

Le vie del freddo in Sicilia: dalla nevieria alla sorbettiera

di Luigi Romana

La comprensione della vita umana, in ogni sua dimensione, è un aspetto della cultura e un bisogno strettamente connesso alla vita stessa. Le neviere documentano l'avventura umana nel dominio del freddo.

Se il governo del fuoco è stato conseguito dagli uomini migliaia di anni fa, l'uso del freddo è un avvenimento piuttosto recente. La prima tappa è rappresentata dall'osservazione attenta della natura, notando che, in montagna, nel corso della primavera, la neve ghiacciata si conserva meglio nei versanti montani esposti a Nord rispetto a quelle esposte a Sud, come pure nelle zone sottovento rispetto alle perturbazioni nevose, dove si sono accumulati i più alti strati di neve. La montagna quindi ha insegnato all'uomo dove e come conservare la neve. Le neviere più semplici sono appunto delle conche profonde diversi metri, dove l'ombra degli alberi circostanti o un'apposita copertura riparava la neve dai raggi del sole. Su molte montagne si conservano ancora le tracce di questo passato, quando i nevaioi contribuivano all'approvvigionamento di neve ghiacciata per affrontare il caldo estivo. La seconda tappa si configura nella scoperta del "potenziamento del freddo" del ghiaccio naturale grazie alla sua miscelazione con il sale. Su questa scoperta si innesta la più alta creazione del genio umano in campo alimentare: il germoglio dei primi sorbetti e gelati. Quando il ghiaccio lascia la nevieria per raggiungere il pozzetto della sorbettiera, mescolandosi con il sale, avviene la nascita di sorbetti e carapegne, gelati e granite: le deliziose meraviglie estive che dalla Sicilia si diffonderanno in ogni angolo del mondo. La terza tappa è costituita dall'invenzione di macchine in grado di produrre ghiaccio e aria fredda.

Fino a quando non furono inventati i frigoriferi, l'unico modo per rinfrescare una bevanda nel corso della canicola era l'uso del ghiaccio conservato in inverno. Questa prassi, diffusa già presso gli antichi greci e latini¹, si conservò in Oriente, ma si ridusse notevolmente in Occidente, in epoca medievale, essendo il ghiaccio richiesto esclusivamente dal settore sanitario. Le teorie mediche legate ai grandi maestri della medicina antica, Ippocrate e Galeno, sconsigliavano ai sani l'uso delle bevande fredde, mentre soltanto Galeno era dell'opinione che una bevanda fredda potesse risultare efficace a chi era affetto dalla febbre. Nel corso del XVI secolo si diffuse in Italia la moda di rinfrescare il vino mediante il ghiaccio. Questa novità provocò una spaccatura nella classe dei medici: i progressisti, rinnovatori rispetto alla secolare tradizione, erano favorevoli al bere freddo, giudicato innocuo alla salute; i tradizionalisti, contrari alle bevande fredde, erano convinti che nuocessero gravemente alla salute. Uno scontro durato più di un secolo, testimoniato da parecchie pubblicazioni che documentano diversi aspetti della medicina nel momento in cui essa abbandonava la sua angusta "culla" filosofica e muoveva i primi passi nel "giardino" della sperimentazione.

Raccolta della neve e commercio del ghiaccio

Sulle conserve di neve, prima del 1500, si hanno pochissime testimonianze, probabilmente perchè si trattava di un'attività molto esile, essendo il ghiaccio utilizzato, secondo i testi di medicina allora in uso, in caso di febbri alte, pestilenze e avvelenamenti. Rarissimi sono i documenti emersi dalle ricerche d'archivio sul tema del ghiaccio. Una vasta e impegnativa ricerca, appena ultimata da Luigi Lombardo, assegna ad una nobile famiglia madonita, i Ventimiglia di Geraci, il possesso di rinfrescatoio già nella seconda metà del 1400!²

¹ G. Falco, *La neve nel tempo*, in AA.VV., *I percorsi della neve. Raccolta commercio consumo*, Regione siciliana, Assessorato dei beni culturali e dell'identità siciliana. Dipartimento dei beni culturali e dell'identità siciliana, Palermo 2015.

Nei documenti di una visita regia del 1580, tra le rendite antiche dell'arcivescovado di Monreale sono incluse quelle derivanti dalla gabella delle neviere nel bosco della Ficuzza³.

L'arcivescovado di Palermo, all'inizio del XVII secolo, in un accordo con il Senato cittadino, rinunciava ad un suo antico privilegio di poter vendere la neve dentro il cortile dell'arcivescovado⁴. Situazione simile, ma al contrario, si riscontrava a Catania, dove il vescovado, proprietario di buona parte dei territori etnei, si impegnava a fornire alla città il ghiaccio necessario in cambio del monopolio commerciale⁵. Regime durato fino agli inizi del XX secolo!

Sui monti della Sicilia, superata la quota dei 700 m di altitudine, si possono rinvenire neviere ubicate su quasi tutti i versanti montani, in quanto nelle zone sottovento la neve si accumulava abbondantemente, facilitando le operazioni di riempimento delle neviere. Utilizzate per diversi secoli, attestano l'importanza del commercio del ghiaccio e il suo ruolo nella cultura alimentare della Sicilia.

Esistono diversi tipi di neviere in grado assicurare le scorte di ghiaccio sufficienti per un intero anno. La neviera a conca é costituita da una fossa in genere circolare, chiamata in dialetto "fossa" o "nivera", qualche volta "zubbio", scavata nel suolo. Essa poteva avere i bordi interni ed esterni rinforzati da un muro a secco per contenere eventuali movimenti franosi, e una rudimentale scala di accesso. Famosa sulle Madonie é la fossa di Piano Principessa in grado di conservare la neve, attualmente come nevaio, sino al mese di agosto. Le neviere a grotta rappresentano la più efficiente struttura offerta dalla natura per la conservazione della neve. Molto frequenti sull'Etna, generate dallo scorrimento lavico nel corso delle eruzioni, o su antichi territori vulcanici, quali i rilievi Iblei. La più nota é la Grotta del Gelo dell'Etna, con le spettacolari stalattiti e stalagmiti di ghiaccio che si formano nel periodo estivo. Le neviere a edificio quasi interrato costituisce un perfetto deposito di ghiaccio. Quelle degli Iblei sono dei capolavori architettonici degni di ammirazione⁶ e di conservazione. La neviera godeva di una specifica denominazione, utile sia per quanto riguarda la comunicazione tra i lavoratori impegnati in quel settore sia per gli impegni legali che si contraevano sul ghiaccio ivi presente.

Preparata la fossa e caduta la neve, si procedeva alla fase di raccolta. Centinaia di uomini, durante le operazioni di raccolta, aiutandosi con delle pale, riempivano le ceste di neve e le andavano a svuotare nella neviera, dove altri operai la pressavano. Altro modo di raccolta della neve, quando la neviera si trovava alla base di un pendio, avveniva formando una grossa palla che si faceva rotolare dentro la neviera; mentre, se si raccoglieva la neve su un pianoro, il nevaio doveva trasportare sulle proprie spalle la grossa palla di neve fino alla neviera. La neve veniva compattata in vari modi: pestandola con i piedi ("abballari supra a nivi"), utilizzando mazzerranghe di legno ("mataffi" \ "ammataffari") oppure facendo girare sopra la neve due o più muli, secondo la tecnica della trebbiatura dei cereali. Oltre ai nevaioli veri e propri, altro personale si occupava di varie mansioni: gestire gli arnesi e badare al magazzino della paglia, curarsi del vitto e della contabilità, tagliare la neve al momento della vendita, ecc.

² L. Lombardo, *L'impresa della neve in Sicilia, tra lusso e consumo di massa*, Le Fate Editore, Ragusa 2018. Nota 389 di pag 235. Inventario del conte di Geraci don Antonio Ventimiglia, 13 dicembre 1480.

³ L. Romana, *Neviere e nevaioli. La conserva e il commercio della neve nella Sicilia centro-occidentale (1500-1900)*, Petralia Sottana, Ente Parco delle Madonie, 2007.

⁴ *Ibidem*.

⁵ A. Patanè, *I Viaggi della neve. Raccolta, commercio e consumo della neve dell'Etna nei secoli XVII-XX*. Studi e ricerche – Mediterranea. Ricerche Storiche. Palermo 2014.

⁶ G. Cultrera, *L'industria della neve, Neviera degli Iblei*, Utopia Edizioni, Chiaramonte Gulfi 2000.

L. Lombardo, *Neve e neviere dell'altopiano ibleo*, in *La neve degli Iblei, piacere della mensa e rimedio dei malanni*, Italia Nostra, Siracusa 2001.

L. Lombardo, *L'impresa della neve in Sicilia*, cit.

Terminata la raccolta, se la nevieria non aveva una copertura stabile, bisognava approntare un riparo utilizzando fascine di frasche (“ncapizzari a frasca”) di ampelodesmo, basilisco o ramaglia (“arramari”) sistemate stabilmente a gronda.

Su Monte Rose, la fossa della neve veniva chiusa da un ammasso di neve esterno a forma di calotta, ricoperta con paglia e fascine di legna.

Le neviere ricadevano quasi sempre su terreni appartenenti o a feudatari o a enti ecclesiastici. In molte città, divenuto stabile il consumo del ghiaccio, nel corso del XVI secolo, gli amministratori ritennero oportuno assicurarsi l’approvvigionamento del ghiaccio attraverso due strumenti giuridici: l’affitto temporaneo o perpetuo (tramite enfiteusi) delle neviere; la gestione della conserva della neve e la vendita del ghiaccio in regime di monopolio. Il gabelloto doveva garantire l’efficienza delle botteghe della neve tutto l’anno, tenendole aperte, durante il periodo estivo, giorno e notte. Le gabelle venivano affidate, mediante un’asta pubblica, al miglior offerente, in seguito a bandi pubblici che stabilivano nel dettaglio i termini del servizio. La durata della gabella di solito era pluriennale e rinnovabile: tre, cinque e perfino dieci anni. Le amministrazioni cittadine oltre a regolare il servizio di fornitura, ben presto imposero una tassa sul consumo di questo prodotto tanto ricercato. Imprevisti di varia natura, inadempienze e disservizi, furberie e sgarbi si verificavano spesso, sicchè erano inevitabili i contenziosi che finivano nelle aule giudiziarie.

Gli operai addetti alla conservazione della neve, come tutti gli operai generici, percepivano salari molto bassi. Ricevevano un compenso giornaliero o una retribuzione a cottimo, in base alle palle di neve consegnate alla nevieria. Lavorare per assicurarsi il “pane quotidiano” era l’aspirazione di tanti braccianti, i quali spesso si consolavano citando il motto: “Tira un Carlino e tiralu continuo”: «Accetta una paga bassa, purché sia costante».⁷

I mulattieri (“gurdunara”, “urdunara” o “vetturali”) curavano il trasporto del ghiaccio dalle montagne alla città. Potevano effettuare completamente il servizio di consegna, soprattutto per i paesi dell’interno della Sicilia, ma per i centri urbani costieri, i mulattieri trasportavano la neve fino al porto più vicino alle montagne, poi l’affidavano ai marinai affinché la consegna avvenisse nel minor tempo possibile. Il ricordo dell’industria della neve oggi sopravvive nella toponomastica: *pizzo nevieria*, *via della neve*, *via nevieria*, *cortile della neve*. La protezione termica della neve, durante il trasporto, era garantita da una spessa impagliatura. Il peso del blocco di ghiaccio, appena tagliato ed estratto dalla nevieria, aveva una misura quasi standard, un cantaro (79 Kg). Un *carico di neve* consisteva in due blocchi di ghiaccio di circa 150 kg, ma una scarsa impagliatura, lo scirocco e le lunghe distanze ne diminuivano di molto il peso. Il bando per il trasporto della neve dalla Madonie al porto di Termini Imerese o di Roccella, per conto della città di Palermo, nel 1855, prevedeva per gli appaltatori l’impegno di “mantenere numero 140 mule”⁸. Le navi che trasportavano giornalmente la neve siciliana fino all’isola di Malta era qualcosa che impressionava i visitatori stranieri⁹.

Il consumo di neve in Sicilia

Baldassare Pisanelli nel suo *Trattato*, pubblicato nel 1586, descrive così il consumo della neve a Messina: «Nell’Isola di Sicilia, ove i caldi sono eccessivi, e l’Acque poco fredde, avanti che si introducesse l’uso della neve, ogn’anno ne’ tempi dell’estate moriva gran quantità di persone, di febri pestilentiali, causati da oppilationi fatte nelle prime vene, per la mala digestione causata dal ber caldo, e poi che la neve cominciò adoprarsi, che sono ora circa 25

⁷ Il carlino era la monetina di 10 grani, sufficiente per pagare il vitto quotidiano minimo di una persona.

⁸ L. Romana, *Neviere e nevaiole*. cit.

⁹ L. Lombardo, *L’impresa della neve in Sicilia*, cit.

anni; sono cessate le febbri pestifere, e particolarmente nella città di Messina si è osservato, ch'ogni anno adesso ci muoiono mille persone meno di quello che faceva prima dell'uso della Neve, et hora ogni povero artigiano vuole Pane, Vino, e Neve... »¹⁰. Quasi tutti i trattati dedicati al tema del bere freddo riporteranno il caso di Messina o a sostegno della propria posizione o per confutarlo.

Per la città di Palermo, dai documenti d'archivio che si riferiscono alla prima metà dell'Ottocento si desume che la città, in quel periodo, aveva un fabbisogno di ghiaccio annuale di circa 9.000-10.000 carichi. Nel bando del 1825 si stabiliva che l'appaltatore della neve si impegnasse a mantenere nel deposito dello Spasimo “continuamente l'infrascritta neve cioè. Nelli quattro mesi di Està da Giugno e Settembre inclusivamente quintali centoventi al giorno; quintali sessanta per giorno nei quattro mesi di primavera, e soli quaranta quintali per ogni giorno nelli quattro mesi d'Inverno”¹¹.

L'istituzione della gabella della neve a Palermo risale al 1597¹². Allora il Consiglio civico impose la tassa di un grano, da destinare ad attività assistenziali, sopra ogni rotolo di neve venduta. Nei decenni successivi l'imposizione raddoppiò. Nell'arco di tre secoli i punti vendita della neve aumentarono con la crescita della popolazione urbana: i sette negozi, presenti alla fine 1500, diventarono 21 nel 1800. Stesso ritmo di crescita seguì il valore della gabella della neve, dalle 3.000 onze della terza decade del XVII sec. si arriva alle 10.000 onze di inizio del XIX secolo.

Il Comune di Palermo affittava le neviere presenti sulle Madonie e pagava agli eredi del conte di Collesano, Casa Ferrandina, un affitto annuale di onze 200 per i “locali degli ex feudi Nipitalva, Castellara, Fanusi, e Scannali onde la Comune per mezzo dei suoi impiegati potervi fare tutte quelle conserve di neve, che crederà nel suo interesse”¹³. Altre neviere impegnate per il fabbisogno di neve di Palermo erano quelle presenti sulla Pizzuta e nel bosco di Ficuzza. Queste neviere, ricadenti nei feudi della Mensa Arcivescovile di Monreale, il Senato le ebbe in concessione enfiteutica da mons. Francesco Testa, arcivescovo di Monreale, nel 1765, per 1200 onze annuali e rotoli 12 (9,60 Kg) di neve al giorno, a titolo di “carnaggio”¹⁴. Impiantate le industrie del ghiaccio a Palermo, questo contratto, dopo una lunga contesa giudiziaria, si concluse nel 1938 con una transazione che impegnava il Comune di Palermo al pagamento di 130.000 lire.

A Trapani il commercio della neve venne gestito esclusivamente dai Gesuiti in quanto possessori del feudo di Monte Inici dove esistevano delle neviere. Le carte contabili dei Gesuiti di Trapani, già nel 1636, attestano la gestione diretta delle neviere e del commercio del ghiaccio, diversamente dalla prassi della gabella ovunque presente in Sicilia. In caso di penuria di neve si garantiva la fornitura di ghiaccio facendolo arrivare dai monti Sicani o dalle Madonie.

Le abbondanti nevi dell'Etna erano disponibili sia per la città di Catania che per altre città del sud-est della Sicilia fino all'isola di Malta. Il vescovo di Catania, in quanto signore di buona parte dell'Etna, nel 1638 concluse un accordo con il Senato della Città, accettando

¹⁰ B. Pisanelli, *Trattato della natura de'cibi. et del bere. del signor Baldassare Pisanelli. Con l'auttorità. e dottrina de'più celebrati medici. & filosofi: & le historie naturali*. In Venetia : per Michiel Miloco, 1666, pag 149.

Un autore critico verso il famoso caso di Messina è Bartolomeo Paschetti, nella sua opera del 1602, egli si chiede se il calo di mortalità messinese sia da attribuire al bere freddo oppure ad altri fattori.

¹¹ L. Romana, *Neviere e nevaioli*. cit.

¹² *Ibidem*.

¹³ *Ibidem*.

¹⁴ Con atto di enfiteusi stipulato il 5 settembre del 1765 presso il not. Sergio D'Alberto.

l'impegno di non far mancare la neve ai catanesi in cambio della vendita in regime di monopolio. Tale accordo fu valido fino al 1912¹⁵.

L'industria della neve degli Iblei oltre a fornire di ghiaccio le città di quel circondario, in certi periodi ha agito in modo concorrenziale rispetto al commercio della neve etnea. Per la città di Siracusa, il primo contratto di fornitura di neve risale al 1587, e i nevaioli di Pedara si impegnavano a non far mancare i carichi di neve sufficienti a rinfrescare le ricche mense della nobiltà, gli assetati marinai e l'arsura di soldati e artigiani. Come in altre città della Sicilia, il consumo di ghiaccio a partire dalla fine del XVI secolo era in continua crescita. Se a fine '500 i nevaioli si impegnavano a garantire ai siracusani 4 carichi di neve a settimana, nel 1608 erano necessari 4 carichi al giorno! Nel 1743, nel corso di un intero anno erano state spedite a Siracusa 2.200 "cantara" di ghiaccio. All'incremento del consumo di ghiaccio certamente contribuì anche la nascita delle prime sorbetterie in grado di preparare gelati e granite¹⁶.

Le numerose neviere di Monte Cammarata, attive anch'esse nel corso del XVII secolo (attualmente in fase di studio e rilevamento) garantivano la fornitura di ghiaccio per Agrigento e le città della costa sud-occidentale della Sicilia¹⁷.

La moda italiana delle bevande fredde

Nel 1538, Paolo III organizzò un convegno a Nizza tra Francesco I e Carlo V per tentare di consolidare la pace tra i due regnanti. In quell'occasione, durante i banchetti, francesi e spagnoli restarono sorpresi dalla novità del costume italiano di rinfrescare le coppe di vino mediante il ghiaccio proveniente dalle montagne liguri. In quei giorni di fine maggio e inizio giugno, probabilmente vi fu un anticipo del clima estivo e gli ospiti stranieri, se all'inizio furono stupiti dalla vista dei pezzetti di ghiaccio che galleggiavano nelle coppe di vino, di fatto poi gustarono meglio il vino fresco durante le varie portate¹⁸. Tornati in Spagna e Francia, non solo riferirono di quella nuova moda tutta italiana, ma probabilmente iniziarono anche a praticarla. Il piacere delle bevande fresche da quel momento divenne un lusso che caratterizzò i banchetti delle principali corti d'Europa.

Montaigne, durante il suo viaggio in Italia, era il 1580, nei suoi appunti, oltre a descrivere il fasto delle residenze del Granduca, annota: "Si costuma qui [Firenze] di metter neve nelli bicchieri di vino"¹⁹. L'Autore, all'inizio del suo diario di viaggio afferma che l'Abbazia Remiremont godeva della rendita di due neviere. Si può da ciò dedurre che anche in Francia si conservava la neve, ma se ne faceva un uso diverso rispetto all'Italia. Non poteva che essere un esclusivo uso sanitario.

"Le thresor de santé..." pubblicato nel 1607 insegnava ai Francesi i vari modi di rinfrescare le bevande indicando appunto il modello italiano: «Côme il se pratique en Piedmont & Italie»²⁰.

¹⁵ A. Patanè, *I Viaggi della neve*, cit.; e Lombardo, *L'impresa della neve in Sicilia*, cit.

¹⁶ L. Lombardo, *L'impresa della neve in Sicilia*, cit.

¹⁷ Non si riportano in questo contributo dati e indicazioni di singole neviere, in quanto è in allestimento un sito web dedicato esclusivamente alle neviere della Sicilia.

¹⁸ J. B. Bruyerini, *Cibus Medicus siue de re cibaria Libri 22. omnium ciboru m genera. omnium gentium moribus. et usu probata, complectentes*, Norimbergae : Apud Johann. Andream et Wolffgangi Endteri Jun. haeredes, 1659.

¹⁹ J. Montaigne, *Viaggio in Italia*, prefazione di Guido Piovene, Ed. Laterza, Roma-Bari 1991, pag. 23.

²⁰ *Le Thresor de santé, ou mesnage de la vie humaine divisé en dix livres.. A. Lyon, chez Jean Anth. Huguétan, 1607.*

Nicolàs Bautista Monardes (1493-1588) pubblicò a Siviglia, nel 1571, il “Tratado de la nieve, y del beber frio”. Tale testo, tradotto e pubblicato in Italia a partire dal 1575 fino ai primi decenni del XVII secolo, segnò una svolta nella storia delle bevande, configurandosi come vero manifesto a sostegno delle bevande fredde e come una vera e propria “riforma” alimentare che si affiancava ad altri cambiamenti verificatisi nella cultura di quel secolo. Il Monardes, avendo osservato la diffusione della nuova moda di usare la neve, giunse alla conclusione che il bere freddo giovava ai sani e risanava gli infermi, inoltre ritenne infondati i timori dei colleghi medici contrari alla nuova moda. Altro merito dell’opera del Monardes fu la descrizione delle tecniche di raffreddamento, essenzialmente per contatto: il contenitore della bevanda da rinfrescare, in genere di vetro o di metallo, veniva immerso e circondato dal ghiaccio.

Un passo del Trattato presenta nella traduzione italiana un’aggiunta dedicata all’uso della neve in alcune città della Penisola, si tratta una vera pagina di cronaca del costume di metà Cinquecento: «Non hanno già voluto fare così in Genova, Città fra le principali d’Italia, ricchissima, et piena di tanta nobiltà, di gentil’huomini, et Signori, i quali vivendo con le maggiori delitie, et delicatezze del mondo, conosciuta da un pezzo in quà questa del bere fresco con la neve, si sono ingegnate la maggior parte d’haverne non solo copiose conserve per uso particolare, ma molti ancora fondando il loro esercizio, et traffichi in questo mestieri, acciò che ognuno ne possa avere, hanno dato opra di fare delle medesime conserve, per venderla la state, alla quale particolare delizia, hanno molto da invidiare i Veneziani, de quali mi stupisco non la usino, ò cerchino di usarla, approvandosi per la maggiore di tutte le altre»²¹.

I medici fedelissimi alla tradizione e agli insegnamenti di Ippocrate furono solerti nel controbattere le tesi di Nicolò Monardes e dei suoi seguaci, per cui si aprì un acceso dibattito che si dispiegherà a cavallo tra la fine del secolo XVI e gli inizi del XVII secolo, e che accompagnerà la lenta trasformazione della medicina da disciplina filosofica a disciplina sperimentale.

In Italia, manmano che il XVI secolo si avviava verso la conclusione, la moda del bere freddo si diffuse dalle mense aristocratiche a quelle dei ricchi borghesi, come pure tra i benestanti e i meno abbienti. Che il consumo di neve fosse diffuso a livello popolare lo attestano i documenti relativi alle taverne o al servizio di ristorazione per gli operai, lontani dai loro centri di residenza, che erano impegnati nei trappeti o nelle tonnare. Le taverne, anche se costose, non meno di un tari per i pasti di un giorno, assicuravano un servizio completo di bevande fresche. Nel 1602 in una taverna del trappeto di Partinico si vendeva e/o si utilizzava anche la neve²².

Mercurio Scipione, nei primissimi anni del XVII secolo, in un suo testo in cui si descrive l’uso della neve a Roma, afferma: «Questo uso di rinfrescar con neve è tanto frequentato nelle prime Cittadi d’Italia, dove sono le Corti, che da esse è finalmente passato fin’ai plebei, & io mi ricordo già cinquant’anni sono, che nella patria mia l’uso della neve era, solo frequentato da Prencipi, & Prelati maggiori; ma ora quasi ogni ciavatino vuol la neve, poichè in detta Città, ve ne concorre tanta copia, che si vende per le piazze à vil mercato, quando con un baiocco se n’ha tanta, che basta per una persona ad ogni lungo disnare; il medesimo mi vien riferito, che s’usa in Costantinopoli»²³.

²¹ N. Monardes, *Trattato della neve e del bere fresco, raccolto per M. Giouan Batista Scarampo, dal trattato del Monardo medico di Siviglia. & ridotto in lingua toscana*. In Fiorenza : nella stamperia di Bartolomeo Sermartelli, 1574.

²² A. Morreale, *La vite e il leone. Storia della Bagaria*, Ed. Ciranna, Palermo 1998. L’autore cita questa fonte: ASPA, not. De Messana, vol. 1293 (1602).

²³ M. Girolamo, *De gli errori popolari d’Italia, libri sette, diuisi in due parti. Nella prima si trattano gl’errori, che occorrono in qualunque modo nel governo de gl’infermi, e s’insegna il modo di correggerli. Nella seconda si contengono gl’errori quali si commettono nelle cause delle malattie, cioè nel modo del viuere ... con gli suoi remedij ... Dell’eccellentiss. sig. Scipione Mercurii ... Parte prima [-seconda]*. In Venetia : appresso Gio. Battista Ciotti Senese, 1603.

Un autore italiano che si colloca sulla stessa posizione del Monardes è Baldassare Pisanelli, il quale, poco prima di morire, pubblicò, nel 1586, un trattato sulla natura dei cibi e delle bevande dedicando un capitolo al bere fresco. L'inizio del discorso si basa su un paragone: come il coito è un piacere grandissimo che serve alla riproduzione, così il piacere che si prova nel bere fresco sicuramente ha un suo beneficio per la salute. Con un altro paragone afferma: come l'uomo si difende dal freddo, così è buona cosa difendersi dal caldo estivo col bere fresco. Alla riflessione filosofica aggiunge poi il caso di Messina.

Diversi autori si scagliano contro la moda del bere freddo, ma uno dei più polemicisti resta certamente Sebastiano Laghi²⁴. Innanzitutto sferrando le sue critiche, sul piano morale, verso coloro che amavano bere il vino freddo definendoli schiavi delle passioni e dei piaceri, lontani dalla verità, infatti per accontentare il gusto tradiscono la ragione. Ma le critiche più pesanti egli le riserva ai fautori del bere freddo: alla "sinagoga" dei "Signori nevisti". Se fossero dei buoni maestri dovrebbero rivedere le loro posizioni in quanto il vero saggio è colui che sa cambiare le sue opinioni: «Sapientis est mutare consilium». Gli argomenti a favore del bere freddo assomigliano al "latrar dei cani". Però, in fondo, anche se molto polemico, non è del tutto contrario affermando che: «Occorre agire col sale della prudenza, col freno della parsimonia, col favore dell'intermittenza». Nel suo brevissimo opuscolo egli riassume i principi fondamentali della tradizione: le bevande fredde, utili nelle febbri, i sani le possono usare «per necessità non per grandezza, per bisogno non per vitio»; bere il vino rinfrescato con neve non può diventare una consuetudine perché sarebbe una prassi micidiale: «Chi disse vita, disse calore. Chi disse ghiaccio disse morte».

Pietro Cassiani, in un suo scritto del 1603, non ha il minimo dubbio che il bere freddo è solo una moda sostenuta dai «medici Monardeschi», amanti di «regole forse tollerabili per gli africani, e anche per gli spagnuoli più meridionali, senza alcun discorso, o distinzione le vogliono eseguire sopra gli Italiani, che sono assai più settentrionali di coloro»²⁵.

Nicolò Masini all'inizio della sua opera²⁶, precisa che l'acqua fresca (*frigidam aquam*) come la intendeva Galeno, corrispondeva a quella di una normale fontana. Bevande o medicine più fredde dell'acqua fresca sono consentite solamente a coloro che hanno la febbre: «Extremis morbis, extrema remedia»; come pure l'uso di farmaci gelidi per frenare o bloccare l'azione di un veleno. Ai sani non è consigliabile alterare la temperatura dell'acqua naturale mediante alterazioni artificiali. La decisione di bere bevande ghiacciate rappresenta la scelta più irrazionale che un uomo possa compiere. Le bestie, che seguono l'istinto, si dimostrano più sagge degli umani.

Giovan Battista Del Tufo, un napoletano trapiantato a Milano, avendo nostalgia della sua bella Napoli, le dedicò un intero poema per cantare le sue meraviglie e il suo splendore. La qualità della poesia non è eccellente, ma resta un'opera ricca di informazioni sugli usi e i costumi di Napoli verso la fine del XVI secolo. Ecco i versi dedicati al bere freddo:

«Bever freddo con la neve da Napolitani
Ma lasciando l'inverno
con gusto vostro eterno
ragionerem ancor che stil vi tiene

²⁴ S. Laghi, *Neve tabacco et acqua vita otiosi discorsi di Sebastiano Laghi da Lugano*. In Milano per Filippo Ghisolfi, 1647.

²⁵ P. Cassiani, [*Risposta di Piero Cassiani al discorso sopra il beuer fresco. Nuouamente stampato in Roma. All'illustrissimo, e reuerendiss. signore il signor cardinale Aldobrandini camerlengo di S. Chiesa. &c.*](#) In Bologna: presso Vittorio Benacci, 1603, pag. 15.

²⁶ N. Masini, *De gelidi potus abusu*, Cesena, presso Bartolomeo Raverio, 1587.

al ber freddo con neve
 il cavalier e l'artegian l'estate.
 Con questa neve ogn'artegian meschino
 temprà il calor del vino
 e se neve non ha mattina e sera
 starà di mala ciera
 tre dì con la fameglia e la mogliera.
 Quel ricco cittadino
 vorà piutosto rimaner digiuno
 che mai per modo alcuno
 resti di non haver neve quel giorno
 che gli amici o parenti l'invitorno.
 Guardasi il credensiero
 che pria non habbi il vin, che il padron beve,
 posto in fresco a la neve
 due ore che lui gionga;
 ch'altri prepari, accomodi e disponga.
 Onde egli dà pensiero
 subito ad un staffiero
 che con gagliarda mano
 arrivato il padrone,
 volga e giri il trombone,
 che uscito poi da quel trombon girato
 beve il vino aghiacciato
 talmente che vien fuori
 come ne i monti Caspij stesse allora:
 Così, donne mie belle ci governiam la pelle
 col freddo ber vin, col buon mangiare,
 e con gli spassi per terra e per mare...»²⁷.

Sulla moda del bere freddo a Firenze e in Toscana riferisce Rinuccini: «Del bere fresco cominciò nel principio del secolo [cioè il XVII] (oppure si rinnovò la delizia del bere fresco; ma si procurava d'ottenerla dai pozzi col calarvi le bocce del vino qualche hora innanzi il pasto, e il pozzo di qualche casa che aveva concetto di fresco, serviva spesso anco per i vicini, che vi mandavano le loro bocce, che per lo più erano di terra. Si cominciò poi a riporre l'inverno il diaccio per valersene l'Estate a rinfrescare il vino, le frutta, et altro, et ha preso tanto piede questa delizia, che molti l'usano continuamente anco l'inverno. Et è degno da notarsi l'augmento che ha fatto, perchè l'anno 1609 Antonio Paolsanti aiutante di Camera del Ser.mo Gran Duca, prese l'appalto del Diaccio per Scudi 400 l'anno. (Che poi lo comprò da lui Madama Ser.ma, e lo donò e applicò al mantenimento delle monache convertite) e quest'Anno 1665 è appaltato per Scudi 4300. E per dire qualche cosa ancora di fuori, in Pisa non si trovò l'Anno 1605 chi volesse l'appalto per Scudi 50, e oggi è sopra scudi 1950. Ma è però vero che l'Appaltatore serve ancora Livorno. Quando l'inverno non diaccia, sono obbligati gli Appaltatori così di Firenze come d'altrove di far venire la neve dalle montagne, e però procurano di riporvela a suo tempo nelle buche fatte a posta, per conservarla all'Estate»²⁸.

A Firenze, nel corso del 1500, l'architetto Bernardino Buontalenti si occuperà anche della costruzione delle eleganti ghiacciaie granducali nel giardino di Boboli. Un arazzo del 1643,

²⁷ G. B. Del Tufo, *Ritratto o modello delle grandezze delitie e meraviglie della nobilissima città di Napoli*, testo inedito del Cinquecento, a cura di Calogero Tagliarini, AGAR Napoli.

²⁸ T. Rinuccini, *Considerazioni sopra l'usanze mutate nel presente secolo 1600, cominciate a notare da me Cav. Tommaso Rinuccini nell'anno 1665*. Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze, Magl. CI. XXV.

realizzato da Van Esselt, esposto a Palazzo Medici Riccardi di Firenze, testimonia la raccolta del ghiaccio sull'Arno.

Durante i banchetti e dopo i pasti, oltre al vino, si potevano servire bevande non alcoliche, acque aromatizzate che permettevano di mutare un sapore molto intenso rimasto nella bocca dei commensali. Queste "acque concie", al gusto di cannella, coriandolo, limone... nel tempo estivo era preferibile che fossero fresche, ma con il tempo diventarono gelide e fecero parte della classe dei sorbetti, infatti proprio nel corso del XVII secolo "acqua concia", acqua ghiacciata e sorbetto erano sinonimi di ciò che noi oggi intendiamo con il termine gelato. Francesco Caserta, nella sua opera pubblicata nel 1623, trattando delle acque aromatizzate con anice o con cannella, ne attesta la possibilità di congelarle tramite la miscela di ghiaccio e sale²⁹.

Vasi refrigeranti

L'utilizzazione della neve richiedeva dei recipienti idonei a contenerla e sufficientemente ampi per accogliere i contenitori delle bevande da refrigerare. Erano usati contenitori in legno, vetro e metallo. In un ambiente poco curato si poteva usare qualunque recipiente in grado di contenere i liquidi. Il tino o il tinello³⁰ si prestavano bene per contenere la neve che si andava sciogliendo, ma la loro presenza non poteva essere ammessa ovunque. Per la produzione di gelato occorrevano almeno due tini: uno per la preparazione e uno per la conservazione. Nelle dimore signorili, in particolare nella stanza da pranzo, venivano usati i rinfrescatoiri di diversa forma: per bottiglie, per coppe e per caraffa³¹. Un oggetto facilmente rinvenibile nei minuziosi inventari redatti dai notai è la "cantimplora" o "bozza": un vaso di vetro o di stagno³² utile per la refrigerazione. Diversi documenti testimoniano la presenza della vetreria dei fratelli Bagnasco a Castelbuono³³ e forse anche a Isnello³⁴. Un contratto di vendita³⁵ del 1700 riporta l'acquisto da parte dei Bagnasco di una grossa partita di cantimplora di diversa fattura ("rigati", "alla venetiana", "viridi") e varie dimensioni ("di menzu", "di dui terzi", "di

²⁹ F. A. Caserta, *Tractationes duae ad medicinae praxim pertinentes*, ex Typographia Secundini Roncalioli, Napoli 1623. Nella *Quaestio VI Art. III*.

³⁰ L. Romana, *Neviere e nevaioli*, cit. Un inventario del 1624, tra i beni appartenuti al dottor Pietro Paolo Peroxino di Castelbuono, riporta la presenza, in un magazzino, di "uno tinello di refriscari con la nivi". (Archivio di Stato di Termini Imerese, e da ora ASTI, not. Filippo Guarneri, vol. 2255 c. 133, 04 dicembre 1624).

³¹ L. Romana, *Neviere e nevaioli*, cit. Lista di spese per conto dell'Arcivescovo di Palermo. "A detto, onza 1.e tari 13 e grani 10 per 4 piatti per la cucina, per 8 piattigli, 12 scudelli di porcelletta, 2 rinfrescatoiri grandi con suo boccaro per la camera di S. Ill.ma". (Archivio di Stato di Palermo, not. Antonino Fede, stanza iv, vol. 3638, c. 582, 30 novembre 1718).

³² L. Romana, *Neviere e nevaioli*, cit. Nelle spese dell'anno 1636: "a 27 ottobre, (...) spesa straordinaria, à cassa tari 10 per far crescere un vasu alla dispensa per la Neve". Al 20 gennaio 1637 viene comprato dello stagno "per farsi alcuni vasi nello refitorio". (Archivio di Stato di Trapani, e da ora ASTP *Corporazioni Religiose*, Collegio dei Gesuiti di Trapani, Registro n. 174, 1636-1639).

Anche i registri di esito del Convento di San Francesco di Paola di Trapani, all'inizio dell'estate annotano un mandato di pagamento "per costruzione di una Bazza per gelare acqua, onze 2.25.0". (ASTP, *Corporazioni Religiose*, Registro n. 88; 15 giugno 1865).

³³ L. Romana, *Neviere e nevaioli*, cit. Giovanni Berretta di Napoli si obbliga con don Alberto Bagnasco a lavorare nella sua "vittrera" per un compenso di tari tredici il giorno, inoltre l'alloggio e la preparazione dei pasti, invece l'acquisto degli alimenti era a carico del Berretta. Considerata l'elevatissima retribuzione, probabilmente si trattava di un professionista espertissimo. (ASTI, not. Ignazio Bellone, vol. 2599 c. 257, 04 aprile 1699).

³⁴ L. Romana, *Neviere e nevaioli*, cit. Mastro Stanislao Barbanti, "vittraro della terra d'Isnello", si impegna a lavorare con Don Alberto Bagnasco di Castelbuono per un compenso giornaliero di tari cinque. (ASTI, not. Ignazio Bellone, Vol. 2599 c. 299, 06 maggio 1699).

³⁵ L. Romana, *Neviere e nevaioli*, cit. (ASTI, not. Ignazio Bellone, Vol. 2600 c. 175, 17 maggio 1700).

terzu”); dal contratto non è comprensibile l’unità di misura di riferimento: quartara, lancia o quartuccio? La quantità dei prodotti venduti (circa 1400) ne attesta la diffusione anche nelle dimore delle famiglie meno abbienti; probabilmente la cantimplora era l’antenato dell’attuale frigorifero, considerato che per tutto il Seicento con soli due grani –nei paesi attorno alle Madonie– si poteva acquistare circa un chilogrammo di neve.

Ecco alcuni versi, dedicati appunto alla cantimplora o bozza, in segno di gratitudine verso un amico che gli ha prestato la cantimplora, del poeta siciliano Mario Drago:

<p>«Dice all'amico, che si ritiene la cantimplora per haverne bisogno</p> <p>Tanta affamoria pri na cantimplora Don Stefanuzzu ti la dicu chiara Si mi la dassi chi gran cosa fora! Ch'è qualchi gioia priziusa e rara? Nun ndi parlari, chi mi servi ancora, Né chiù mi fari ssa vernia amara Ci annivu quandu haiu a ijri di fora E pri l'amuri tò la tegnu cara.</p> <p>Ringrazia l'amico della cantimplora lassatagli</p> <p>Ora chi ti passau dda frinixia Chi propria m'havia fattu sciri pazzu Iu ti ringraziu di la curtisia, E centu voti ti stringiu, et abbrazzu E giacch'ora la bozza è tutta mia Quandu mi pigghia l'annivu, et aggiazzu Poi quandu vivu penzu sempri a tia, Ed ogni vota un brindisi ti fazzu»³⁶..</p>	<p><i>Dice all'amico di tenersi ancora un po' la sua cantimplora</i></p> <p><i>Come bramo avere la cantimplora Don Sefanino, te lo confesso Oh che gran cosa se me la prestassi! Potrei avere una gioia più grande? Non chiedermerla, mi serve ancora. Smettila con questo strepito disgustoso, La immergo nella neve prima di uscire E grazie al tuo affetto mi è cara</i></p> <p><i>Ringrazia l'amico per la cantimplora lassatagli</i></p> <p><i>Ora che ti è finita quella frenesia Che per poco non mi rendeva folle Ti ringrazio della cortesia Con infiniti abbracci. E poichè ora il rinfrescatoio è a mia disposizione Quando ne ho voglia lo riempio di neve Poi quando bevo ti penso sempre E ogni volta ti dedico un brindisi».</i></p>
---	---

Vincenzo Tanara descrive la cantimplora o bozza come rinfrescatoio a doppio contenitore, anche se non ne dà il nome: «Il raffreddar Vino con neve... fassi con poca (neve) ponendo il vino in un vaso di vetro, qual nel mezzo abbia una concavità, nella qual posta la Neve, circondata dal vino, presto si raffredda»³⁷ Fino alla metà del '900 questo modello di bottiglia-rinfrescatoio era ancora in uso e nella provincia di Messina veniva chiamata “Cantrimplora”. Un tipo di bozza forse poco diffusa era la quella a “naca”. In un magazzino del monastero basiliano di Raccuja si conservava «un pozzo picciolo a naca di stagno col cato o sia strare inservibile»³⁸. Il Mortillaro, nel suo Dizionario Siciliano-Italiano alla voce Bozza riferisce anche della “Bozza a naca, specie di cantimplora che si crolla su due aste”, è ovvio che il dondolio della bozza accelerava la refrigerazione delle bevande. Questo modello di “bozza a naca” si può vedere in qualche vecchia foto di chioschi di venditori di acqua e bibite fredde, presenti a Napoli fino agli inizi del '900³⁹. Nei refettori dei monasteri l'acqua o il vino erano rinfrescati con grandi bozze o cantimplore circondate dal ghiaccio dentro mastelli di legno o di sughero⁴⁰.

La nuova moda del bere freddo è documentata anche in campo artistico con la raffigurazione dei rinfrescatoii. Ai pittori non sfuggì questa interessante novità, testimoniandola

³⁶ P. G. Sanclemente, *Le Muse Siciliane ovvero scelta di tutte le Canzoni della Sicilia...*, per il Bisagni, Palermo 1651. Interessante il termine *bozza* come sinonimo di *cantimplora*.

³⁷ V. Tanara, *L'economia del cittadino in villa: libri VII*, per gli eredi del Dozza, Bologna 1651, p. 5.

³⁸ Archivio di Stato di Messina, Monastero S. Nicolò la Ficò di Raccuja, busta 1053, c 437v [...] agosto 1788.

³⁹ Il Vocabolario Siciliano curato dal Piccitto riporta l'espressione “Annacari li bozzi a unu” per dire tenere a bada.

⁴⁰ Nelle uscite dei Gesuiti di Siracusa si legge: «Per accomodare due bozze grandi, tari 27». Archivio di Stato di Siracusa, Corporazioni religiose soppresse, Compagnia di Gesù, busta 84 c 195r, 6 agosto 1666. Così, pure nello stesso libro di uscite, «Per stagnare la bozza del vino, e fare un collo di rame alla bozza dell'acqua, et accomodare li dui tinozzi di ditte e pece», Ibidem, c 265r [...] giugno 1669.

nei dipinti dedicati al tema del banchetto sia profano che sacro, come gli episodi conviviali narrati dai vangeli. La raffigurazione dell'*Ultima Cena* prevedeva la presenza di una vasca per ricordare il gesto di Gesù che lavò i piedi suoi Apostoli. Questo recipiente a partire dalla seconda metà del XV secolo divenne una conca contenente del ghiaccio dove tenere al fresco le brocche di vino. Una prima testimonianza (1481-'82) la offre Cosimo Rosselli nell'affresco dell'*Ultima Cena* nella Cappella Sistina. Altro esempio lo dà il Vasari (1546) nella sua *Ultima Cena* realizzata nel Refettorio delle Murate a Firenze. Interessante e inconfutabile rappresentazione del vasca-rinfrescatoio la si può ammirare nell'antico refettorio del convento francescano di San Giovanni in Persiceto (BO); un grande affresco dell'*Ultima Cena* databile alla fine del '500, mostra sul pavimento un mastello in legno contenente delle piccole lastre di ghiaccio et una grossa bottiglia. Altro tema caro ai pittori, quello della *natura morta*, presentava l'occasione di raffigurare rinfrescatoii. Presso la Villa medicea di Poggio a Caiano, il Museo della Natura Morta custodisce un dipinto di ignoto pittore fiorentino della prima metà del XVII secolo raffigurante un pregevole rinfrescatoio in metallo, colmo di ghiaccio e varie bottiglie e brocche. Interessante anche un piccolo rinfrescatoio in legno, collocato su una mensa, con dentro una bottiglia, accanto a dei panini e un prosciutto, nel dipinto di Giuseppe Recco (Napoli, 1634- Alicante, 1605) *Natura morta con pani pasticcio e ghiacciaia*, appartenente alla collezione Molinari Pradelli, presso Marano di Castenaso.

Dal sorbet antico al sorbetto moderno

Nel corso del 1500, in Sicilia come in altre regioni d'Europa, si dovette affrontare il flagello della peste. La paura di restare contagiati precedeva il contagio stesso e scatenava comportamenti finalizzati alla possibilità di evitarla ricorrendo a mezzi più o meno razionali, qualche volta puramente magici o bizzarri. Le autorità civiche tentavano tutti i mezzi per combattere quel male misterioso: dall'invocazione dell'aiuto divino all'adozione di misure ben precise, suggerite dai medici chiamati a prestare il loro soccorso.

Gianfilippo Ingrassia (1510-1580), illustre medico siciliano, chiamato per contrastare la peste apparsa a Palermo nel 1575-76, utilizzò per i contagiati dal male, oltre all'isolamento e alla cura dell'igiene, la stessa dieta adottata per coloro che normalmente erano affetti dalla febbre. Pur di estinguere la sete degli appestati, egli seguì le indicazioni tradizionali della scuola galenica, confortato dai buoni risultati ottenuti da Joan Tomàs Porcell durante la peste di Saragozza, nel 1564, cioè la somministrazione di acqua freddissima, resa tale mediante l'uso del ghiaccio. «Galeno raccomandava l'acqua fredda nelle febbri e nelle malattie infettive acute contro la teoria ippocratica che le condannava ... gli arabi furono partigiani delle bevande fredde»⁴¹.

Quasi tutti i trattati dedicati al tema della peste riguardo all'alimentazione consigliavano di bere l'acqua zuccherata con l'aggiunta di succo di limone o aceto. Questa bevanda poteva essere fredda o freddissima a condizione che il paziente fosse giovane, vivesse in una regione abbastanza calda e che fosse estate. L'uso di cibi e bevande acide contro la peste si basava su questo principio «Et mangiano li cibi suoi alteradi con agresto che preservano dalla putrefazione massimamente l'aceto come chiaramente si vede quando l'uomo vuole alcuni giorni conservare la carne cotta la pone nel aceto et se li conserva»⁴².

Anche Marsilio Ficino, nella sua opera contro la peste, argomenta così: «Le cose agre, aspre, & acetose sono da usare nel coservare, & nel curare, perchè il pericolo è nel caldo con l'humido, et nella putrefattione... E le cose di tutti questi sapori soccorrono a tutti questi mali. Perchè rinfrescano, disseccano, et conservano, fortificano, restringono, & c. Nota che le cose

⁴¹ A. Bendicenti, *Malati medici e farmacisti*, Ed. Hoepli, Milano 1924, pag 219.

⁴² B. Baviera, *Tractato mirabile contra peste composto per el famosissimo homo miser Bauera da Bologna medico doctor excellentissimo*, per Georgio di Rusconi milanese, Venetia 1503.

molto agre dove si teme strettezza di petto, debilità di stomaco si temperano con zucchero, sale, latte di mandorle, cinnamomo, pepe, finocchio...Chi ha gran sete fuori di cibo usi l'acetoso semplice con un poco d'acqua fresca, o vino di melegreane agre con giulebbo rosato, o vino brusco. Puossi priemere midollo di cederno, ò limoni, o melarancie, et bere con acqua, et zucchero»⁴³.

Si tralasciano molti testi in lingua latina in cui esplicitamente si raccomanda di raffreddare cibi, bevande e medicine tramite l'uso del ghiaccio: "Aqua frigida nive infrigidata...".

La Farmacopea del Dubois (le cui copie sono ancora conservate in varie biblioteche presenti in Sicilia) espone il metodo di refrigerazione per contatto mediante l'uso del ghiaccio. «Calefacimus aquam et alia omnia quę aqua fluente, aut nive circumposita volumus frigidiora reddere... Refrigeramus aqua fluente, aut nive aut glacie etiam prius calefacta, quae febrium vehementiae, aut aeris intemperiei calidę opponimus pocula medicamentosa»⁴⁴.

Secondo il sapere medico di allora, le malattie sorgevano nel momento in cui i quattro umori fondamentali, presenti nel corpo umano, perdevano il loro equilibrio, quindi bisognava intervenire con una vera e propria terapia d'urto: «La colera calda, secca sottilissima, si prepara ingrossandosi, col freddo, et humido, l'humor flemmatico, che è freddo, et humido, et viscoso, vuole il suo contrario...»⁴⁵. Per questo motivo si raccomandava di somministrare, soprattutto in estate, sciroppi freddi, al mattino e a digiuno, come cura per gli appestati e come prevenzione per i sani a rischio di contagio.

Un altro autore, Agostino Bucci, favorevole alle bevande e alle medicine fredde, scrive: «Il bere poi vini con la neve; o ancho co'l ghiaccio, à chi è avvezzo, & senza vizio nelle interiora, ne i tempi caldi, & sospetti di contagione, non solo riprendere non si deve, ma più tosto commendare: poiche si corregge con questo il calore intenso dell'aria tirato per inspiratione, onde si serba & mantiene la simmetria del corpo, nella qual principalmente consiste la sanità»⁴⁶. «Quanto poi alla sete appartiene, è commune consiglio di Medici antichi specialmente di Paolo, & d'Avicenna il permettere agli infermi di morbi pestilenti in occasione di estrema sete, il bere acqua freschissima, non a poco a poco, si che maggiormente infiammi, ma a gran tratti, & in una volta acciocchè con quella non solo si rallenti il calore della febre, ma ancho con la provocatione del vomito, ò del sudore, che talora suole sopravvenire, si alleggerisca il male... Contra l'istessa sete giovarà l'Agro del Cedro condito, il syropo de i limoni, le mele granate, & altre simili»⁴⁷.

Tutti gli autori a favore di bevande e medicine fredde, freddissime o gelide seguivano l'insegnamento di Galeno, il quale, oltre al salasso, consigliava l'acqua fredda o gelida, in base alle condizioni del paziente (giovane, robusto, abituato al bere freddo...), «Prorsus sit gelida, quantum bibere aegro libet...»⁴⁸. Quindi ai pazienti giovani con febbre alta e sete intensa, nella stagione estiva, il medico poteva prescrivere acqua aromatizzata con sciroppi, fresca o freddissima, se ci si trovava in una regione calda (nel sud della Spagna o nel sud d'Italia).

⁴³ M. Ficino, *Contro alla peste. Il consiglio di messer Marsilio Ficino. Remedio di maestro Tommaso del Garbo. Vna ricetta duna poluere composta da maestro Mingo da Faenza. Vna ricetta facta nello studio di Bologna: e molti altri remedij*. (Impresso in Fiorenza : per ser Francesco di Hieronymo Risorboli, nel mese di marzo 1523).

⁴⁴ J. Dubois, *Pharmacopoeia, seu de medicamentorum simplicium delectu, praeparationibus, mistionis modo, libri tres. Iacobo Syluio medico authore*, apud Gulielmum Rouillium, Lugduni 1552.

⁴⁵ O. Augenio, *Del modo di preseruarsi dalla peste libri tre. Scritti volgarmente per beneficio commune. Da M. Oratio Augenio da Monte Santo...*, appresso Astolfo de Grandi, Fermo 1577.

⁴⁶ A. Bucci Agostino, *Modo di conoscere et distinguere gli influssi pestilenti, et difendere da quelli con buoni ordini politici, le persone, città, & luoghi: con la scielta di alcuni rimedij approuatissimi, facili, & di poco costo, tanto preseruatiui quanto curatiui. Raccolti in beneficio de popoli da M. Agostino Bucci ...*, appresso l'herede del Beuilacqua, Torino 1585.

⁴⁷ Ibidem, pagg 74 e 76.

⁴⁸ C. Galenus, *Galenii librorum septima classis curatiuam methodum tum diffuse tum breuiter descriptam...*, apud Iuntas, Venzia 1576. Pag. 57 v.

Bocàngel, autore spagnolo che pubblica un trattato sui morbi pestilenziali, a sostegno del suo punto di vista, annota : «Y en Napoles y Sicilia se da ordinariamente en los casos dichos...»⁴⁹.

I ricettari di cucina pubblicati a partire dalla seconda metà del XVI secolo, condividendo l'idea che cibi e alimenti freddi fossero un modo efficace per prevenire la peste, riportano la moda di offrire ai commensali vassoi di frutta ricoperta di ghiaccio⁵⁰.

Nel 1618 [Mario Paramato, di Rossano, in Calabria, pubblica a Napoli il suo trattato *De potu frigido*](#) presentando un efficace farmaco antinefritico: «Multi a dolore nefritico liberati sunt potione aqua gelida»⁵¹, “aqua gelida”, di cui fornisce pochi elementi in merito alla sua composizione, ma si sofferma dettagliatamente nella sua preparazione: si tratta di una pozione gelida al massimo grazie all'uso della miscela di ghiaccio e sale: «Si fortiter sale fricetur nix efficitur veluti si dura glacies esset, & sic nostrates quando niuis paucam quantitem habent, utuntur tali artificio, ut diutius conseruentur»⁵². Accanto a questo paragrafo vi colloca la glossa “Modus conservandi nivě”, rivelando uno dei possibili principi che hanno contribuito alla scoperta del processo endotermico: la capacità del sale di conservare qualcosa deperibile. Oltre a specificare gli effetti della miscela di ghiaccio e sale, egli riporta anche la pratica: quando uno dispone di poco ghiaccio... L'aggiunta del sale non fa altro che potenziarne la capacità congelante rispetto alla sola e semplice neve. Mentre il solo ghiaccio ha una temperatura intorno a 0°C, la salmoia, che si ottiene dalla miscela di ghiaccio e sale, sfiora i -20°C! Egli aggiunge che questo metodo era conosciuto dai “nostrates”, i suoi “concittadini”, probabilmente egli intendeva riferirsi ai suoi concittadini farmacisti più che ai suoi compaesani in generale.

Il farmaco antinefritico del Paramato pare che abbia avuto un certo successo anche fuori dell'Italia e lo si ritrova in un trattato di farmacologia, pubblicato a Colonia nel 1683 da Jean Jacques Manget⁵³, ove si descrive la composizione di un farmaco chiamato “Limonata antinephritica” a base di acqua, zucchero, succo di limone, insieme all'annotazione che la gente povera in Italia, Spagna e in altre regioni calde, usa anche senza lo zucchero, facendola congelare grazie alla miscela di ghiaccio e sale. Questa prassi terapeutica è attestata nel secolo successivo dal medico napoletano Filippo Baldini che dedicò un'opera ai benefici terapeutici dei vari tipi di sorbetti o gelati, dando risalto al sorbetto al limone sia in caso di febbre che in caso di calcoli: «L'uso delle limonee, e de' cedrati in tutte le febbri acute, ed infiammatorie di qualunque specie, sono i più mirabili incisivi, e i migliori rimedj per purificare il sangue [...]«Cosi ancora per i soverchi caldi inducendosi ne' nostri corpi de' frequentissimi calcoli, che non sono altro, che umori fissi strettamente rappigliati, le limonee, o i cedrati molto saranno opportuni a poterli sciogliere ...»⁵⁴.

⁴⁹ N. Bocangel, *Libro de las enfermedades malignas y pestilentes, causas, pronosticos ...*, por Luis Sanchez, Madrid 1600.

⁵⁰ G. B. Crisci, [Lucerna de corteggiani oue, in dialogo si tratta diffusamente delle Corti: cosi de venti quattro officii nobili, come de la varietà de cibi per tutto l'anno e ciascuna domenica et altri banchetti diuisa in sei capitoli. Opra di Gio: Battista Crisci napolitano all'altezza ser.ma del gran duca di Toscana Ferdinando II](#), apud Io. Dominicum Roncagliolum, Napoli 1634.

⁵¹ M. Paramati, [De potu frigido tractatus](#), ex typographia Tarquinii Longi, Napoli 1618.

⁵² Ibidem, pp. 65-68.

⁵³ J. J. Manget, [Pharmacopoea Schrödero-Hoffmanniana,](#) Coloniae: sumptibus Iohannis Martini, 1683. Jean Jacques Manget, era socio dell'Accademia degli Spensierati di Rossano di cui faceva parte anche Mario Paramato. Questo legame lascia intravedere la possibilità del Manget di consultare il testo del Paramato e di ottenere anche la ricetta della “sorbetta antinefritica”. G. Sapia, *L'Accademia degli Spensierati di Rossano*, Ferrari Editore, Rossano 2016.

⁵⁴ F. Baldini, *De' sorbetti. Saggio medico-fisico*, Napoli : nella stamperia Raimondiana, 1775, pp. 49 e 51. Egli attesta l'esistenza di tre tipi di sorbetti: a base di acqua e succo di frutta acida; a base di acqua aromatizzata; infine sorbetti fatti con vari tipi di latte. Ogni tipo di sorbetto è utile sia a livello di terapia che a livello di prevenzione. Al termine del suo libro egli auspica appunto di continuare a usare il gelato sia come genere voluttuario sia come farmaco.

L'opera del Paramato segna un punto di svolta nella storia della farmacopea e pone una "pietra miliare" nella storia dell'alimentazione umana, in quanto egli è il primo ad attestare inequivocabilmente la novità di congelare un composto liquido mediante la miscela di ghiaccio e sale. Riguardo alla via che condusse a mettere insieme il ghiaccio e il sale, è il caso di riflettere su un aspetto della cultura scientifica di allora, quando era ancora forte l'idea che il contatto tra due elementi poteva produrre certi effetti. Famoso, in questo ambito, è il tentativo di trasformare i metalli in oro, che ha impegnato per secoli molti uomini di scienza. La miscela del ghiaccio con il sale, forse scoperta per caso, forse, come dice il Paramato, basata sull'idea che il sale poteva conservare la neve, probabilmente è stata provata per mettere a punto un buon farmaco contro la peste, in grado di riportare al loro equilibrio naturale il caldo e l'umido presenti nel corpo umano utilizzando un farmaco freddo e secco al punto estremo. Se la neve ghiacciata era il massimo freddo disponibile, l'elemento più secco conosciuto allora era il sale, proprio per questa sua qualità veniva utilizzato nella salagione per conservare gli alimenti facilmente deperibili (carne, pesce, formaggi). Appunto per la sua capacità di seccare, dai medici antichi e medievali il sale veniva utilizzato contro varie malattie e veleni. Il sale preservava da molti mali, sia fisici che spirituali. Era ritenuto un'arma potente perfino contro i demoni e le loro azioni. Un ulteriore motivo per utilizzarlo nella preparazione di una medicina contro la peste, considerata, per diversi secoli, dai medici e dai teologi come castigo divino! Spargere il sale sul ghiaccio, nel tentativo di combattere la peste, era anche un modo per invocare l'azione purificatrice di Dio e la sua protezione dal male contagioso⁵⁵.

Per il modo di pensare contemporaneo, lontano dalle credenze magiche, alchemiche e religiose di secoli fa, è impensabile che il contenuto di un vaso impermeabile ricevesse alcune qualità della miscela di ghiaccio e sale mediante semplice contatto! All'inizio del XVII secolo alcuni studiosi iniziarono a occuparsi del freddo e del modo di misurarlo. Si avviava la ricerca per la creazione dei primi termometri... Anche questi studiosi si occuparono della miscela di ghiaccio e sale. Un esperimento, spesso oggetto di ricerca, consisteva nel riempire un vaso di acqua, chiuderlo e immergerlo in una miscela di ghiaccio e sale, si osservava che l'acqua ghiacciando aumentava di volume al punto di rompere il contenitore; si spiegava tale fenomeno asserendo che il ghiaccio e il sale messi attorno al vaso avevano trasferito le loro rispettive qualità di freddo e di secchezza al contenuto racchiuso nel vaso, causandone il congelamento⁵⁶!

La nascita dei primi gelati

Dunque il metodo di congelamento, basato sull'uso del miscuglio di ghiaccio e sale, inizialmente adottato nelle farmacie per la preparazione di medicine gelide, apriva la via al congelamento di sciroppi e bevande dissetanti richieste agli speziali, senza prescrizione medica, da benestanti e ricchi che si potevano permettere bevande costosissime. Nella conclusione del suo testo, Mario Paramato sottolinea la massima prudenza nell'uso delle bevande gelide, poiché, come tutte le medicine, dovevano essere concesse sotto controllo medico e non ad arbitrio di chiunque, anche perché è facile scivolare nell'eccesso, considerato il piacere insito in questo tipo di bevande: «quod cum ex gelido potu maximam delectationem homines accipiunt ob id potant plusquam deberent ...»⁵⁷. Quando un malato si è curato con una medicina straordinariamente piacevole è probabile che continui a chiederla anche stando bene, e che sia pronto a fingersi malato pur di riaverla, constatando inoltre che, riprendendola da guarito, non pativa alcun malessere. Se, inoltre, il malato-guarito era abbastanza ricco⁵⁸ da potersi permettere

⁵⁵ J. F. Bergier, *Una storia del sale*, Marsilio, Venezia 1984.

⁵⁶ F. A. Caserta, *Tractationes duae ad medicinae praxim pertinentes*, Ex Typographia Secundini Roncalioli, Napoli 1623.

⁵⁷ *Ibidem*, pp. 187-188.

⁵⁸ È opportuno ricordare che i calcoli renali (disturbi nefritici) e la gotta erano patologie molto diffuse tra le classi benestanti a causa di una alimentazione ricca di carne e povera di verdure.

una “medicina” molto costosa, principalmene a causa del prezzo dello zucchero, sicuramente non avrebbe trovato ostacoli da parte di farmacisti pronti a non rinunciare ad un profitto.

La preoccupazione del dottor Mario Paramato, che quel farmaco così gelido fosse utilizzato per un normale uso alimentare, divenne concreta poichè iniziava ad essere un costume che si diffondeva velocemente. Infatti i trattati di alta gastronomia, pubblicati dopo il 1618, prevedono la comparsa sulle mense di composizioni ghiacciate e di sorbetti. L’opera del Paramato segna il passaggio dal sorbetto antico o orientale (uno sciroppo o un succo di frutta con dentro pezzetti di ghiaccio) al sorbetto moderno (uno sciroppo che va congelandosi grazie alla miscela di ghiaccio e sale). Due cose che a causa dello stesso nome rischiano di essere confuse ancora oggi, ma di fatto due cose distinte e opposte. Il sorbetto orientale, usato già dagli antichi greci e latini, altro non era che uno sciroppo solidificato da sciogliere in acqua, a cui si poteva aggiungere ghiaccio nel periodo estivo. Questo costume, conservatosi in Oriente, sorprende i pellegrini che si recavano in Terra Santa. I messinesi importavano dall’Oriente gli eccellenti sciroppi per preparare il sorbetto orientale o antico: bevanda a base di sciroppi con dentro del ghiaccio che si scioglie! Il *Preziario dei farmaci*⁵⁹, pubblicato a Messina nel 1654, elenca 4 costosi tipi di “Sorbeth”: *semplice e di rose, di viole e di ambra e mosco*. Quest’ultimo, il più costoso, si vendeva a 15 tari l’oncia! (I Benedettini di Catania se lo facevano spedire dai commercianti messinesi). Ma non era sicuro, per gli igienisti di allora, mettere il ghiaccio dentro un bevanda; era più prudente raffreddarle mediante contatto. Essendo forte tale timore, si giunse alla prassi del raffreddamento tramite contatto, utilizzando il miglior mezzo refrigerante conosciuto o scoperto in quegli anni: la miscela di ghiaccio e sale. Oltre a quanto esposto sinora, occorre tenere presente che a Messina operava una delle migliori facoltà di medicina, inoltre erano presenti nel periodo estivo le febbri malariche che comportavano diarrea, febbre alta e sete inestinguibile; l’unica medicina, che poteva dare un certo sollievo all’ammalato, era un freddo sorbetto semplice, cio che oggi chiamiamo semplicemente una *granita al limone*!⁶⁰ Quindi nel sorbetto orientale o antico vi era il ghiaccio che si scioglieva, nel sorbetto moderno c’è un liquido che si congela!

Il nuovo farmaco-sorbetto a partire dai primi decenni del Seicento sfuggiva dal controllo dei farmacisti e passava nelle mani di bottiglieri e credenzieri: gli esperti che presso le mense aristocratiche si occupavano di bevande e dessert. Con l’opera del Paramato, 1618, si ha una data certa sul farmaco-sorbetto, invece il trattato del Caserta, del 1623, attesta la nascita del sorbetto dessert.

Le medicine gelide, sfuggite al controllo delle farmacie, passarono nelle mani del “bottigliero”, colui che nelle famiglie nobili si occupava delle bevande da somministrare durante sontuosi banchetti barocchi estivi. Le “acque ghiacciate” furono le novità dei primi decenni del Seicento sia come meravigliose decorazioni ghiacciate sia come straordinari dessert.

Vittorio Lancellotti nella sua opera *Lo Scalco Pratico*, pubblicata nel 1627, racconta le nozze di una nipote del papa, celebrate nel 1622. Descrivendo la magnifica credenza con abbondante vasellame in cristallo di rocca e d’argento, annota la presenza di “Piramide” e “Macchine di ghiaccio”. Mentre nel banchetto del 1619, offerto a Frascati, il 27 giugno 1619, dal cardinale Pietro Aldobrandino, erano state preparate “Piramidi di ghiaccio con frutti dentro”. Tali piramidi di ghiaccio, rimaste in uso nei secoli successivi, come forme di gelato a pezzo duro, non potevano essere confezionate se non utilizzando la miscela di ghiaccio e sale.

Antonio Frugoli nella sua *Pratica Scalcaria*, pubblicata nel 1631, offre descrizioni dettagliate delle varie “macchine” usate nei banchetti: guglie, colonne e piramidi, gondole, monti con fontane. Descrive anche acque aromatizzate e “acque fresche”: ai fiori di gelsomino,

⁵⁹ M. Patti, *Praetia singulorum medicamentorum...*, presso Heredi di Pietro Brea, Messina 1654.

⁶⁰ Il termine *granita* (dal verbo granire) venne usato per il gelato a partire dalla fine del XVIII secolo per esprimere un eccellente gelato a base di frutta, acqua e zucchero. Il nome completo ed esatto era “acqua gelata granita” cioè “acqua gelata” lavorata finemente, con la sorbettiera aperta, da un esperto sorbettiere. Tre parole erano troppe per chiedere un ottimo gelato morbidissimo, ed ecco che l’aggettivo “granita” divenne sostantivo. Invece i “frutti gelati”, allora, indicavano il gelato a pezzo duro che spesso aveva la forma di un frutto.

ai fiori di arancio e cedro; acqua al sapore di anice e cannella. Se con acqua fresca intenda anche le acque gelate non è facile da stabilire, comunque queste acque aromatizzate faranno parte dei primi esempi di acque ghiacciate.

Qualche anno più avanti, nel 1634, Giovanbattista Crisci, pubblica la *Lucerna de' Corteggiani*, dove, oltre a elencare più di una dozzina di “acque cotte”, come pure varie “macchine di ghiaccio”, annota i vari utensili necessari per la credenza, e tra bicchieri e caraffe, piatti e posate, vi sono non solo le “cantimplore” e i “rinfrescatori” per tenere al fresco acqua e vino, ma anche i “tromboni” di cui parla il Paramato, cioè i pozzetti o grosse caraffe in metallo utili per la produzione di acque gelate e sorbetti.

Vincenzo Tanara, nel decennio successivo, nel 1644, nella sua opera *L'Economia del Cittadino in Villa* fornisce anche le ricette per le “acque cotte” o come preferisce chiamarle lui “acque artificiose”, la cui preparazione si conclude mettendole nella “Bozza”, cioè uno dei primi termini usati come sinonimo di sorbettiera.

Recentemente è stata pubblicata da June De Schino⁶¹ la trascrizione di un manoscritto ove sono annotate le ricette di Angelo Mei, credenziere di Alessandro VII, pontefice negli anni 1655-'67. La parte finale delle ricette rivela la mano di un estensore diverso dalla prima parte, attribuibile ad un ignoto autore siciliano a causa di una unità di misura dei liquidi tipica della Sicilia. Si può ipotizzare un collaboratore siciliano del Mei nella pasticceria e nella primitiva arte della gelateria. Forse i due, dopo un percorso di formazione comune sia in Italia che in Francia, ritornarono in patria concludendo la loro carriera presso la corte pontificia. Probabilmente, morto Angelo Mei, il siciliano non solo conservò il taccuino con le ricette del suo socio, ma nelle pagine vuote vi aggiunse altre ricette sue, iniziando dal “Cocomero in carapegna”. Carapegna è il vocabolo usato in Sicilia per indicare il gelato delle origini. In questo testo sono presenti magnifiche ricette degne appunto della cultura barocca: “Un trionfo di ghiaccio...” “Frutti finti agghiacciati”, “Persiche agghiacciate servite in trionfo”, ma la forma ingannava la vista, poichè apparivano come pesche, ma era un gelato al gusto di pistacchio! Angelo Mei è il primo a consegnare alla storia un gelato alla panna aromatizzata ai fiori di arancio! Lo chiama “Neve di fiori di merangoli”, mentre definisce la sorbettiera “carafondo”: rendeva in italiano il termine francese “Carafon” (che significava “cantinetta”, altro sinonimo italiano di sorbettiera) o riportava una ricetta molto legata alla sua esperienza professionale in Francia?

L'Accademia del Cimento nel 1657 sottopose a controllo sperimentale il fenomeno del congelamento di un liquido immerso in una miscela di ghiaccio e sale, di ghiaccio e salnitro, come pure di ghiaccio e sale ammoniaco. L'obiettivo degli accademici era di studiare e misurare quale fosse la forza del liquido che, congelandosi, aumentava di volume tanto da poter rompere il vaso. Al fine di verificare tale variabile utilizzavano diversi vasi (in argento, ottone, oro, cristallo) e di spessore crescente. Inoltre tentavano di misurare le variazioni di temperatura utilizzando i primitivi modelli di termometro che nello stesso ambiente fiorentino venivano realizzati. Il risultato delle varie prove fu la rottura dei contenitori, provocata dal congelamento del liquido.

Innanzitutto è interessante la definizione del vaso utilizzato: “un Vaso d'argento di sottil piastra d'Argento, con due coperchi a vite, di quei che s'adopran la state a congelare i sorbetti, ed altre bevande”. E in un passo più avanti si annota che messo il vaso “nel Ghiaccio col suo Sale, conforme al solito di quando si vogliono fare agghiacciare i Liquori...”. “Sorbetto” non è un termine utilizzabile per diversi tipi di gusti, come saremmo portati a pensare oggi, ma sorbetto era una bevanda, fra le varie disponibili che si potevano ghiacciare. Però veniva preferito per descrivere una fase di congelamento di un liquido. Infatti, gli accademici osservando le varie fasi di congelamento in una “boccia” di cristallo, annotavano che, nel

⁶¹ June DI Schino, *Arte dolciaria barocca. I segreti del credenziere di Alessandro VII, intorno a un manoscritto inedito*, Gangemi Editore, Roma 2015.

cosiddetto periodo definito “Salto dell’Agghiacciamento”, la consistenza del ghiaccio era “da principio assai tenero, e simile al sorbetto quand’è un po’ troppo serrato...”.

Tra i vari esperimenti di congelamento, si osservavano anche le differenze tra diversi liquidi: acqua di fonte, acqua di fiori di mortella, acqua di rose, acqua di fior d’aranci, agro di limone, acqualanfa, acqua di fragole, acqua di cannella. Alcuni “liquori” differivano nei tempi di congelamento e nella consistenza, alcuni restavano più mollicci mentre altri si indurivano più facilmente. Non riuscivano a comprenderne la causa, poiché non tenevano conto della quantità di zucchero presente. Esperimenti di congelamento vennero eseguiti anche con vino rosso di Chianti, moscatello bianco, aceto bianco, olio, una spuma di acqua e chiara d’uovo, che gelando assomigliava “ai fiocchi di neve”.

Le testimonianze a favore dell’affascinante novità del gelato appena nato appartengono al mondo della poesia. A Messina, Nicolò Lipso, membro dell’Accademia della Fucina, pubblicò nel 1670 due componimenti dedicati alla “Carapegna”, il primo termine colto scelto in Sicilia per indicare il gelato. Due componimenti che attestano con evidenza alcuni dati inconfutabili: la straordinaria novità del gelato e le sue eccellenti qualità ricercate perfino dagli dei; il suo legame con l’ambiente farmaceutico, le sue radici siciliane, definendola appunto “Zanzaretta gentil del nostro Regno”.

LA CARAPEGNA DI AMORE

«(...)

Canterem d’una dolce Carapegna,
Ch’Amor compose di sua propria mano,
Con tempra a tanto bottiglier condegna.

La Carapegna è un vocabolo Ispano,
con che si chiama una certa mistura
Delizia nova del genere umano,

Fresco rimedio alla cocente arsura,
Cibo, e bevanda uniti insieme insieme,
Soave mostro di doppia natura;

Un piacevol Gennar nato dal seme
D’Agosto, una pruina inzuccherata,
Un licor, che col labro ancor si preme:

Dolce rugiada, ambrosia congelata,
Ma tenue sì, che il fiato ancor la scioglie,
E s’ingoia di state un’invernata...»⁶²

Francesco Acerbi, poeta e professore di teologia e filosofia a Napoli, celebra anche lui la novità della sorbetta. Il componimento “De Potione vulgo Sorbetta”⁶³, in lingua latina, abbonda di dettagli tecnici, ma non manca neppure la lezione morale che l’autore, da buon gesuita, non si lascia sfuggire: i peccati di gola, al pari di altre tentazioni umane, andrebbero controllati o evitati... la gelida sorbetta rinvia alla meditazione sul gelo della morte! Pazienza se la finale scivola nel macabro, tutto è lecito per vincere le passioni!

Si chiude questo breve sguardo storico sui primi decenni della nascita del gelato con un cenno ai vari termini utilizzati nel tempo per indicarlo. Coloro che produssero o gustarono i primi gelati si posero il problema di come chiamarli poiché non esisteva ancora una

⁶² Queste due poesie si trovano in AA.VV., *Il Duello delle Muse*, Napoli 1670.

⁶³ La poesia si trova Acerbi P. Francesci, *Polipodium apollineum*, Napoli 1674.

terminologia ampiamente condivisa. Nei primi tre secoli si sono registrati vari termini. In diverse città della Sicilia: Trapani e Palermo, Catania e Messina, nei cui archivi è stata condotta un'apposita ricerca, sono stati rilevati i seguenti termini.

Iazzo (con le varianti *iazzo, iazzi, giacci, giazzetti*) lo si intercetta tra il 1670 e il 1740.

Acqua – (nelle seguenti varianti *Acqua consa, Acque conzate, Acqua concia, Acque concie, Acqua dolci, Acqua dolce, Acque dolci, Acque dolci, Acque di cannella, Acque di gelsomino, Acque di Scorsonera ...*) è stato trovato tra il 1660 e il 1780. A partire dagli ultimi decenni del Settecento avviene una distinzione tra *Acqua gelata e Frutti gelati*. Con acqua gelata si indicava il gelato fresco prodotto con due tipi di pozzetti. Il pozzetto aperto, che prevedeva una lavorazione senza coperchio, consentendo al sorbettiere di verificare immediatamente la formazione dello strato di congelamento della miscela sulle pareti e quindi di staccarlo con solerzia. Invece l'uso del pozzetto chiuso prevedeva l'apertura di tanto in tanto, e quindi il distacco delle parti congelate produceva inevitabilmente originava dei grumi che davano un prodotto finale grossolano. I veri intenditori allora preferivano “**l'acqua gelata granita**”, cioè quella lavorata a regola d'arte con il pozzetto aperto. Il sorbettiere esperto, che girava il pozzetto con la mano sinistra e contemporaneamente staccava il prodotto congelato con la mano destra, otteneva un prodotto con una grana finissima. Il participio passato del verbo “granire” (col significato di macinare e ridurre in parti minutissime) nel tempo si trasformò in sostantivo, sicché “**Granita**” divenne il termine più semplice per chiedere un eccellente gelato.

Carapegna: è stato rinvenuto tra la metà del Seicento e gli inizi del XIX secolo, ma in alcuni paesi della Sicilia permane ancora.

Sorbetto: è stato trovato tra il 1750 e il 1850. Sino alla prima metà del Settecento sorbetto, conservando la sua origine orientale, indicava uno sciroppo molto denso da sciogliere in acqua per preparare un gelato.

Gelato: è stato rilevato a partire dalla metà del Settecento.

Frutti gelati: a partire dalla fine del Settecento indicava appunto i pezzi duri che spesso avevano forme di frutta. Di fatto i gelati nelle forme avevano la loro radice nelle primitive piramidi o “macchine” ghiacciate che servivano come ornamento delle mense. I gelati a base latte, forse per influsso francese, vennero chiamati “formagelli”, “Tomazzini” (formaggio in siciliano) o “latte ammantecato in pezzetti”, “gelati forti” e “Stracchini” nel corso del XVIII secolo. Il gelato a pezzo duro a base latte, per i grassi pressenti, risultava più morbido rispetto a quello a base acqua, inoltre aveva la praticità di potersi preparare perfino con qualche giorno di anticipo ed essere servito nel momento in cui veniva richiesto, perfino in grosse quantità, cosa più difficile da effettuarsi con il gelato fresco. La consumazione del pezzo duro, in certi paesi della Sicilia, costituisce ancora oggi un rito irrinunciabile in occasione di determinati pranzi festivi.

- Baverio Baviera, *Tractato mirabile contra peste....* Stampata in Venetia: per Georgio di Rusconi milanese 1503.
- Marsilio Ficino, *Contro alla peste....* Impresso in Fiorenza : per ser Francesco di Hieronymo Risorboli, 1523.
- Jacques Dubois, *Pharmacopoeia....* Lugduni : apud Gulielmum Rouillium, 1552.
- Nicolas Monardes, *Trattato della neue e del bere fresco....* In Fiorenza: nella stamperia di Bartolomeo Sermartelli, 1574.
- Galenus Claudius, *Galenus librorum septima classis curatiuum methodum tum diffuse tum breuiter descriptam....* Venetiis . apud Iuntas, 1576.
- Orazio Augenio, *Del modo di preseruarsi dalla peste libri tre....* A Fermo : appresso Astolfo de Grandi, 1577.
- Agostino Bucci, *Modo di conoscere et distinguere gli influssi pestilenti....* In Turino : appresso l'herede del Beuilacqua, 1585.
- Baldassarre Pisaneli, *Trattato della natura de'cibi. et del bere.* (Prima ed. 1586) in Venetia: per Michiel Miloco, 1666.
- Giovan Battista Del Tufo, *Ritratto o modello delle grandezze delitie e meraviglie della nobilissima città di Napoli*, testo inedito del Cinquecento, a cura di Calogero Tagliarini, AGAR Napoli, senza data.
- Nicolò Masini, *De gelidi potus abusu*, Cesena, presso Bartolomeo Raverio, 1587.
- Nicolás Bocangel, *Libro de las enfermedades malignas y pestilentes, causas, pronosticos ...*, En Madrid por Luis Sanchez, 1600.
- Bartolomeo Paschetti, *Del conseruare la sanita.*, in Genoua: appresso Giuseppe Pauoni, 1602.
- Pietro Cassiani, *Risposta di Piero Cassiani al discorso sopra il beuer fresco. &c.* in Bologna: presso Vittorio Benacci, 1603.
- Mercurio Girolamo, *De gli errori popolari d'Italia, libri sette....* In Venetia : appresso Gio. Battista Ciotti Senese, 1603.
- Le Thresor de santé, ou mesnage de la vie humaine divisé en dix livres.. A. Lyon, chez Jean Anth. Huguetan, 1607.*
- Mario Paramati, *De potu frigido tractatus*, ex typographia Tarquinii Longi, Napoli 1618.
- Francesco Antonio Caserta, *Tractationes duae ad medicinae praxim pertinentes*, Napoli, Ex Typographia Secundini Roncalioli. 1623.
- Vittorio Ancellotti, *Lo scalco Prattico*, in Roma, appresso F Corbelleto, 1627.

- Antonio Frugoli, *Pratica e scalcaria...*, in Roma, appresso Francesco Cavalli, 1631.
- Giovanni Battista Crisci, [*Lucerna de corteggiani.*](#), Neap. : apud Io. Dominicum Roncagliolum, 1634.
- Vincenzo Tanara, L'economia del cittadino in villa..., in Bologna, per Giacomo Monti, 1644.
- Sebastiano Laghi, *Neve tabacco et acqua vita otiosi discorsi di Sebastiano Laghi da Lugano*. In Milano per Filippo Ghisolfi, 1647.
- Pier Giuseppe Sanclemente, Le Muse Siciliane ovvero scelta di tutte le Canzoni della Sicilia..., In Palermo per il Bisagni, 1651.
- Vincenzo Tanara, L'economia del cittadino in villa: libri VII, Bologna: per gli eredi del Dozza, 1651.
- Matteo Patti, *Praetia singulorum medicamentorum...*, Messina, presso Here di Pietro Brea 1654.
- Jean Baptiste Joannis Bruyerini, *Cibus Medicus siue de re cibaria...*, Norimbergae : Apud Johann. Andream et Wolffgangi Endteri Jun. haeredes, 1659.
- Tommaso Rinuccini, *Considerazioni sopra l'usanze mutate nel presente secolo 1600...*, Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze, Magl. CI. XXV.
- Nicolò Lipso, in AA.VV., *Il Duello delle Muse, ovvero Trattenimenti carnascialeschi degli Accademici della Fucina*, Napoli 1670.
- Acerbi P. Francesci e societate Iesu, *Polipodium apollineum*, Neapoli, Ex Typographia Io: Francisci Pacii, 1674.
- Jean Jacques Manget, [*Pharmacopoea Schrödero-Hoffmanniana.*](#), Coloniae: sumptibus Iohannis Martini, 1683.
- Filippo Baldini, *De' sorbetti. Saggio medico-fisico*, Napoli : nella stamperia Raimondiana, 1775.
- Accademia del Cimento, [*Atti e memorie inedite dell'Accademia del Cimento. a cura di Gio. Targioni Tozzetti*](#). In Firenze: si vende da Giuseppe Tofani stampatore e da Luigi Carlieri librajo, 1780.
- Accademia del Cimento, [*Saggi di naturali esperienze fatte nell'Accademia del Cimento*](#). Tipografia Galileiana, Firenze 1841.
- Ippolito Cavalcante, [*La cucina teorico-pratica.*](#), Napoli: Stamperia e cartiere del Fibreno, 1844.
- Alberigo Bendicenti, *Malati medici e farmacisti*, Ed. Hoepli, Milano 1924.
- Jean François Bergier, *Una storia del sale*, Venezia : Marsilio, 1984.
- Montaigne, *Viaggio in Italia*, prefazione di Guido Piovene, Ed. Laterza, Roma-Bari 1991, pag. 23.
- [*Vocabolario siciliano, a cura di Giorgio Piccitto*](#) e altri, Centro di studi filologici e linguistici siciliani, Opera del vocabolario siciliano, *ad vocem*. Palermo-Catania 1977-2002.

- Luigi Lombardo, *Neve e neviere dell'altopiano ibleo*, in *La neve degli Iblei, piacere della mensa e rimedio dei malanni*, Italia Nostra, Siracusa 2001.
- Gina Carleo, *Spezie, speziali e farmaci nella storia di Messina*, Ed. Sfameni, Messina 2001.
- Giuseppe Cultrera, *L'industria della neve. Nevriere degli Iblei*, Utopia Edizioni, Chiaramonte Gulfi 2001.
- Giovanni Filippo Ingrassia, [Informatione del pestifero et contagioso morbo \(1576\); a cura di Luigi Ingaliso](#), F. Angeli, Milano 2005.
- Luigi Lombardo, *La via del freddo, itinerari fra le neviere di Buccheri e dell'Altopiano ibleo siracusano*, Provincisa regionale di Siracusa, Siracusa 2006.
- Carmelo Spadaro di Passanitello, *Il gusto del freddo*, In Luigi Lombardo, *La via del freddo, itinerari fra le neviere di Buccheri e dell'Altopiano ibleo siracusano*, Provincisa regionale di Siracusa, Siracusa 2006.
- Marco Goracci, Luigi Lombardo (a cura di), *La via del dolce fra Malta e Sicilia. Il ricettario di Michele Marceca (1748)*, Lombardi editori, Siracusa 2007.
- Luigi Romana, *Neviere e nevaioli, la conserva e il commercio della neve nella Sicilia centro-occidentale*, Ente Parco delle Madonie, Petralia Sottana 2007.
- Michele Marceca, *Libro di secreti per fare cose dolci di varii modi*, a cura di Pasquale Musso, Centro di studi filologici e linguistici siciliani. Dipartimento di Scienze filologiche e Linguistiche, Palermo 2011.
- Antonio Patanè, *I Viaggi della neve. Raccolta, commercio e consumo della neve dell'Etna nei secoli XVII-XX*. Studi e ricerche – Mediterranea. Ricerche Storiche. Palermo 2014.
- Giulia Falco, *La neve nel tempo*, in AA.VV., *I percorsi della neve. Raccolta commercio consumo*, Regione siciliana, Assessorato dei beni culturali e dell'identità siciliana. Dipartimento dei beni culturali e dell'identità siciliana, Palermo 2015.
- June DI Schino, *Arte dolciaria barocca. I segreti del credenziero di Alessandro VII, intorno a un manoscritto inedito*, Gangemi Editore, Roma 2015.
- Giovanni Sapia, *L'Accademia degli Spensierati di Rossano*, Ferrari Editore, Rossano 2016.
- Luigi Lombardo, *L'impresa della neve in Sicilia, tra lusso e consumo di massa*, Le Fate Editore, Ragusa 2018.