una piena di neve e l'altra di succhi di frutta.

Una tradizione storica racconta che re Salomone era un grande consumatore di bevande ghiacciate e che Alessandro Magno, durante le sue campagne in India, pretendesse un continuo rifornimento di neve da consumare mescolata a miele e frutta...

Quando poi i romani occuparono la Grecia, impararono ad utilizzare la neve e il ghiaccio per consumo alimentare e per raffreddare le vivande.

Una vecchia ricetta tramandataci da Plinio il vecchio, ci fa capire quando già tra i romani fosse vicino il concetto di sorbetto, infatti essi mescolavano ghiaccio tritato finemente e miele ad un'altra porzione di ghiaccio mescolato con succo di frutta, in modo da realizzare una specie di crema ghiacciata.

Nell'antica Roma il piacere di consumare bevande mescolate a neve e ghiaccio non era solo privilegio dei ricchi, poiché anche il popolo aveva la possibilità di degustare bevande ghiacciate.

A Roma scopriamo la prima ricetta di una specie di gelato, autore il generale Quinto Fabio Massimo, che diventò subito molto popolare.

A Roma la neve veniva portata dal Terminillo ma anche per nave dall' Etna e dal Vesuvio, due immense riserve che fornirono per secoli un fiorente commercio fornendo la materia prima ai popolari "Thermopolia" disseminati lungo le strade, sempre affollati di viandanti accaldati, ed ai palazzi imperiali.

Nerone avrebbe fatto indigestione di neve come Elogabalo, alla cui Corte si consumavano enormi quantità di bevande ghiacciate.

Con la caduta dell'Impero Romano e la venuta del Medio Evo si persero tante (o forse tutte) di quelle raffinatezze che erano state fino allora patrimonio comune di molti popoli.

Anche i gelati sparirono, ma non in Oriente, dove l' "invenzione delle bevande fredde continuava a perfezionarsi. Sembra che fosse stato un discepolo di Maometto a scoprire il sistema per congelare i succhi di frutta, mettendoli in recipienti, che venivano a loro volta immersi in altri riempiti di ghiaccio tritato. Sistema questo, che con più accurati accorgimenti è rimasto per tanti secoli, fino all'invenzione dei frigoriferi, come base per la preparazione dei gelati.

Dall'Oriente, il gelato, al quel punto sconosciuto in Europa, cominciò nuovamente a diffondersi.

Gli Arabi riportarono a noi questa tradizione che ripartì dalla Sicilia, e fu chiamato sorbetto, dalla voce araba scherme (dolce neve), o secondo altri, da sbarberà (sorbire) da cui deriverebbe, tramite la lingua turca, il vocabolo corbe, cioè sorbetti.

Il gelato riapparve in forme più raffinate e leggere, inventate dagli Arabi, che avevano intanto scoperto l'uso e quindi l'aggiunta dello zucchero e di nuovi succhi di frutta, tra cui primeggiarono quelli degli agrumi.

La fantasia orientale, nella Sicilia ricca di frutta e di neve si esaltò e fece scuola.