La storia del gelato di Luigi Romana

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 07 Maggio 2015 23:37

Del gelato artigianale, quello realmente prodotto con materie prime fresche e non con le "basi" che di norma contengono ingredienti industriali che sviliscono l'artigianalità del prodotto, mi sono occupato diverse volte, ma in questa occasione porterò alla vostra attenzione addirittura la sua storia, dalle origini fino ai giorni nostri, o quasi.

In quanti sappiamo che nel 1500 il gelato, o meglio le bevande fredde, erano considerate un farmaco? E ancora, come venivano "gelate" le bevande quando non erano ancora stati inventati i frigoriferi? Sembrano domande assurde se rapportate ad oggi, ma vi posso garantire che quello che io considero un viaggio, intitolato "**Alle origini del gelato**" scritto da **Luigi Romana**, è un intenso racconto, a tratti anche avvincente, che parla di questi interrogativi e di tanti altri aspetti che vi trasporteranno in epoche lontane, con dovizia di particolari **Luigi** vi calerà nella realtà di un'antica società, fatta di credenze popolari, principi di chimica e tanta passione dei primi gelatai, ma soprattutto in quella dell'autore che vi ha raccolto un anno di ricerche, e tanti di esperienza, nel campo delle ricerche d'archivio.

Proprio sull'autore mi sembra il caso di spendere un paio di parole, **Luigi Romana**, nato a **Caltavuturo** (PA), madonita DOC, insegnante di religione nella scuola primaria, ha conseguito il baccelleriato in Teologia, una laurea in psicologia, ed ha sempre mostrato una notevole inclinazione alla ricerca archivistica di storia locale. **Luigi**, tra l'altro, proviene già da altre esperienze librarie, infatti pochi anni fa ha curato l'atlante dei beni culturali di **Caltavuturo** e nel 2007 ha pubblicato il libro "**Neviere e nevaioli**", dalla cui attività di ricerca è poi nato l'attuale "**Alle origini del gelato**". Oggi **Luigi** lo si può incontrare in giro per fiere e manifestazioni tematiche di pasticceria e gelateria ed ammirarlo mentre prepara il gelato, rigorosamente con strumenti antichi, ghiaccio e sale.

Luigi ha scelto di divulgare gratuitamente il libro in formato PDF, lo troverete alla fine di questo articolo, pertanto vi auguro una buona lettura.

Libro scaricabile in PDF di Luigi Romana: "Alle origini del gelato"