XVI secolo

La riforma del bere

Nel corso del XVI secolo si diffonde la moda italiana di consumare il vino rinfrescato con il ghiaccio



I rinfrescatoi
in vetro,
ceramica
o metallo,
venivano utilizzati
per raffredare
il vino
con il ghiaccio.

1480



- Don Enrico Ventimiglia, conte di Geraci, eredita dal defunto padre don Antonio

<<Dui rifriscaturi di mursia>>.

1538



- **Summit di Nizza**

- Il papa Paolo III fa incontrare Carlo V e Francesco I.

nuova moda italiana



- A Nizza, Francesi e Spagnoli, durante i banchetti, notarono che i coppieri servivano il vino rinfrescato con ghiaccio.

- Alla nuova moda dell'uso del ghiaccio a tavola, reagisce la classe dei

medici dividendosi in

favorevoli o innovatori;

e contrari o conservatori.

Ne scaturisce un'accesa polemica, durata più di un secolo, e attestata da dozzine di pubblicazioni.

Messina
1561

E ben si vede, che nell'Isola di Sicilia, oue i caldi sono eccessi-
ui, e l'Acque poco fredde, auanti che ui si introducesse l'vso
della neue, ogn'anno ne' tempi dell'estate morina grã quãtità
di persone, di febri pestilẽtiali, causati da oppilationi fatte nel
le prime nene, per la mala digestione causata dal ber caldo, e
poi che la Neue cominciò adoprarsi, che sono hora circa 25.
ãni; sono cessate le febri pestifere, e particolarmẽte nella città
di

TRATTATO
DELLA NATVRA
DE' CIBI ET DEL BERE,
DEL SIG. BALDASSARE
Pisanelli, Medico Bolognese.
1583... 1667... 1782

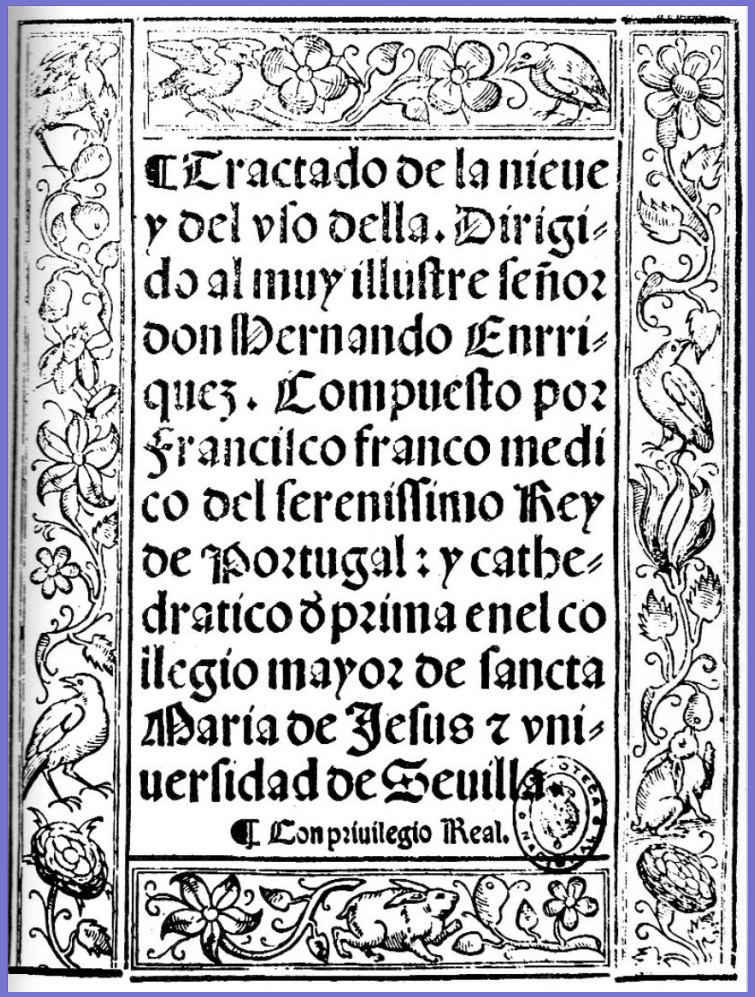
1586

A favore del
bere freddo

50 Trattato della natura de' cibi

di Messina si è osseruato, ch'ogn'anno adesso ci muoiono mille
persone meno di quello che faceua prima dell'uso della Neue,
& hora ogni pouero artigiano vuole Pane, Vino, e Neue.
Fù ancora necessario il bere fresco per questo altro rispetto,
che douendosi bagnare dentro il corpo, per ristorare quelle hu

1569



Tractado de la nieue y del vso della. Dirigido al muy illustre señor don Hernando Enrriquez. Compuesto por Francisco franco medico del sereníssimo Rey de Portugal: y cathedratico de prima en el colegio mayor de sancta Maria de Jesus y vniuersidad de Seuilla.

Con priuilegio Real.

- Francisco Franco, *Tractado de la nieve*,
- Nò solo el uso della es delectable, mas tambien es util

1571



- Nicolas Monardes, *Libro que trata de la nive*…
- Nicolas Monardes, Trattato della neve…
- Tradotto e pubblicato a Firenze

Nicolas Monardes, Trattato della neve…

- <<Dal bever rinfrescato con neve, segue sanità, buon gusto, & piacere…
- Ogn'uno, che beverà freddo potrà essere giudice della mia Apologia…>>



La cantimplora



Anche la frutta, durante l’estate, spesso veniva servita fresca adagiandola su strati di ghiaccio.



Gli artisti nelle loro opere testimoniano la nuova moda per le bevande fedde

Bere Freddo - Luigi Romana - Le Neviere delle Terre Alte - Motta Sant'Anastasia, 21 Novembre 2026 - Masseria Santa Lucia



Nell’episodio dell Ultima cena, il catino della lavanda dei piedi cambia funzione.



- Cosimo Rosselli, Ultima cena, Cappella Sistina, 1482.



- **La conca, che ricordava la lavanda dei piedi di Gesù agli apostoli, ora si trasforma in rinfrescatoio.**



- *Ultima cena* di autore ignoto, fine XVI secolo, San Giovanni Persiceto. Il rinfrescatoio, in basso a sinistra, è colmo di lastre di ghiaccio.



Vasta P.P., *Nozze di Cana*, Cattedrale di Acireale, 1734.

XVI-XVII secolo

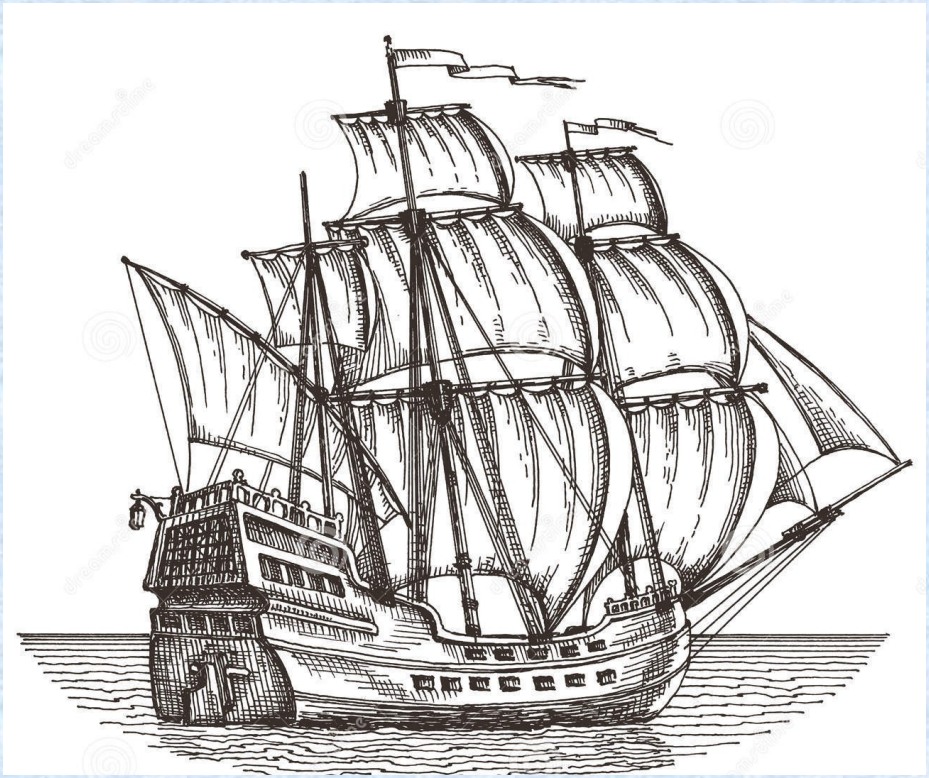
La riforma in farmacia: dal freddo al gelido

I farmaci freddi, utilizzati già da Galeno e dai suoi seguaci per contrastare l'eccessiva temperatura corporea nelle varie forme di febbre e anche nella peste, verso la fine del XVI secolo da freddi diventano freddissimi e perfino gelidi, grazie alla scoperta del processo endotermico.



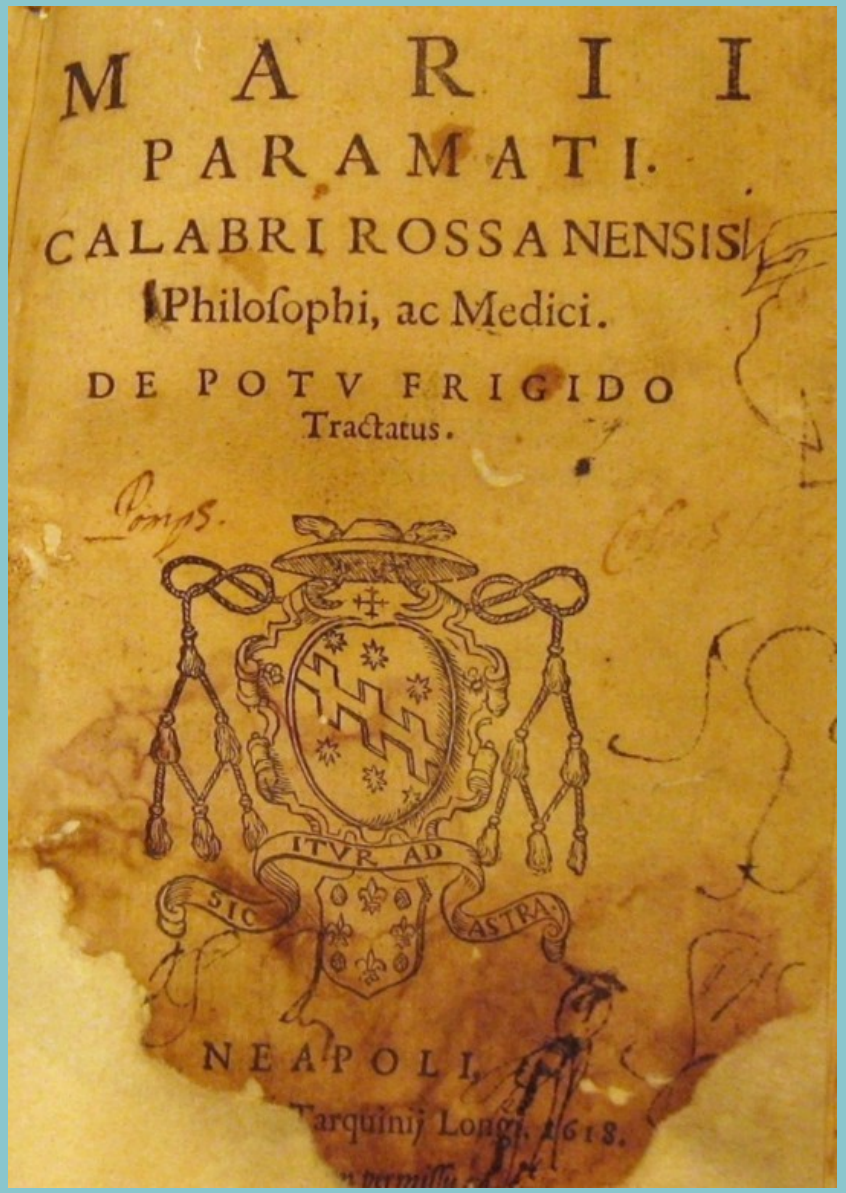
Due metodi di raffreddamento

- Le critiche dei medici contrari al raffreddamento per infusione, (in quanto il ghiaccio poteva contenere elementi nocivi alla salute) inducono molti, favorevoli al bere freddo, a scegliere il metodo di raffreddamento per contatto, metodo lento, ma si scopre un rimedio…



Nei lunghi viaggi verso i nuovi continenti, sulle navi, in mancanza di ghiaccio, si usa un nuovo mezzo refrigerante: la miscela di acqua e salnitro (che, presente nella polvere da sparo, oltre a essere costoso, dai medici è ritenuto nocivo.

- **Esperimenti di congelamento nel corso del XVI secolo e inizio XVII: acqua e salnitro; acqua salnitro e neve; sale e neve.**



1618

Il dr Mario Paramato pubblica la ricetta di una medicina, non dice cosa contiene, ma indica come si rende gelida: grazie alla miscela di ghiaccio e sale.

Avvisi del Paramato



- Medicina efficace contro i calcoli.
- Piace moltissimo.
- Non assumerla mai senza prescrizione medica!

- Ma Jan Jacques Manget , nel 1683, rivela… che si tratta di una squisita GRANITA!

sale & ghiaccio: una miscela rivoluzionaria





Processo endotermico

ghiaccio +
sale =

salamoia

Il ghiaccio ha una temperatura di 0°C.

Il sale, temperatura ambientale.

La salamoia ha una temperatura di circa – 20°C.

Ottimo mezzo congelante, economico e veloce!

Nasce il primo frigorifero \ congelatore.





Bere Freddo - Luigi Romana - Le Neviere delle Terre Alte - Motta Sant'Anastasia, 21 Novembre 2026 - Masseria Santa Lucia





Il **sorbetto antico**,

(sciroppo rinfrescato con

ghiaccio che si scioglie)

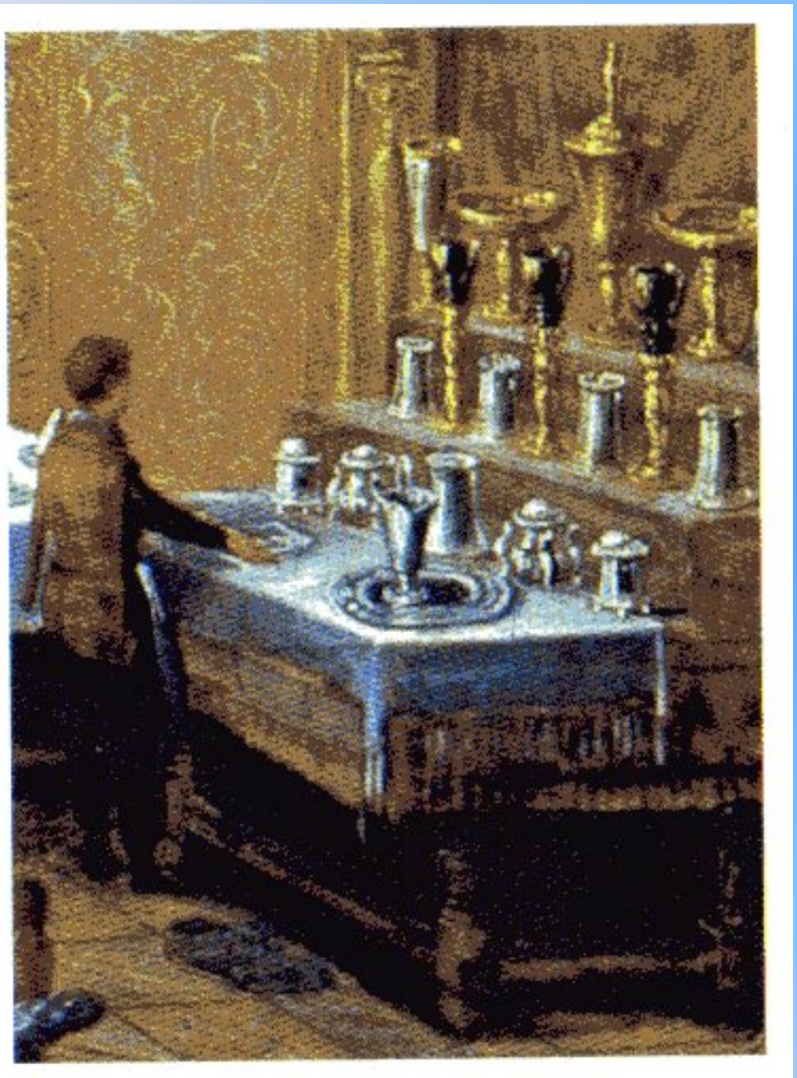
rimasto in uso in Oriente,

ritona in Occidente
come farmaco e si
trasforma in

sorbetto moderno

(sciroppo che diventa ghiaccio)

Post 1620



I farmaci gelidi sfuggono al controllo dei farmacisti e passano nelle mani del “bottigliero” collocandosi tra

i più deliziosi dessert.

Sorbetti, gelati e granite



dai primi decenni del XVII secolo, dalla Sicilia vengono diffusi e apprezzati in ogni città d’Europa.

- Il gelato è il frutto più gustoso della cultura moderna, emblema di trasgressione: ognuno decide liberamente se un alimento è buono o nocivo, indipendentemente dal giudizio e dall’autorità dei medici.

- Il gelato è uno dei più geniali prodotti della cultura moderna basata sulla sperimentazione:

la ricerca sui metodi di congelamento approdata alla scoperta del processo endotermico.

- Confondere il gelato con il sorbetto antico è un’offesa al gelato, una mortificazione della cultura moderna e un chiaro segno di ignoranza storica.
- Nel sorbetto antico o orientale vi è del ghiaccio che si scioglie.
- Nel sorbetto moderno c’è un liquido che diventa ghiaccio.