

Luigi Romana

# ALLE ORIGINI DEL GELATO

Dall'aromateria alla gelateria





Luigi Romana

# ALLE ORIGINI DEL GELATO

Dall'aromateria alla gelateria

**Copyright © Luigi Romana, Caltavuturo, Italy**

luigiromana@gmail.com

L'opera viene donata dall'autore ai lettori esclusivamente per uso personale. È vietata la riproduzione, anche parziale, in ogni modo e forma per uso commerciale.

Caltavuturo, 2 maggio 2015.

### **Foto**

Antony Vella, pag 47;

Giancarlo Romana, grafica di copertina; pag. 27 e 57;

Maria Virgillito, parte di foto presente nella copertina; pag. 81;

Vincenzo Anselmo, pag. 75;

Ufficio turistico del Comune di Roccavalldina, parte di foto presente nella copertina; pag. 11.

### **Ringraziamenti**

L'autore ringrazia quanti hanno contribuito alla realizzazione della presente opera:

i suoi familiari;

gli amici Mary Taylor Simeti, Orazio Aiello, Rosario Termotto, Antonio Cappadonia, Enza Marzullo, Aldo Di Nieri, Luigi Lombardo, Nuccio Granata, Antonella Granata, Giuseppe Fazio, Giancarlo Romana, Giuseppe e Mario Carpo, Armando Carpo, Marta Messeri, Lorenzo Marzullo, Salvatore Grisanti, Gianpaolo Rizzitello, Nuccio Lo Castro, Antony Vella, Francesco Marchetta;

la Curia Arcivescovile di Malta; il Comune di Roccavalldina; il personale degli archivi citati, della Biblioteca dei Frati Cappuccini di Messina, della Biblioteca Universitaria di Messina; della Biblioteca Comunale di Mandanici.

# *Indice*

Prefazione	pag. 7
<b>Parte prima</b>	
<b>Le origini del gelato</b>	» 11
Introduzione	» 13
Farmaci e bevande fredde	» 14
La polemica sulle bevande fredde	» 17
Metodi di congelamento	» 25
Dal sorbet al sorbetto	» 32
La carapegna	» 40
Considerazioni conclusive	» 46
<b>Parte seconda</b>	
<b>Il consumo del gelato nei monasteri</b>	» 47
Libri contabili	» 44
Pesi e misure in Sicilia	» 49
Terminologia	» 49
Costo della manifattura	» 50
Costo della neve ghiacciata e del sale	» 51
Ingredienti, costo e proporzioni	» 52
Costo del gelato	» 53
Gelatieri \ Sorbettieri	» 55
Strumenti	» 57
Contenitori	» 63
Gusti	» 63
Conclusione	» 76
<b>Appendice</b>	» 81
<b>Regesto</b>	» 97
<b>Bibliografia</b>	» 125
<b>Glossario</b>	» 133



## Prefazione

*C'è acqua fresca che il boscoso Etna mi fornisce dalla bianca neve, bevanda divina.*

Il filo che unisce queste parole di Teocrito alla passione per un buon gelato che anima i siciliani odierni sarà lungo più di duemila anni, ma per molti secoli è oscurato dalla mancanza di documentazione e dalla proliferazione di miti. Sappiamo che gli antichi conservavano la neve per poi d'estate rinfrescare l'acqua e il vino; sappiamo che gli arabi del decimo secolo usavano rinfrescare in ugual modo gli sciroppi e le conserve di frutta che chiamavano *al-sharāb*<sup>1</sup>.

Sappiamo ancora che i medici arabi del tredicesimo secolo adoperavano una miscela di neve e salnitro per congelare gli *sharāb* che offrivano ai loro pazienti<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup> Nawar Nasrallah, *Annals of the Caliph's Kitchen: Ibn Sayyār al-Warrāq's Tenth-Century Baghdadi Cookbook*, Leiden, 2010, pp.472-476.

<sup>2</sup> Ibn Abu Usaybi'a, *Kitab Uyun a-anba fi tabaqat-al-atibba* [Libro delle fonti d'informazione sulle classi di medici], vedi Caroline e Robin Weir, *Ice Creams, Sorbets & Gelati, The Definitive Guide*, London, 2010, p.14.

Questo procedimento di congelamento, che si chiama processo endotermico, rappresenta l'unico modo, al di fuori della tecnologia moderna, per congelare una sostanza liquida, e nel passato quindi è stato il *sine qua non* del gelato. Nell'occidente si comincia a parlarne nei testi di medicina e scienza del Cinquecento italiano. Sebbene il gusto aristocratico per il vino raffreddato sia documentato già nella Toscana del Trecento<sup>3</sup>, è soltanto nei testi del diciassettesimo secolo che possiamo leggere di qualcosa che si avvicina al gelato. Ma non sappiamo con certezza nè come nè quando il processo endotermico venga acquisito dalla comunità scientifica italiana, nè come nè quando questo processo ha fatto il salto dalla farmacia alla cucina.

Queste incertezze vengono aggravate da problemi semantici: fin dall'inizio non c'era accordo su come chiamare questa nuova prelibatezza, rendendo difficile se non impossibile per noi oggi capire esattamente a cosa si riferisce un medico o un cuoco di cinque secoli fa quando scrive 'neve', 'ghiaccio', 'ghiacciato' o 'sorbetto', oppure *glace, glacé, nieges, e sorbet*. Anche in inglese l'uso di *ice, iced, o ices* genera non poca confusione.

Le nebbie di queste incertezze saranno definitivamente disperse soltanto quando sarà compiuta una ricerca certosina in gran parte degli archivi dell'Italia centro-meridionale, da Roma in giù. Col presente saggio Luigi Romana ci dà un'importante contributo per quanto riguarda la storia del gelato nel Regno di Sicilia, regione chiave in quanto plausibile candidato ad essere chiamato la patria del gelato, sia per tradizione popolare, sia per accenni testuali.

---

<sup>3</sup> Elizabeth David, *Harvest of the Cold Months: The Social History of Ice and Ices*, New York, 1995, p.4.



Iniziando con un esame della letteratura medica del '500 e '600, Romana segue il passaggio da una feroce opposizione alla moda delle bevande ghiacciate da parte di medici fedeli agli insegnamenti dei loro maestri classici, ad un sempre maggiore impiego della bevanda ghiacciata, e in un secondo tempo congelata, per calmare la febbre, alleviare le sofferenze imposte dalla malaria, e evitare la peste, due malattie che incidavano in particolare sulla salute del popolo messinese. A Messina, porto con molti legami commerciali col Medio Oriente, gli sciroppi e le conserve con cui si confezionavano tali bevande venivano chiamati 'sorbetti', parola più verisimilmente derivato dall' arabo *sharāb* che non, come suggerito da alcuni, dal latino *sorbire*, ed erano in vendita nelle farmacie.

Romana prosegue con un esame linguistico dei documenti, dimostrando che una volta iniziata la produzione del gelato vero e proprio, per prima ad opera dei farmacisti e speziali quale cura medica (e mai medicina è stata così ben accetta!), in seguito da parte di maestri gelatieri e credenzieri per il diletto dei monasteri e delle casate nobili, la parola 'sorbetto' accompagna questa novità nel suo viaggio verso l'Italia settentrionale. In Sicilia, invece, rimane conosciuta con i vari nomi già conosciuti, fra cui quello popolare di 'iazzo' e quello aristocratico e spagnoleggiante di 'carapegna'. A prova di quanto questa golosa novità fosse apprezzata dalle classi agiate, l'autore riporta alcune poesie, pubblicate nel '600 a Messina, che cantano le lodi della 'dolce carapegna'. La seconda parte del saggio ci dà un'affascinante panorama storico-economico dell'evoluzione dell'industria del gelato, ricostruito dalle carte contabili dei monasteri di Palermo, Catania e Messina, storia che comincia nella prima metà del '600 e finisce nel 1866 con la soppressione degli

ordini religiosi. A differenza dalla pasticceria con cui festeggiavano santi e benefattori, le religiose non facevano esse stesse i gelati, di cui sembrano essere stati piuttosto golose; sia le monache che i loro fratelli prendevano in affitto il personale e l'attrezzatura dai sempre più numerosi maestri gelatieri. Annotavano nei conti le varie voci di questa spesa, nonché costo e quantità della frutta fresca e secca, dei sorbetti, delle essenze, dello zucchero e della neve richiesti, un lungo elenco di diverse sapori che non ha niente da invidiare con quella di una grande gelateria palermitana di oggi. Una vera chicca, trovato nell'Archivio di Trapani, è un inventario notarile dei beni di un maestro gelatiere morto senza lasciar testamento, che ci fornisce un dettagliato elenco degli attrezzi adoperati da questa nuova professione, offrendoci un quadro molto completo della sua attività.

Disciplina piuttosto giovane, la storia culinaria è stata troppo spesso divulgata da persone, come chi scrive, di grande passione ma di scarsa preparazione archivistica, inclini a fare salti fantasiosi sopra gli abissi che la storia ci lascia, ed a prendere per buoni i tanti miti che avvolgono le tradizioni gastronomiche antiche quanto quella siciliana. Ma questi abissi si possono superare non con la fantasia, ma solo con un lavoro, questo sì appassionato, di ricerca e documentazione che a pezzo a pezzo riesca a costruire un ponte attraverso il buio del passato e riannodare i fili oscurati, un lavoro come questo sulla storia del gelato in Sicilia che ci regala Luigi Romana con questo saggio, e di cui dobbiamo essere molto grati.

Mary Taylor Simeti

Parte prima

*Le origini del gelato*



Museo Farmacia di Roccavaldina (ME)



## Introduzione

La comprensione della vita umana, in ogni sua dimensione, è un aspetto della cultura e un bisogno strettamente connesso alla vita stessa. Comprendere a fondo la genesi di un alimento, la sua evoluzione e diffusione costituisce un tassello del mosaico culturale di un popolo.

L'alimentazione si impone come un'immagine tridimensionale, poiché essa non vale solo come semplice atto fisiologico, ma rinvigorisce come esperienza individuale e collettiva, caratterizzata da significati diversi e da fenomeni rituali atti a celebrare particolari valori dell'esistenza, come pure specifici momenti del calendario civile o religioso.

L'alimentazione inoltre è connessa alle stagioni e ai frutti della terra; frutti e stagioni, nella loro ciclicità annuale, sono fonte di piacevoli variazioni nel ritmo della stessa vita. L'uso del fuoco nella preparazione dei pasti segna una tappa fondamentale nella storia dell'alimentazione e nel superamento di uno stile di vita strettamente animale. Una delle differenze fondamentali tra l'uomo e l'animale sta appunto nella capacità di dominare il fuoco e di utilizzarlo anche in campo alimentare.

Mentre il dominio del fuoco e del caldo è stato conseguito migliaia e migliaia di anni fa, il controllo del freddo, anch'esso ordinato all'alimentazione, è stato molto lento e davvero molto recente. La prima tappa è rappresentata dall'osservazione attenta della natura: l'uomo ha imparato a conservare la neve allo stesso modo della montagna. Anche senza vivere ad alte quote, si nota che a primavera, la neve ghiacciata si conserva meglio nelle conche esposte a Nord o nelle zone sottovento dove si sono accumulati alti strati di neve.

La montagna 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 di frasche ripara la neve dai raggi del sole. La montagna è il luogo che per secoli ha fornito all'uomo il necessario per riscaldarsi in inverno e quanto serviva per rinfrescarsi in estate. Su diversi monti si conservano ancora le tracce di questo passato, quando boscaioli e nevaioli contribuivano all'approvvigionamento di carbone e neve ghiacciata per affrontare le variazioni climatiche stagionali.

Le neviere o ghiacciaie artificiali documentano l'avventura umana nell'esercizio della sua signoria sul freddo. Fino a quando non sono stati inventati i frigoriferi, l'unico modo per rinfrescare una bevanda nel corso della canicola era l'uso del ghiaccio conservato in inverno.

Lo sfruttamento del caldo e del freddo in campo alimentare ha consentito la creazione di prodotti eccellenti capaci di interrompere la dimensione ordinaria della vita, di arricchire di significati e simboli un aspetto importante dell'esistenza che è quello della festa. Il giorno della festa è un giorno diverso dagli altri, principalmente per il cibo. Esistono piatti e dolci esclusivi della festa, forse è il caso di dire che ci sono cibi e bevande capaci di generare festa. Uno di questi è certamente il gelato, l'ultima meraviglia creata dall'uomo in campo alimentare, quando ancora non esistevano i frigoriferi e, casualmente, si scoprì il processo endotermico mescolando ghiaccio e sale.

Anche se attualmente il gelato è diventato un alimento consumato quotidianamente, specialmente in estate, non ha perso la sua capacità di dare distensione in una pausa di lavoro, offrire un senso di novità, freschezza, piacere, sollievo, ristorazione, allegria, condivisione e tante altre cose belle che il gusto, principalmente, è in grado di apprezzare ed esprimere.

## **Farmaci e bevande fredde**

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. Le autorità civiche tentavano tutti i mezzi per contrastare 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), l'illustre medico siciliano chiamato a contrastare la peste verificatasi a Palermo nel 1575-76, si occupò di tutti i mezzi utili allo scopo, compresa l'alimentazione. Per i contagiati dal male, oltre all'isolamento e alla cura dell'igiene, egli scelse la stessa dieta adottata per coloro che normalmente erano affetti dalla febbre. Pur di

estinguere la sete, egli consigliò il metodo seguito da Joan Tomàs Porcell durante la peste di Saragozza, nel 1564, cioè la somministrazione di acqua freddissima, resa tale mediante il ghiaccio.

A Palermo si dava senza timore l'acqua fredda agli ammalati affetti dalla febbre, specialmente durante l'estate, e non solo l'acqua fredda ma anche qualche bevanda freddissima a base di succo di frutta acida come limoni, cedri e melograni: l'ardore della febbre si fronteggiava con alimenti refrigerati.

Gianfilippo Ingrassia riteneva che un certo tipo di alimentazione potesse giovare come prevenzione della peste. Ad esempio la frutta, come pere, mele, fichi, consigliava di prenderla due volte durante il pasto, all'inizio e alla fine; la sua efficacia si poteva potenziare, durante l'estate, se veniva rinfrescata con la neve. La frutta molto acquosa non era consigliata, in quanto, secondo le opinioni mediche di quel tempo, poteva alterare il livello di umidità presente nel corpo, contribuendo all'insorgere della patologia febbrile<sup>4</sup>.

A partire dalla seconda metà del 1500, si diffuse l'idea che cibi e alimenti freddi fossero un modo efficace per prevenire la peste, che in diverse occasioni era apparsa in vari Paesi. Descrizioni di banchetti di quel periodo riportano la moda di offrire ai commensali vassoi di frutta ricoperta di ghiaccio<sup>5</sup>.

Anche il vino e l'acqua si cominciò a preferirli molto freddi ricorrendo, appunto, all'uso del ghiaccio proveniente dalle conserve di neve realizzate sui monti nel corso dell'inverno.

Negli ultimi decenni del XVI secolo si registra un crescente incremento della richiesta di ghiaccio. Pertanto, considerato il continuo aumento di consumo di neve ghiacciata, in molte città le autorità cittadine decisero di applicarvi una tassa e di regolarne il commercio mediante l'istituzione di un'apposita gabella, cioè un canone annuale.

---

<sup>4</sup> Giovanni Filippo Ingrassia, *Informatione del pestifero et contagioso morbo*; a cura di Luigi Ingaliso, F. Angeli, Milano 2005.

<sup>5</sup> Giovanni Battista 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 napoletano all'altezza ser.ma del gran duca di Toscana Ferdinando II. Neap. : apud Io. Dominicum Roncagliolum, 1634.*

Il caso di Palermo può essere considerato come tipico di un fenomeno che si andava diffondendo non solo in Sicilia ma anche in altre regioni d'Italia. A Palermo la "Gabella della neve" venne istituita nel 1597. Per farsi un'idea del crescente consumo di ghiaccio, basta riflettere sulla crescita della gabella, inevitabilmente parallela alle stime di vendita della quantità di ghiaccio nell'anno successivo. Nei primi decenni del 1600 la gabella annuale non superava le 100 onze, nel 1628 fu di 3000 onze, nei primi anni del 1700 raggiunse quasi 6000 onze, mentre all'inizio del 1800 toccò le 10.000 onze. Altro dato che testimonia tale progressivo consumo è il numero di botteghe autorizzate. A metà del 1500 vi erano a Palermo solo due punti vendita: nel palazzo arcivescovile e nel mercato della "Bucciria". Con la nascita della gabella i punti vendita divennero sette. All'inizio del 1800 in città c'erano 11 botteghe di "neve"<sup>6</sup>.

Però l'uso di cibi e bevande freddi o freddissimi non ebbe immediata approvazione da buona parte dei medici. Molti di essi, fedeli alla tradizione degli antichi, ritenevano gli alimenti freddissimi un vero e proprio pericolo per la salute. Secondo la medicina antica erano consentite le medicine fredde o freddissime quando bisognava contrastare sia l'aumento della temperatura corporea sia l'eccessiva sete e quando, durante l'estate, il farmaco freddo contribuiva a dare sollievo al paziente. <<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>><sup>7</sup>.

L'uso di alimenti freddissimi, a scopo preventivo, rischiava di trasformarsi in un abuso molto rischioso per la salute stessa. Parecchie pubblicazioni, apparse tra la fine del 1500 e i primi decenni del 1700, documentano il dibattito medico-filosofico sulla utilità delle bevande fredde. <<Il dibattito specialmente in Italia assume il carattere di vera e

---

<sup>6</sup> Luigi Romana, *Neviere e nevaioli, la conserva e il commercio della neve nella Sicilia centro-occidentale*, Ente Parco delle Madonie, Petralia Sottana 2007.

Sulle conserve di neve in Sicilia: Luigi Lombardo, *Buccheri. Guida alla città e al territorio*, Utopia Edizioni, Siracusa 1988. Luigi Lombardo, *Neve e neviere dell'altopiano ibleo*, in *La neve degli Iblei, piacere della mensa e rimedio dei malanni*, Italia Nostra, Siracusa 2001. Giuseppe Cultrera, *L'industria della neve. Neviere degli Iblei*, Utopia Edizioni, Chiaramonte Gulfi 2001. 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.

<sup>7</sup> Alberigo Bendicenti, *Malati medici e farmacisti*, Ed. Hoepli, Milano 1924, pag 219.



propria lotta. I medici dell'Italia meridionale proponevano l'acqua fredda nelle malattie, quelli dell'Italia settentrionale erano partigiani dell'acqua calda: di là discussioni senza fine>><sup>8</sup>.

In questa polemica molto accesa che divise in due correnti, favorevoli e contrari, i luminari della scienza medica di quell'epoca, è stata elaborata l'idea che le bevande fredde o gelide non solo potevano essere utili in campo terapeutico, ma non recavano alcun danno alla salute. La scoperta del processo endotermico, prodotto dal miscuglio di sale e ghiaccio, messo in evidenza e studiato proprio nel corso del suddetto dibattito, fu la sorpresa più gradita per quanti ricercavano bevande sempre più fredde e ne sostenevano non solo le qualità innocue ma anche i possibili benefici. Grazie quindi alla miscela di ghiaccio e sale comune, due elementi non molto costosi, anche le classi meno abbienti potevano concedersi il piacere di una bibita freddissima, ottenuta mediante contatto tra il contenitore della bibita da refrigerare, in genere a temperatura ambiente, e il ghiaccio misto a sale che può scendere fino a - 20° C.

## La polemica sulle bevande fredde

**Nicolòs Bautista Monardes** (1493-1588) pubblicò a Siviglia, nel 1574, il "Tratado de la nieve, y del bever frio". Tale testo venne subito tradotto e pubblicato in Italia a partire dal 1575 fino ai primi decenni del 1600. Il Monardes, basandosi sulla rapida diffusione della nuova moda di usare la neve, avendone osservato gli effetti, giunse alla conclusione che il bere freddo giova ai sani e risana gli infermi.

Nel cap. VI del suo trattato, l'autore, seguendo le indicazioni degli autori antichi e dei medici arabi che consigliavano di rinfrescare con la neve alcune medicine, raccomandava di evitare ogni eccesso. Bere la neve o l'acqua della neve che si liquefa è una medicina e perciò va dosata; ogni abuso provoca danni alla salute, se non subito, sicuramente nella vecchiaia. Discorso diverso invece merita la bevanda rinfrescata con la neve. Egli attesta la nuova moda che si diffondeva anche nel suo Paese di

---

<sup>8</sup> *Ibidem*, pag 220.

ricercare bevande ghiacciate e il corrispondente timore infondato, secondo lui, da parte degli esperti.

<<Sono alcuni, che senza considerazione dicono, et van predicando molti mali del rinfrescar con neve, senza saper, se è buono o reo, perché essendo cosa nuova, maggiormente in questa terra, temono non venga lor danno dall'usarla... dal bere rinfrescato con neve, segue sanità, buon gusto, & piacere; & dal beber caldo infirmità, disgusto, & noia>><sup>9</sup>.

Nicolò Monardes descrive dettagliatamente le tecniche di raffreddamento, essenzialmente per contatto dei contenitori: quello della bevanda da rinfrescare con quello ripieno di ghiaccio. Mai, però, parla di neve mista a sale. Egli esalta l'uso delle bevande rinfrescate con neve in questi termini: << Onde è cosa grande, et da farne molta stima che nel tempo caldo dell'Estate quando siamo tutti foco... quanto ne convenga, et tanto più freddo; quanto si vorrà, con ogni sicurtà, et sanità: apportandone ciò tanto piacere, et contentezza, che non ha prezzo, con che si possa estimare, ne intelletto che lo sappia esplicare. Onde ogn'uno, che beberà freddo potrà essere giudice della mia Apologia>><sup>10</sup>.

Questa sua tesi segnava una svolta nella storia delle bevande, si configurava come manifesto a sostegno delle bevande fredde, una vera e propria riforma alimentare che si affiancava ad altri cambiamenti verificatisi nella cultura di quel secolo o che iniziavano a germogliare per svilupparsi nel secolo successivo.

<<Il beber freddo apporta tanti beneficij, & utilità; & il bere caldo tanti mali et tanti danni, percioche questo indebolisce; et stanca lo stomacho, fa nuotar il cibo in lui. Corrompe la digestione, onde si consuma, et indebolisce il corpo, genera ventosità: è cagione, che si stanchi, et indebolisca il Fegato. Produce sete continua; non satisface alla nostra necessità; apporta noia, et tristezza, et altri danni; i quali conoscerà colui, che l'userà, facilmente per se stesso. Ma a quelli, che bevono o che sia fresco naturalmente, o rinfrescato con Neve; avviene tutto il contrario; perche conforta loro lo stomacho; et se l'hanno rilassato, et debole, lo fortifica, et ingargliardisce; vieta il flusso, et le derivation de gli humori caldi à lui onde impedisce i flussi, et vomiti colerici: conforta tutte

---

<sup>9</sup> Nicolas Monardes, *Trattato della neve e del bere fresco, raccolto per M. Giouan Batista Scarampo, dal trattato del Monardo medico di Siuiglia, & ridotto in lingua toscana*. In Firenze : nella stamperia di Bartolomeo Sermatelli, 1574, pag. 125-126.

<sup>10</sup> *Ibidem*, pagg. 129-130.

quattro; toglie la sete, dà appetito di mangiare, fa migliore digestione; bevesi meno e con più piacere, et allegrezza satisfacendone più un poco di bevanda fresca, che molta che non sia così; proibisce la pietra ai caldi di complessione: impedisce la ebbrezza, tempera il Fegato caldo, refrigera l'incendio, e 'l fuoco a quelli che sommamente son caldi, o infiammati, per ogni cagione che ciò sia; tempera il calore eccessivo della state; preserva da peste; presa sopra il cibo dà forza al calore naturale, perche faccia meglio la sua digestione, et operatione; toglie i dolori acuti che vengono da cagion calda; leva il tremor del cuore; allegra i malinconici, toglie al vino la sua furia, et il suo fumo; poste le frutte nella Neve, proibisce che non si corrompano, et si godeno della delicatezza, che apporta il suo fresco; le quali sono cose che lingua alcuna può esplicare, ne intelletto umano comprendere>><sup>11</sup>

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. Altro paragone: 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 emblematico della Sicilia, riportato in seguito da parecchi autori favorevoli al bere molto freddo e criticato dagli avversari.

<<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 anni; sono cessate le febri pestifere, e particolarmente nella città di Messina si è osservato, ch'ogni anno adesso ci muoiono mille persone

---

<sup>11</sup> *Ibidem*, pag 130.

meno di quello che faceva prima dell'uso della Neve, et hora ogni povero artigiano vuole Pane, Vino, e Neve... >><sup>12</sup>.

<<E però per natura si appetisce prima l'Acqua fredda, perché è fredda et humida, secondo il vino freddo, ch'oltra il freddo, et l'humido; nutrisce, et è soave: ultimamente si bramano i frutti freddi perché ricreano il calore naturale; e pare ch'insieme si beva e si mangi: Onde conchiuderemo, ch'il bere fresco conforta tutte le virtù nelle loro operazioni egualmente cioè l'Attrattiva, la Ritentiva, l'Alterativa, e l'Espulsiva...sgombra i fumi e i vapori caliginosi, che per il soverchio caldo dell'aria sono moltiplicati, e raccolti intorno al Cuore, et in un certo modo lo soffocano: dell'istessa maniera, ch'un vento fresco caccia la folta, et oscura nebbia, che in qualche valle per il freddo della notte si sia congregata, et condensata>><sup>13</sup>

E per dimostrare che l'acqua freddissima non faccia danno egli cita il caso dei contadini che bevono l'acqua dei fiumi dove scorre l'acqua derivante dalle nevi che si sciolgono in montagna.

I medici fedelissimi alla tradizione e agli insegnamenti di Ippocrate furono solerti nel controbattere le tesi di Nicolò Monardes e i suoi seguaci, per cui si aprì un fecondo dibattito che si dispiegherà a cavallo tra la fine del secolo XVI e gli inizi del XVII e che accompagnerà la lenta

---

<sup>12</sup> Baldassarre 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.

Ecco l'opinione critica di **Bartolomeo Paschetti**, nella sua opera del 1602, riguardo al caso di Messina <<E come puossi saper sicuramente, che non muoiano tante persone in Sicilia, & in Messina, l'estate, perché si beva in neve; & che prima ne morissero in molto maggior numero per non esservi quella introdotta? Et non perché l'aere più salubre? poiche quello è mezo molto più potente, che l'acqua per alterar i nostri corpi? O perche li medici di questi tempi con più ragionevoli, & più pronti rimedij resistono in quelle parti à così fatte feбри putride, & pestilenti? Regnando tuttavia per quanto intendo in quell'Isola l'estate molte, & gravissime infermità...>>.

Bartolomeo Paschetti, *Del conseruare la sanita, et del viuere de' genouesi di Bartolomeo Paschetti ... libri tre. Ne' quali si tratta di tutte le cose appartenenti alla conseruatione della sanità di ciascuno in generale, & in particolare de gli huomini, & donne genouesi ...*In Genoua: appresso Giuseppe Pauoni, 1602, pag 293.

<sup>13</sup> Pisanelli, op. cit. Pag 149-150.

trasformazione della medicina da disciplina filosofica a disciplina sperimentale.

**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>><sup>14</sup>.

**Nicolò Masini** all'inizio della sua opera<sup>15</sup>, chiarisce che con acqua fresca (*frigidam aquam*) intende ciò che intendeva Galeno, cioè della stessa temperatura di una normale fontana. Bevande o medicine più fredde dell'acqua fresca sono consentite solamente a coloro che hanno la febbre, poiché, seguendo la tradizione, esse, anche se non provocano malanni immediatamente, procureranno danni a lungo termine. Ai sani non è consigliabile alterare la temperatura dell'acqua naturale mediante alterazioni artificiali.

Stabiliti questi principi generali, Nicolò Masini si rende conto che non tutti dispongono di una deliziosa fontana davanti la porta di casa, sicché si può ricorrere ai mezzi refrigeranti artificiali. L'acqua, come il vino, si può rinfrescare nelle cantine. Egli non condivide l'uso di rinfrescare le bevande né mediante il contatto dei contenitori né miscelando il ghiaccio direttamente con la bevanda. Quest'ultima operazione di fatto trascura gli insegnamenti dei grandi medici dell'antichità, i quali insegnavano le pessime qualità dell'acqua ricavata dalla liquefazione di neve e ghiaccio. Per comprendere l'autenticità dei principi tradizionali bastava osservare un secchio colmo di ghiaccio che sciogliendosi perdeva parecchio volume, ciò dimostrava che molte proprietà dell'acqua congelata si erano disperse nella fase di congelamento!

---

<sup>14</sup> Pietro 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.*

<sup>15</sup> Nicolò Masini, *De gelidi potus abusu*, Cesena, presso Bartolomeo Raverio, 1587.

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. Anche se qualche autore antico ammetteva il bere freddo, egli risponde che i testi antichi vanno ben interpretati. L'uso del bere freddo, come insegnano gli antichi, può essere utile solo in certe malattie, ma non per chi è sano. Il principio cui si ispirava la medicina antica nel concedere l'uso del bere freddo era questo: <<Extremis morbis, extrema remedia>>. Solo nel caso delle febbri ardenti si possono somministrare medicine e bevande freddissime. Nel cap X del terzo libro si ammette, come altro uso medico, l'assunzione di bevande gelide per frenare o bloccare l'azione di un veleno.

Restando in ambito strettamente terapeutico, come accennato sopra in caso di febbre alta, che allora definivano come "febbre ardente", qualsiasi medico prescriveva bevande e farmaci freddi o freddissimi. Le farmacopee dell'epoca trattando gli sciroppi, farmaci allora molto in uso per un'ampia gamma di malattie, annotavano che si dovevano somministrare molto caldi in inverno e molto freddi in estate. Sciroppi e conserve ricavate da frutti o fiori furono per secoli una vera delizia non solo per i malati ma anche per i sani. Alcuni scaffali della farmacia potevano stare benissimo in un negozio di pasticceria, basti pensare che anche lo zucchero, a prezzi esorbitanti, si vendeva in farmacia, come anche diverse droghe e spezie; infatti la farmacia veniva denominata anche "speziaria" e il farmacista "speziale" o "aromatario". Ma in diversi Paesi europei si diffondeva un costume nuovo e rivoluzionario: <<Mentre prima lo zucchero era reperibile solo nelle botteghe dei farmacisti, che lo tenevano solo per i malati – scrive Ortelius nel suo *Theatrum Orbis* (1572) – oggi lo si divora per ghiottoneria... ciò che un tempo serviva da medicina, serve oggi da cibo>><sup>16</sup>.

**Girolamo Caletani** ha pubblicato, nel 1562, un'opera destinata ai farmacisti i quali, oltre a saper preparare le medicine per i malati, dovevano essere esperti nella confezione di <<cibi dilettabili>> e bevande dissetanti per i sani. Quando tratta delle conserve annota così: <<I fiori, i frutti, i semi...d'ogni pianta riservati, & condizionati nel proprio, & in miglior essere ò con mele, ò con zuccharo, ovvero con sapa, ò con aceto ò

---

<sup>16</sup> Fernand Braudel, *Civiltà materiale, economia e capitalismo: le strutture del quotidiano, secoli 15.-18.* Traduzione di Corrado Vivanti, Einaudi, Torino 1982, pag 200.

altro liquore si chiamano conserve, ovvero conditi. Delli quali, quantunque all'osservazione nostra bastassero solo i medicinali: ne diremo nondimeno ancora, & di quelli massimamente, che ad uso di cibo dilettabile sono più costumati, & famigliari>><sup>17</sup>.

Il <<Rob de ribes siriano rinfresca, & astringe... spegne la sete... Dassi con acqua fredda, ovvero di neve>><sup>18</sup>.

Il <<Giuleppo rosato magistrale... Dassi nelle febbri ardenti con diverse acque lembiccate, & commune anchora, mà sia cotta. E usato continuamente ne' tempi arsi dell'estate con dette acque, & con la commune anchora senza esser cotta per più amabilità: mà questa usano i sani. Estingue a ciascun modo che sia dato la sete mirabilmente>><sup>19</sup>

Un importante autore calabrese, **Mario Paramato**, nel secondo decennio del 1600 sperimenta una medicina gelida rivelatasi efficace come farmaco antinefritico <<Multi a dolore nefritico liberati sunt potione aqua gelida>><sup>20</sup>. Non dà altri dettagli di questa "aqua gelida", sicchè resta oscura la sua preparazione. Però tale farmaco pare che abbia avuto un certo successo anche fuori dell'Italia e lo si ritrova, anche se alcuni decenni successivi, in un trattato di farmacologia pubblicato a Colonia nel 1683 da Jean Jacques Manget, ove si descrive la composizione di un farmaco chiamato "Limonata antinephritica" a base di acqua, zucchero, succo di limone ... che la gente povera in Italia, Spagna e in altre regioni calde, usa anche senza lo zucchero, facendola congelare mediante la miscela di neve 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

---

<sup>17</sup> Calestani Girolamo, *Delle osservazioni, parte seconda. Oue s'insegna di comporre gli antidoti, & medicamenti, che piu si costumano nell'Italia a uso della medicina, secondo il parere de medici antichi, & moderni esaminati* ..In Venetia: appresso Francesco Senese, 1562, pag 197.

È un autore che si è formato a Roma, dove ha conosciuto farmacisti napoletani e di altre regioni. Si tratta di un'opera chiara e interessante, più volte ristampata nel corso del 1600.

<sup>18</sup> *Ibidem*, pag 85.

<sup>19</sup> *Ibidem*, pag 3.

<sup>20</sup> Mario Paramati, *De potu frigido tractatus, ex typographia Tarquinii Longi*, Napoli 1618.

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>><sup>21</sup>.

<<Così 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 ...>><sup>22</sup>.

Tralasciando adesso la questione della miscela di ghiaccio e sale, su cui si tornerà più avanti, è opportuno evidenziare due indizi che potrebbero agganciare il farmaco descritto nell'opera di Manget a quello utilizzato dal Paramato: la qualificazione di farmaco "antinefritico" e il suo uso nelle regioni calde d'Italia e di Spagna<sup>23</sup>.

---

<sup>21</sup> Filippo Baldini, *De' sorbetti. Saggio medico-fisico*, Napoli : nella stamperia Raimondiana, 1775, pag 49. 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.

<sup>22</sup> *Ibidem*, pag 51.

<sup>23</sup> <<**Sorbetta anti-nephritica**

Sorbetta (seu scerbett Turc ) inspissat. Uncia viij. liquoris betul. clarificat. mens. j. (libr ij.) essent. citri ex cort. rec. extr. ad placitum. M.& fiat potus gratus. In defectu sorbet. Turc. (quae ab Armenis Leopoli, ac Varsaviae, tempore comtiorum facilè venalis invenitur) fiat

**Limonata antinephritica. S.R.M.**

*Liquoris betulae fermentati ac clarific.* libra j. succi expressi acidi citri tantum, quantum tria poma citria in se continent. Post in alio vitro

*Succi seu liquoris betulae* libra j. sacch. albissimi uncia viij. Misce tamdiu donec saccharum penitus fit dissolutum.

Misc. liquorem superioré acidum, cum liquore saccharato invicé saepiusculae transvasando; postea limonada tali modo parata, subtilissimo colo trajiciatur, & ad usum asservetur. Si placet, limonada tandem cum essent. citri, ex corticibus rec. extr. s. q. aromatisari potest, quod unum erit cum sorbet, seu scrbet. Turci

in Italia, Hispania aliisque regionibus calidis vilioris conditionis homines aquae fontanae tantum permiscent, succi citri seu limonum, quantum pro grata aciditate sufficit, qua potione absque saccharo non solo aestivo tempore, verum etiam in febribus ardentibus, pro estinguenda siti saepius utuntur, benefitio salis, & nivis etiam congelari solet, qui potus glaciatus, vel glacie in frigidatus, minimè approbatur, rations inquit B. L. in tract. Curioso ac utili *Cl. Dn. D. Bartolini, de usu nivis*>>. Jean Jacques Manget,



Quanto esposto sopra riporta in modo essenziale la premessa fondamentale che ha rappresentato una vera rivoluzione in campo alimentare e particolarmente nel settore delle bevande fredde o gelate. Dall'uso strettamente terapeutico delle bevande fredde, consentito dalla medicina tradizionale, si è passati al loro uso a livello preventivo, sostenuto dai medici che, mettendo in discussione la tradizione, orientavano il sapere medico sulla via della sperimentazione: le bevande fredde potevano essere utili ai sani nella prevenzione di alcune patologie. Altro passo fondamentale fatto in campo medico è stato l'uso di farmaci non solo freddissimi ma addirittura gelidi, grazie a un nuovo metodo di congelamento. Può sembrare una cosa strana, ma ancora nel 1858, al superiore del Convento di San Francesco di Paola di Trapani, il medico prescrisse un gelato quotidiano per dieci giorni. Sublime farmaco! Considerato che era il mese di luglio<sup>24</sup>.

Quando un malato si è curato con una medicina straordinariamente piacevole e gradita è probabile che continui a chiederla anche stando bene, e che sia pronto a fingersi malato pur di gustare quell'ottima medicina che gli ha procurato la salute, constatando inoltre che, riprendendola da guarito, non ha provocato alcun danno alla sua salute. Se, inoltre, il malato-guarito era abbastanza ricco da potersi permettere qualsiasi "medicina", sicuramente non avrebbe trovato ostacoli da parte di farmacisti pronti a ottenere un profitto.

## **Metodi di congelamento**

Un problema che si ponevano nel corso del XVI secolo era come refrigerare una bevanda senza ricorrere al ghiaccio. Un vero e proprio sogno, specialmente per chi affrontava lunghi viaggi in mare e non poteva

---

*Pharmacopoea Schrödero-Hoffmanniana illustrata et aucta, qua composita quaeque celebriora, hinc mineralia, vegetabilia & animalia chymico-medicé describuntur, atque insuper principia physicae hermetico-Hippocraticae candidé exhibentur. Opus selectissimorum quorumque tum pharmacologorum & chymicorum ... Compilante Iohanne Iacobo Mangeto med. doct. Cum indicibus variis .. Coloniae : sumptibus Iohannis Martini, 1683, pag 749-750.*

<sup>24</sup> Archivio di Stato di Trapani, Corporazioni religiose, registro n° 88, 19 luglio 1858.

utilizzare il ghiaccio conservato in montagna durante l'inverno. La soluzione proposta da alcuni scienziati dell'epoca fu quella della miscela di acqua e salnitro. Ma i risultati sperati furono piuttosto deludenti, principalmente per la quantità di salnitro richiesta (secondo gli esperimenti fatti da Cabeo, per la produzione di ghiaccio occorreva il 35% di salnitro rispetto alla quantità di acqua) e per il suo costo (un cantaro, circa 80 Kg, di salnitro in Sicilia costava 8 onze)<sup>25</sup>.

La possibilità di riuscire a congelare l'acqua costituiva un'idea molto affascinante e qualcuno provò a mescolare il salnitro con il ghiaccio ottenendo risultati interessanti. Marco Antonio Zimara, Giovan Battista Della Porta e altri studiosi, nel corso del 1500 studiarono il congelamento di un liquido ottenuto da una miscela di ghiaccio e salnitro. Questa sperimentazione produceva l'effetto sorprendente di far congelare una fiala d'acqua immersa in tale miscela. Un fenomeno curioso che venne studiato fino al primo decennio del 1600.

Successivamente, volendo periodizzare, si giunge ad una seconda fase passando allo studio della miscela di ghiaccio e sale normale.

Un primo cenno si ritrova in una lettera di Sagredo a Galileo, scritta nell'agosto del 1615; trattando dei primi esperimenti finalizzati alla costruzione di uno strumento in grado di misurare la temperatura, si osservava la differenza di temperatura tra la semplice neve e la neve mescolata col sale<sup>26</sup>.

Nel 1618 Mario Paramato, di Rossano in Calabria, pubblica a Napoli il suo trattato *De potu frigido*, fornendo alcune informazioni fondamentali per gli argomenti che qui si stanno affrontando. Egli illustra il fenomeno del sale misto a neve come un fatto straordinario ... una pratica conosciuta dai suoi compaesani calabresi, che mescolavano ghiaccio e sale quando avevano poca neve e volevano sfruttarla al massimo. Operavano ciò in base alla concezione antica che il sale ha la proprietà di conservare gli alimenti. Ciò sinteticamente è annotato in una glossa "Modus conservandi nivě" posta accanto al paragrafo in cui riporta l'usanza dei suoi compaesani di mescolare ghiaccio e sale comune. Mario Paramato registra

---

<sup>25</sup> Si ringrazia il prof. Luigi Lombardo per questa cortese informazione.

<sup>26</sup> Accademia del Cimento, *Saggi di naturali esperienze fatte nell'Accademia del Cimento*. Terza edizione fiorentina preceduta da notizie storiche dell'Accademia stessa e seguite da alcune aggiunte Tipografia Galileiana, Firenze 1841.

una prassi popolare di cui l'ambiente accademico ancora non si era occupato. Partendo quindi dall'idea che il sale serve per conservare i cibi, sicuramente i cittadini di Rossano, in Calabria, sfruttavano gli effetti del processo endotermico per rinfrescare le bevande risparmiando nell'acquisto della neve.

In quel periodo, in Sicilia, si usava un rinfrescatoio di vetro chiamato cantimplora; è spesso menzionata nei testi del XVII secolo, e una descrizione dettagliata è riportata nel Vocabolario della Crusca del 1729: <<la cantimplora è un vaso di vetro, che empendosi di vino ha nel mezzo un vano, nel quale si mettono pezzi di ghiaccio, o di neve per rinfrescarlo>>. La sua effettiva efficienza dipende esclusivamente dall'uso di una miscela di ghiaccio e sale. Infatti se si inseriscono nel vano refrigerante 100 gr di ghiaccio, mescolato con 30 gr di sale comune, in circa mezzora 1,5 l di vino, a temperatura ambiente, può rinfrescarsi ad una temperatura di 6-8°C; se invece si mette solo il ghiaccio il vino può abbassare la sua temperatura di appena 1°C. Si tenga presente che tali rinfrescatoii erano impagliati, sicchè non era possibile ottenere una refrigerazione mediante immersione nella neve ghiacciata.



La cantimplora

Ecco alcuni versi del poeta siciliano Mario Drago dedicati alla cantimplora.

<<Ringrazia l'amico della cantimplora  
lassatagli.

Ora chi ti passau dda frinixia  
Chi propria m'havia fattu sciri pazzu  
lu ti ringraziu di la curtisia,  
E centu voti ti stringiu, et abbrazzu  
E giacch'ora la bozza è tutta mia  
Quando mi pigghia l'annivu, et aggiazzu  
Poi quandu vivu penzu sempri a tia,  
Ed ogni vota un brindisi ti fazzu>><sup>27</sup>..

---

<sup>27</sup> In Pier Giuseppe Sanclemente, *Le Muse Siciliane ovvero scelta di tutte le Canzoni della Sicilia...*, In Palermo per il Bisagni, 1651. <<Ora che ti è passata l'agitazione (per la restituzione della cantimplora prestata) a tal punto da rendermi folle, ti sono grato per questa cortesia, cento volte ti stringo e ti abbraccio poichè ora posso considerare mia la cantimplora, e quando ne ho voglia la riempio di neve e la ghiaccio, inoltre quando bevo mi ricordo di te e ti dedico un brindisi>>. Interessante il termine *bozza* come sinonimo di *cantimplora*.

Mario Paramato quando cerca di spiegare perché il sale fa ghiacciare la neve, egli afferma che la siccità del sale supera l'umidità della neve. Secondo lui, salnitro e sale hanno uguale effetto se mescolati con la neve, ma non hanno uguali effetti mescolandoli con acqua perché il salnitro contiene un componente aerea ("flatuosa") che il sale comune non possiede.

Che l'ambiente accademico napoletano non si fosse occupato in precedenza della miscela di sale e ghiaccio è attestato da Tancredi Latino, professore dell'ateneo di Napoli che, nella sua opera *De fame et siti* del 1607, presenta l'esperimento dell'effetto endotermico: una miscela di ghiaccio e salnitro potenzia il freddo del ghiaccio e fa gelare l'acqua dentro la fiala, rompendola.

Mario Paramato forse ha conosciuto a Napoli Tancredi Latino, ma sicuramente ha letto la sua opera, infatti scrive la stessa frase usata da lui nel suo testo, riguardo alla miscela di salnitro e acqua, per descrivere la miscela di neve e sale.

<<Res est in artis, naturaeque operibus admirabilis: cur scilicet nix adiuncto salenitro intensius refrigeret: atque adeo aquas in gelu permutet>> Tancredi, pag. 171.

<<Res est in artis, naturaeque operibus admirabilis, adeo hoc est verum quod si fortiter sale fricetur nix efficitur veluti si dura glacies esset>> Paramato, pag. 65.

Si restringe l'arco di tempo, appena 11 anni, tra l'opera di Tancredi e quella di Paramato, in cui l'ambiente accademico, rilevando un costume diffuso a livello popolare, scopre l'equivalenza tra la miscela di salnitro-neve e quella di sale-neve. Si prendeva atto che il percorso di ricerca iniziato nel corso del 1500, con la sperimentazione della miscela di salnitro e acqua, non aveva dato i risultati sperati e si constatava che non esisteva ancora un'alternativa alla neve conservata sui monti, per rinfrescare una bevanda. Inoltre, grazie ad un metodo popolare ed economico, era possibile far congelare un liquido potenziando la temperatura del ghiaccio.

Sono gli anni in cui si studiava la costruzione dei primi termometri, e contemporaneamente le classi agiate ricercavano bevande sempre più fredde di quelle già in uso. Costume spesso denunciato e condannato dagli

studi dedicati al bere freddo e ai possibili pericoli che esso comportava per coloro che ne facevano uso.

Questo metodo di congelamento, molto probabilmente, in un primo momento venne adottato nelle farmacie per la preparazione di farmaci gelidi, ma si apriva la via al congelamento di sciroppi e bevande dissetanti e gelide preparate dagli speziali e richieste dai benestanti, che si potevano permettere bevande costosissime per puro diletto. Nella conclusione del suo testo, Mario Paramato sottolinea la massima prudenza nell'uso delle bevande gelide, che, come qualsiasi medicina, devono 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 ...>>.

Come accennato sopra, ancora non era stato inventato il termometro per cui era difficile stabilire una misura valida per tutti, un limite oltre il quale non era il caso di spingersi.

**Francesco Antonio Caserta**, nel 1623, pubblica un trattato sull'acqua potabile e la sua somministrazione ai sani e ai malati<sup>28</sup>, egli avrebbe voluto differenziare vari gradi di acqua fredda ma, non disponendo di uno strumento appropriato per misurare la temperatura, non gli restava che l'uso dello strumento puramente linguistico, sicché egli distinse tre categorie di acqua fresca:

l'acqua "frigida", quella fresca di fontana;

l'acqua "frigidior", quella dei pozzi o che proviene da sorgenti gelide;

l'acqua "frigidissima", quella raffreddata grazie all'uso della neve ghiacciata.

Escludeva dalle acque potabili quella freddissima derivante da nevi che si sciogliono, perché molto nociva.

Francesco Caserta conosceva il processo endotermico, infatti descrive gli effetti di una miscela di ghiaccio e sale su una fiala piena d'acqua e sigillata (Quaestio VI Art. III). Questo esperimento egli non lo cita per insegnare come ottenere bevande ghiacciate, ma per dimostrare che l'acqua dentro la fiala diventa ghiaccio ricevendo la frigidità della neve

---

<sup>28</sup> Caserta Francesco Antonio, *Tractationes duae ad medicinae praxim pertinentes*, Napoli, Ex Typographia Secundini Roncalioli, 1623.

e la siccità del sale. Più volte egli, fedele alla tradizione, dichiara che le bevande freddissime fanno male alla salute. Alla fine del trattato, però, ne ammette l'uso: come una medicina in caso di febbre altissima; in via eccezionale per alcune bevande. Il vino, in quanto bevanda di per sé "calda", secondo i principi della filosofia medievale, può essere mitigata dalla frigidità della neve, cosa che non può fare l'acqua semplice. Inoltre questa eccezione ammessa per il vino vale anche per le "acque concie" o "acque cotte aromatizzate" con anice o cannella. Risulta evidente che queste bevande ghiacciate "aquis... nive perfrigeratis" se diventano tali per contatto con una miscela di ghiaccio e sale, non sono altro che un primo e rudimentale "gelato". Ma egli non fornisce dettagli sul metodo di congelamento delle acque cotte, sicché lascia un dubbio: sta formulando un'ipotesi praticabile o sta attestando la diffusione di una nuova moda?

Chi voleva provare sperimentazioni orientate alla produzione di bevande freddissime o gelide trovava una via già spianata, ma i timori da superare, su eventuali rischi per la salute, erano ancora tanti. Nel giro di qualche decennio sarebbero nati i primi "gelati", fuori dalle farmacie, che nei primi tempi vennero appunto battezzati anche col nome di "acque concie" e fuori della Sicilia "sorbetti".

Francesco Caserta ritiene che bere freddissimo non fa male se accade una o due volte durante l'estate. Mostra le sue critiche verso coloro che citavano il caso di Messina. Secondo lui, in Sicilia hanno tratto beneficio dal bere freddissimo quelli che erano predisposti a contrarre le "febbri pestilenziali", ma quelli che non avevano tale predisposizione e hanno usato le bevande fredde avranno avuto sicuramente altri malanni.

L'Accademia del Cimento nel 1657 sottopone 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 qual 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) 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<sup>29</sup> 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...”. Si ritiene interessante questo uso del termine “sorbetto” non come termine generale utilizzabile per diversi tipi di gusti, come saremmo portati a pensare oggi, ma sorbetto è una bevanda, fra le varie disponibili che si possono ghiacciare. Occorre anche dire che il termine *sorbetto* viene preferito quando si deve descrivere la consistenza di una bevanda ghiacciata. Infatti, quando gli accademici osservano le varie fasi di congelamento in una “boccia” di cristallo, annotano che, nel cosiddetto periodo definito “Salto dell’Agghiacciamento”, la consistenza del ghiaccio è “da principio assai tenero, e simile al sorbetto quand’è un po’ troppo serrato...”.

Tra i vari esperimenti si osservano 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. Tra le osservazioni rilevate si nota che alcuni liquori differiscono nei tempi di congelamento e nella consistenza, alcuni restano più mollicci mentre altri si induriscono più facilmente. Non riuscivano a comprenderne la causa, poiché non tenevano conto della quantità di zucchero presente nel liquore.

Esperimenti di congelamento vengono eseguiti anche con vino rosso di Chianti, moscatello bianco, aceto bianco, olio, una spuma di acqua e chiara d’uovo, annotando che quest’ultima appena si congela è simile “ai fiocchi di neve”. Poco chiara, ma abbastanza intrigante questa prova de <<L’uova cotte da bere sepolte nel diaccio sparso di sale, secondo il solito, si addiacciano fortissimo>>. Potrebbe trattarsi anche del primo gelato al

---

<sup>29</sup> Accademia del Cimento, *Atti e memorie inedite dell’Accademia del Cimento e notizie aneddoti dei progressi delle scienze in Toscana contenenti ... memorie, esperienze, osservazioni, scoperte e la rinnovazione della fisica celeste e terrestre, cominciando da Galileo Galilei, fino a Francesco Redi, ed a Vincenzo Viviani inclusive, pubblicate dal dottore Gio. Targioni Tozzetti*. In Firenze : si vende da Giuseppe Tofani stampatore e da Luigi Carlieri libraj, 1780.

gusto di “zabaglione”, tema della poesia *Il Candiero* composta da Lorenzo Magalotti intorno al 1685, come ipotizzato da Mary Taylor Simeti<sup>30</sup>.

## Dal sorbet al sorbetto

A questo punto è necessario soffermarsi sul significato del termine sorbetto e risolvere un problema fondamentale, che tocca il cuore stesso della presente ricerca.

Coloro che fino ad ora si sono occupati di storia del gelato hanno preso in considerazione due ipotesi, entrambe di natura puramente linguistica. Una che attribuisce al gelato origini arabe, in quanto *sorbet* è termine arabo e bevanda orientale. E nelle prime enciclopedie o dizionari del XVIII secolo si dice che il sorbetto italiano deriva dal sorbetto turco. Come detto sopra, egiziani e turchi usavano il sorbet reso freddo mescolandolo col ghiaccio. Ma questo non è il gelato. Il gelato italiano è un succo di frutta o altro tipo di composto liquido che diventa ghiaccio. Una bella e inconfutabile differenza: nel sorbet il ghiaccio si scioglie, nel gelato italiano il ghiaccio si forma. Sono due processi opposti e due prodotti totalmente diversi. Coloro che hanno rifiutato l’attribuzione delle origini del gelato agli arabi, hanno preso in considerazione l’ipotesi legata al mondo antico della cultura romana, in quanto in latino esiste il verbo *sorbeo*, che è il verbo appropriato per indicare l’assunzione di un alimento che non è né solido né liquido.

I testi medici in lingua latina, ancora fino al 1600, che trattavano dell’alimentazione dei malati, distinguevano

<<“*Quae eduntur*”, cioè delle cose, che si mangiano...;

“*Quae sorbentur*” che vuol dire, di quelle cose, che non è di bisogno masticare, se non assorbendo, come si bevessero>>;

“*Quae bibuntur*”, i brodi e le bevande>><sup>31</sup>.

I testi in lingua volgare presentano il termine “sorbitioni”. Ecco il cibo consigliato ad una puerpera in caso di febbre. <<Et se la donna non avrà febre, vogliamo, che ella usi cibi, ma s’ella ne avrà; usi sorbitioni,

---

<sup>30</sup> Mary Taylor Simeti, *Fumo e arrosto. Escursioni nel paesaggio letterario e Gastronomico della Sicilia*, Ed. Flaccovio, Palermo 2008.

<sup>31</sup> Gianfilippo Ingrassia, op. cit. pagg. 618-625.



quali sono quelle, che si fanno di panico, di lente, farina di formento novello cotta, et zea: similmente il pane grattugiato, et pesto>><sup>32</sup>,

L'esame puramente linguistico non porta alcuna luce sulle origini del gelato. Quanto detto finora dovrebbe mettere da parte definitivamente entrambe le ipotesi. Invece è più utile mettersi nei panni di coloro che avendo prodotto o gustato i primi gelati si posero il problema di come chiamarlo, infatti non si ebbe una decisione linguistica universalmente condivisa. I documenti di archivio, esaminati per la presente ricerca, riportano il travaglio lungo più di tre secoli nella scelta del nome appropriato per il gelato. Solo le pubblicazioni curate da persone veramente esperte del settore, sono riuscite nel tentativo di codificare una nomenclatura universalmente accettata. In Sicilia, fino ai primi decenni del 1700, vigevo una certa varietà di termini per indicare ciò che si intende oggi con il termine gelato in senso generale: jazzetti, acque concie, acque dolci, carapegna. Nelle quattro città della Sicilia: Trapani e Palermo, Catania e Messina, nei cui archivi è stata condotta la presente ricerca, mai viene adoperato il termine "sorbetto" per indicare il gelato, fino al 1753.

Si immagini il disorientamento provato dall'autore, quando nel corso della ricerca, convinto che il termine sorbetto indicasse soltanto il gelato, legge che i monaci benedettini del Monastero di S. Nicolò l'Arena di Catania compravano una confezione di sorbetto a Messina e se lo facevano spedire via mare. Francamente uno che si trova all'archivio di Stato di Catania, sapendo di trovarsi all'ombra dell'Etna, può attendersi altri tipi di terremoti, ma non un terremoto cognitivo su un termine dato per certissimo. Da quel momento risultò evidente l'urgenza di recarsi a Messina per ricercare lì i chiarimenti necessari.

È noto che a Messina, nel corso del 1600, era attiva una delle più prestigiose scuole di medicina, e che nel suo circondario erano abbastanza diffuse le febbri malariche. Tale infezione rappresentò una <<vera calamità lungo la riviera del Faro a causa di facili impaludamenti dei torrenti in vicinanza del mare e sempre più massicciamente si stagliò sullo sfondo di campagne popolate per difetto di opere di bonifica e a causa di

---

<sup>32</sup> Giovanni Marinelli, *Le medicine appartenenti alle infermità delle donne. Scritte per M. Giouanni Marinello, nuouamente da lui ampliate, & ricorrete: diuise in tre libri*, In Venetia : appresso Giouanni Valgriso al segno della Vittoria, 1574, pag. 313v.

un andamento stagionale particolarmente favorevole al compimento del ciclo anofelico>><sup>33</sup>.

Oltre alla febbre intermittente associata alla sete intensa, il *Plasmodium falciparum* in certi pazienti provoca anche vomito e diarrea; inoltre l'endemia si ripresentava puntualmente nel periodo estivo-autunnale. Fino a quando in Europa, nel corso del 1600, non vennero importate dal Sudamerica le medicine estratte dalla corteccia della china, era difficile per i medici contrastare le febbri malariche.

Se era difficile bloccare la febbre, almeno si poteva offrire agli ammalati un certo sollievo somministrando sciroppi dissetanti o restringenti<sup>34</sup> molto freddi in grado di placare l'arsura della sete. Lo sciroppo di limone, diluito con l'acqua fredda o con l'acqua mista a neve, è uno dei farmaci indicati nelle più antiche farmacopee per curare la febbre. Per i poveri, acqua fredda mista a succo di limone; per i ricchi, un buon "sorbet": acqua con zucchero e limone, profumati con ambra e muschio, due aromi costosissimi.

Quanto poi i "pratici", cioè il personale paramedico che assisteva l'ammalato, fossero in grado di distinguere tra freddissimo e gelato è difficile da stabilire, inoltre assecondare i desideri dell'ammalato, riguardo all'alimentazione, era uno dei principi fondamentali della medicina di quel tempo. A Messina, accanto alla Calabria, dove era noto il processo endotermico della miscela di ghiaccio e sale, è molto probabile che i

---

<sup>33</sup> Gina Carleo, *Spezie, speciali e farmaci nella storia di Messina*, Ed. Sfameni, Messina 2001, pag. 64.

<sup>34</sup> Giovan Battista Cortese, nel suo *Antidotario messinese del 1629*, trattando degli sciroppi, precisa che in estate vanno somministrati freddissimi. <<Syrupi... sunt ex Herbarum, Radicum, Fructum, Seminum decoctione, aut Succis, quae non semper ad manus sunt... Syrupi solent admisceri aquis, aut decocto appropriato, quorum ope effectus promptiores, & citius fiunt...>>

(In base agli obiettivi terapeutici che si vogliono conseguire, la miscelazione si può realizzare con il triplo o il doppio di acqua rispetto alla quantità dello sciroppo; oggi diremmo miscele che possono variare la quantità di sciroppo dal 25% al 50%).

Tempus offerendi ipsos Syrupos esse solet, ut plurimum diluculo, hyeme calidos, aestate verò frigidus>>.

Giovan Battista Cortese, *Pharmacopoeia, seu Antidotarium Messanense, in quo tum simplicia tum composita Medicamenta, usu recepta accurate examinatur*, Messina, presso Pietro Brea 1629, pagg. 1-2.

“pratici” preparassero medicine ghiacciate, offrendo sollievo ai pazienti e rispettando uno dei principi della medicina classica in caso di febbre altissima: <<A mali estremi, rimedi estremi>>.



**Prospero Alpino** recatosi in Egitto, nel corso del XVI secolo, per studiare la medicina di quel Paese, al suo ritorno in Italia pubblicò la sua opera *De medicina Aegyptiorum*, nel 1591, ove, riportando alcuni usi e costumi degli Egiziani, descrive il *Sarbet* come una delle bevande più apprezzate da quel popolo, graditissima sia dai sani che dai malati. Una

bevanda a base di zucchero e succo di limone, alla quale i ricchi potevano permettersi di aggiungervi polvere di ambra e muschio. Il sarbet era un ottimo dissetante da tenere sempre in casa per far fronte al caldo dell'estate e per offrirlo agli ospiti<sup>35</sup>.

Questa bevanda, che Prospero Alpino chiama Sarbet, la si ritrova in un prezioso di farmaci pubblicato a Messina, la città siciliana che manteneva, via mare, frequenti rapporti commerciali con parecchi Paesi orientali e nordafricani. Basta esaminare qualche volume dell'archivio notarile messinese per imbattersi facilmente in contratti di nolo di navi per Alessandria d'Egitto. Nel corso del 1600, in diverse città italiane, le autorità si preoccupano di fissare un prezzo anche per farmaci. Dal prezioso messinese si può tranquillamente affermare che il *sorbeth* viene utilizzato nella Città dello Stretto come farmaco o come prodotto voluttuario. E precisamente nella lista "Conservarum"<sup>36</sup>, insieme con la conserva di fiori di mirto, bacche di mirto, papavero rosso, succo di limone, scorsonera, fiori di malva, di viole, di fragole, di borragine ...

---

<sup>35</sup> <<Pro potu vero non in aegrotis modo, verum multo magis in sanis corporibus hanc potionem frequentant, quae sitientibus est iucundissima, quam sarbet, quasi potum per excellentiam vocant, illud etenim nomen, potum, simpliciter explicat, ipsam parant, in aqua multa saccharum dissolventes, eique; admiscentem tantum limonum succi recentis, quantum modice aquam acidam reddere queat. Hanc aquam in aestivis caloribus omnes libentissime potant, tum ad sitim estinguendam, tum ad refrigerandum. Nobiles Aegyptij, & Turcae addunt modicum, moschii, vel ambrae, Pro aegrotis febricitantibus, in aqua interim rosacea, ubi febres non carent malignitate, interimque; in aqua endiviae febribus ardentibus observatis hunc potum parant. Antiqua consuetudine ibi nobiles Aegyptij, ac Turcae, suis in domibus advenas honorare volentes, perinde ac nostri Lombardi vina optima, sic ipsi iam dictum potum propinant>>

Prosperi Alpini, *De medicina Aegyptiorum, libri quatuor. In quibus multa cum de vario mittendi sanguinis usu per venas, arterias, cucurbitulas, ac scarificationes nostris inusitatas, deque inustionibus, & alijs chyrgicis operationibus, tum de quamplurimis medicamentis apud Aegyptios frequentioribus, elucescunt ...*Venetiis : apud Franciscum de Franciscis Senensem, 1591, pag. 124

<sup>36</sup> <<Sorbeth. Cum Ambra, & Moscho. tt 15.

Sorbeth de violis. tt 12.

Sorbeth de rosis. tt 12.

Sorbeth simplicis tt 10.3>>

Matteo Patti, *Praetia singulorum medicamentorum, quae habentur venalia apud Pharmacopoeos Nobilis & Exemplaris Urbis Messanae eiusq; Constrictus, & Districtus*, Messina, presso Here di Pietro Brea 1654, pag. 12.

Un'oncia (26,44 grammi) di conserva di Sorbeth poteva costare da 10 a 15 tarì. Quello semplice era il più economico. Un po' più costoso quello di viole o di rose. Quello con il prezzo più alto era composto con il muschio, uno degli aromi più costosi che si usava in Sicilia. Un costo abbastanza elevato se si tiene presente che in quel periodo in Sicilia un operaio generico poteva percepire, mediamente, per un giorno di lavoro intorno a due tarì, mentre un bravo artigiano poteva ricevere un compenso da tre a cinque tarì.

In effetti questo prezioso messinese è importantissimo, perché include il "sorbeth" tra i prodotti farmaceutici, ma di fatto nei due "antidotari" (testi di farmacologia) messinesi esso non è presente; si potrebbe definire come un preparato a cui la medicina ufficiale non dava alcuna importanza, ma che il farmacista teneva a disposizione per i clienti che lo richiedevano con o senza "prescrizione" medica.

Da quanto detto è chiarissimo che il sorbet è una conserva utile per la preparazione di una bevanda. Questo è attestato anche nel testo di Michele Marceca, di metà Settecento, dove con il termine sorbetto si intende esclusivamente una conserva. Ecco una ricetta:

<<Modo di fare sorbetto di visciole da conservare

Prenderete le visciole ben mature. Il succo caverete da quelle con una pagliazza e poi prenderete il gileppo e lo tirerete alla gran piuma forte e lo levarete dal foco e lo principiarete a maneggiare, e poi ci metterete dentro dette visciole con ben maneggiarle. E quando vedete che si principia a gelare lo metterete in scatole, e sarà fatto; e la sua dose è un terzo più di gileppo. E quando l'avete [da a]doperare ogni quartuccio d'acqua vuole sette onze e mezza di detta roba con ben disfarla con detta acqua, ma migliore è in syroppo... >> pag. 36. "Serbetti/sorbetti" e "conserve" sono utili per creare "aggiazzate" o "frutti gelati"<sup>37</sup>.

Questa conserva, abbastanza solida da potersi conservare in una scatola, era il sorbetto che i monaci catanesi preferivano comprare a

---

<sup>37</sup> 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.

Messina, ed era anche il composto preparato e pronto per essere sciolto di nuovo in acqua per preparare bevande o gelati<sup>38</sup>.

E Marceca indica le proporzioni per preparare la conserva: 600 grammi di zucchero per ogni 900 grammi di frutta; invece per il gelato consiglia: 200 grammi di conserva per ogni 0,85 litro di acqua. Interessante anche l'annotazione finale: per la preparazione del gelato è preferibile diminuire i tempi di cottura e conservarlo come sciroppo.

Il Sarbet di cui parla l'Alpino a fine '500 si diffonde in Italia non dal Nord al Sud, come sarebbe stato probabile, considerato che egli, tornato dall'Egitto, si stabilì nel Veneto e pubblicò la sua opera a Venezia. Ma dal Sud al Nord -principalmente per la disponibilità della materia prima: il succo di limone- partendo da Messina, poi Napoli, Roma Firenze ... non per un viaggio solitario ma in compagnia di un nuovo metodo inventato per la refrigerazione, cioè la miscela di ghiaccio e sale, utilizzata per gelare farmaci e bevande. Una associazione che diventerà via via sempre più solida tanto che il termine sorbetto - da Napoli in su- venne utilizzato per nominare il gelato appena nato e non si sapeva ancora che nome scegliere per esso.

Oltre lo Stretto, a Napoli, il sorbet fa la sua comparsa, alcuni decenni più tardi, in un altro testo farmaceutico. Giuseppe Donzelli, illustre medico napoletano, ha curato l'Antidotario della sua città, pubblicato nel 1642, ma in esso non vi è traccia del sorbet. Invece nella sua farmacopea del 1675 è inserito il sorbet come farmaco da utilizzare in caso di febbre. <<Modernamente si è quasi in generale, introdotto l'uso di un composto della medesima forma del Diacodion, il quale si portò la prima volta da Costantinopoli, onde ritiene il medesimo nome turchesco Sorbet; la sua composizione è tale. Si pigliano tre libbre di zucchero chiarificato, e cotto

---

<sup>38</sup> Prospero Alpino, nel capitolo in cui tratta degli sciroppi egli introduce così: <<Syrupis non secus quam nostri, Aegyptij sani, atque aegroti utuntur, divites omnes varios syrupos domi paratos habent, quos aque dissolutos in estivis caloribus dovorant, usitatiores vero apud eos sunt violatus, acetosus, oximel... de citro, de limonibus... Quos omnes tum in solida forma, tum liquida parare ij solent>> Ibidem, pag 125. Tra le altre cose informa il lettore che gli sciroppi che gli Egizi usano per preparare bevande dissetanti possono essere in forma solida o liquida.

come se ne volesse fare il *Manus Christi*<sup>39</sup>, e mentre è caldo vi si meschiano quattr'onze in circa, di sugo di cedro, ò limoncello; si stancheggia col menatore, come il Diacodion liquido, e prima che venga a raffreddarsi vi si pongono venti grani d'Ambra Grisa, e sei grani di Muschio di Levante perfettissimo. Si conserva poi in vasi proporzionati, e si costuma di beberlo raffreddato con la neve, sciogliendolo proporzionalmente con l'acqua pura. Si dovrà avvertire, che si può fare anche il sorbet di qualsivoglia fiore, ò herba, come Viole, fiori d'Aranci, &c. quando però il Zucchero si farà chiarificare con l'acqua distillata da essi, & allora il Sorbet haverà il nome di quella cosa, di dove fu distillata l'acqua. Quando comparvero quì la prima volta li Sorbet, venuti da Costantinopoli, correva fama, che ve ne fossero alcuni composti con Perle, Smeraldo, Bezoar, e simili nobili ingredienti, mà essendo nata curiosità di chiarirmene da chi haveva autorità di comandarmi, feci sciogliere tali Sorbet con acqua né vi fu trovato alcuna di dette materie pretiose, le quali se vi fossero state mischiate, sarebbero nella solutione. Si potria ben mettere qualsivoglia cosa di prezzo à beneplacito; mà i Turchi non lo fanno, massimamente perché nelle materie Medicinali sono avidissimi di truffare ciascuno, e specialmente i Christiani. La seguente ricetta di esso Sorbet, ho procurato haverla da gl'amici Christiani, che sono in Costantinopoli.

#### SORBET

Piglia di Zucchero fino libra una, Sugo di Limoncelli pane oncie 30. ò spirito di Vetriolo dramma una, Ambra gr. 10. Muschio gr.10. Terra Sigillata mezza quarta.

Si chiarifica il Zucchero, sciroppandolo, e si cuoce a cottura di Manus Christi, all'ora vi si gitta dentro il sugo di Limoni, e si bolle due bollori, s'alza dal fuoco, e si stancheggia, finchè diviene bianco, & infine vi si pone il Muschio, Ambra, e Terra sigillata; qui però si desidera meno acido, e così vi si pone la metà del sugo di limoncelli; e circa il mettervi la terra sigillata,

---

<sup>39</sup> Indica il grado di cottura dello zucchero: <<Quando fatto cadere il siroppo o in filo o in gocce in un bicchiere d'acqua fredda, lo si vede precipitare a fondo del liquido senza che vi si sciolga>>. Taddei Gioacchino, *Farmacopea generale sulle basi della chimica farmacologica o elementi di farmacologia chimica*, ed. Luigi Pezzati, Firenze 1826, Vol III pag. 245.

la maggior parte se ne astengono, per non alterare la bianchezza d'esso Sorbet>><sup>40</sup>

A questo punto risulta evidente che il “sorbetto”, inteso come primo gelato, venne sperimentato nelle farmacie per far fronte agli ardori della febbre. Acqua zucchero e limone non solo estinguevano la sete febbrile, ma apportavano altri benefici dal punto di vista fisiologico. Questa ottima medicina ad un certo momento, grazie alla diffusione della miscela di ghiaccio e sale, sfugge al controllo delle farmacie e passa nelle mani del “bottigliero” o “credenziero”, che nelle famiglie nobili si occupava delle bevande da somministrare durante i banchetti, della preparazione delle stesse acque cotte, utili in caso di malattia o per i rinfreschi nel periodo estivo<sup>41</sup>.

Più avanti verranno esposti altri indizi secondari, ma pure importanti, che mostrano le radici farmaceutiche del gelato<sup>42</sup>.

## La carapegna

Appena nato, il gelato venne celebrato anche dai poeti. Qui si presentano tre componimenti dedicati alla straordinaria novità del gelato,

---

<sup>40</sup> Giuseppe Donzelli, *Teatro Farmaceutico*, Napoli, presso Gio. Francesco Paci e altri. 1675, II Ed. con aggiunte del figlio dell'Autore, Tommaso, pagg. 295-296.

<sup>41</sup> Giovan Battista Crisci, così illustra le mansioni del bottigliero: <<Che tenghi politi i vasi del vino, & d'aqua, & così parimenti i bicchieri, & vasi da bere, procurar l'aque cotte in tempo d'infermità, se le crude sono dannose...>> pag. 36. A pag. 297 compone un elenco delle acque cotte <<Cedro. Cannella. Cicorie. Coriandri. Di fiori di Melangoro. Finocchi. Gelsomini. Lazzarole. Moscardini. Di fiori di cedro. Rose. Scorzonerà. Amarene. Selieri. Zuccaro>>. Giovanni Battista Crisci, *Lucerna de corteggiani oue, in dialogo si tratta diffusamente delle Corti; così 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. Neap. : apud Io. Dominicum Roncagliolum, 1634.*

<sup>42</sup> Nel corso del XVIII secolo, a Parma, tra farmacisti e caffettieri si arriva allo scontro giuridico poiché nei caffè si preparavano e si somministravano <<acque rinfrescative>>, sorbetti, caffè e cioccolata: bevande che gli aromataria e gli speciali ritenevano di loro esclusiva pertinenza. Bargelli Claudio, *Dal necessario al superfluo. Le arti alimentari parmensi tra medioevo ed età moderna*, Ed Franco Angeli, Milano 2013.



che incuriosiva talmente l'interesse dei poeti al punto di osservare e riportare aspetti tecnici della produzione. Due componimenti in italiano e uno in latino celebrano quindi la novità e la bellezza del gelato assegnando alla Sicilia il merito di questa straordinaria invenzione. Dovrebbe essercene ancora una, ma non è stato possibile rintracciarla (si è persa o è ben nascosta?). Si tralascia, non perché di poco valore, ma perché è già stata pubblicata, la poesia *Il Candiero* composta da Lorenzo Magalotti intorno al 1685, come ipotizzato da Mary Taylor Simeți e pubblicata appunto nel suo testo dedicato alla gastronomia siciliana. Anche in tale componimento gli ultimi versi rinviano a un <<Siciliano...>> che per primo fece assaggiare il gelato al <<Signor di Carbognano>><sup>43</sup>.

Un membro della messinese Accademia della Fucina, Nicolò Lipso, pubblicò nel 1670 due componimenti dedicati alla "Carapegna", il primo termine colto, scelto in Sicilia per indicare il gelato. La dolce Carapegna è la nuova delizia dell'umanità, composta dal bottigliero Amore. Gli uomini hanno inventato una "bevanda" talmente eccellente che perfino gli dei sentono il bisogno di provarla. Venere starebbe male se ne restasse priva. Giove minaccia di licenziare i suoi coppieri se non gli porgono una coppa di nettare misto con un cucchiaino di carapegna; la sua aquila è pronta a rubarla ai mortali per offrirgliela, ma Giove la ferma, dicendole che le sue grinfie non sono idonee a tale scopo, poiché si può trasportare solo dentro un'ampolla. Lipso riferisce che un altro poeta, suo amico, chiamò la carapegna "Zanzaretta gentil del nostro Regno...". Ad un certo punto egli si scaglia contro gli alchimisti che hanno speso le loro energie nel cercar di rendere potabile l'oro<sup>44</sup>, la carapegna risulta anche un buon farmaco

---

<sup>43</sup> Mary Taylor Simeți, *Fumo e arrosto. Escursioni nel paesaggio letterario e Gastronomico della Sicilia*, Ed. Flaccovio, Palermo 2008, pagg. 141-142.

<sup>44</sup> Interessante la critica del palermitano Salvatore Francione riguardo alle credenze sulle qualità dell'oro. <<Le foglie d'oro, & argento sono da tutti conosciute, e chiamate da noi pannelle... L'oro come dice Avicenna nel 2. lib. cap. 79. e di qualità uguale, e dice, che mangiando giova alla malinconia, & io dico che caccia la malinconia quando se ne ha migliaia di scudi in cassa: tenuto in bocca leva il puzzone del fiato, & tenuto in borza leva il puzzone della povertà, conferisce alla tristezza dell'animo, ma molto di più alla commodità del corpo>>. Salvatore Francione, *De' discorsi di Salvatore Francioni speciale palermitano, libri tre, ne' quali s'insegna con diligenza à discepoli dell'Arte, l'Arte della Spezieria*. In Palermo, Nella Stamparia di Gio. Antonio de Franceschi, l'anno 1625, pagg. 108-109.

rivitalizzante atto “a rinfrescare ogni cor moribondo”, capacità che fino ad allora era attribuita quasi esclusivamente all’oro. La carapegna mostra la sua efficacia perfino per gli “amanti infermi”, essa equivale a “rare medicine”. Amore con gli strumenti di un abile farmacista, mettendo insieme pregiate essenze, le ha donato un corpo leggerissimo “contratto a forza d’amoroso sale”.

La poesia attesta 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<sup>45</sup>,  
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<sup>46</sup>.

(… )

Madre un Poeta mio frizzante, acuto,  
La chiamò, per far pompa dell’ingegno,  
Con un concetto dolce, e campanuto,

---

<sup>45</sup> Pruina: brina.

<sup>46</sup> Invernata: inverno.

Zanzaretta gentil del nostro Regno,  
Ch'in picciol corpo fa rumore assai,  
E morde senza dar noia, ne sdegno;  
(...) >><sup>47</sup>

### **IN LODE DELLA CARAPEGNA, CAPITOLO DELL'ISTESSO.**

In questo secondo componimento dedicato alla Carapegna "Soave al gusto, e insieme dolce e fresca" "ella è bevanda e cibo à un tempo stesso" si dice che è difficile trovare un nome appropriato per essa e che a lui non interessa che nome le hanno deciso di darle in Toscana. Non esiste un nome migliore di carapegna. Anche in questa poesia spunta un riferimento ai prodotti della farmacia: la carapegna supera di gran lunga famosi farmaci dell'epoca quali l'elettuario ("lattovaro") e l'"Alchermes", l'"Elisirvite" e il "Giulebbo gemmato".

<<(…)  
Veggio in essa accoppiati effetti rari;  
Ch'ella è bevanda e cibo à un tempo stesso,  
Onde ber', e mangiar si può del pari.  
Beato esser mi par, se m'è concesso  
Di poterne appagar l'accese voglie,  
Qualor da sete ria languisco oppresso.

(…)  
Quì si ricrean i sensi tutti à un tratto;  
E avvien, ch'oltreche al gusto soddisfaccia,  
La Vista, e l'Odorato appaghi, e'l Tatto.  
Se la miri, oh ch'è vaga! Oh come agghiaccia,  
Se la tocchi! E le nari ancor conforta,  
E più direi, ma il ver di falso hà faccia.  
Lodi altri le lasagne, altri la torta:  
Questa frà i migliori cibi hà il primo loco:  
Questa frà le pozioni il vanto porta.

---

<sup>47</sup> Nicolò Lipso, in AA.VV., *Il Duello delle Muse, ovvero Trattenimenti carnascialeschi degli Accademici della Fucina*, Napoli 1670. Pagg 127-132.

Il testo integrale si trova in appendice.

Quanto io dicessi mai, sarebbe poco  
Di una cosa cotanto delicata,  
In che han parte, acqua, e terra, ed aria, e foco.  
(...) >><sup>48</sup>.

**Francesco Acerbi**, professore di teologia e filosofia, nonché poeta che amava esprimersi in lingua latina, celebra anche lui la novità del gelato che nel contesto culturale di Napoli viene denominato “Surbetta”, probabilmente perché fu la prima bevanda ghiacciata introdotta a Napoli, mentre in Sicilia si erano sperimentate altre bevande-gelato sia sul versante terapeutico sia su quello puramente alimentare. Il componimento 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, occorre evitarli... ed ecco che la gelida sorbetta offre anch’essa qualche spunto utile alla meditazione. Pazienza se la finale scivola nel macabro, tutto è lecito per vincere le passioni: autentiche malattie dello spirito, mali estremi anch’essi da curare con estremi rimedi! È vero che l’autore attribuisce le origini della “surbetta” alla Tracia, egli di fatto, attribuendone le origini a una nazione straniera, esclude sia la sua patria, Napoli, sia la Toscana. Perché parla dei barbari della Tracia? Perché in quegli anni a Napoli scoprivano la “surbetta” come un prodotto proveniente dall’Oriente, da Costantinopoli, terra abitata dagli infedeli che, secondo l’autore, potevano paragonarsi ai barbari.

### **LA SORBETTA<sup>49</sup>**

(... )

*Oh quante bevande dai molteplici nomi vengono riconosciute!  
Con quanti vari nomi il fuoco riscalda le acque!*

(...)

*Perchè eviti quella bevanda che è realizzata dai gradevoli limoni?  
Nessuna bevanda sarà più gradevole di questa.  
Potrei tralasciare le rimanenti tazze colme di succhi medicinali*

---

<sup>48</sup> Nicolò Lipso, in AA.VV., *Il Duello delle Muse, ovvero Trattenimenti carnascialeschi degli Accademici della Fucina*, Napoli 1670. Pagg 189-192.

Il testo integrale si trova in appendice.

<sup>49</sup> Il testo integrale, in lingua, latina si trova in appendice, pag.

Traduzione del Prof. Orazio Aiello.

*ma la Musa ama riferire la gloria della bevanda da sorbire.*

*La scoprì per prima la ferocissima terra dei Traci*

*e il furore barbaro diede doni leggiadri.*

*(...)*

*Ora impara il procedimento, affinché ben prepari le acque gelide  
e l'acqua più dolce si trasformi in tenera neve.*

*Prepara vasi di stagno, se vivi come un povero:*

*anche un semplice armadio nasconde esigue ricchezze.*

*Al contrario, se a te la ricca fortuna procura denaro,*

*non ti manchino i vasi di argento da riempire con la mano.*

*Il ghiaccio cresca su questi con un leggero giro condotto a spirale,  
di modo che il bianco gelo si concentri in candida neve.*

*Si elevi presto, ma sulle pareti laterali del vaso,*

*affinchè l'acqua procuri facilmente liquidi per le labbra.*

*Ma già rompi ogni indugio, e versa i puri liquidi,*

*fa' in modo che la miscela non superi il collo (della sorbettiera).*

*Subito raccogli i dolci frammenti del composto prodotto*

*che precedentemente sia stato combinato*

*in giusta misura nelle acque miscelate.*

*Scioglilo pestandolo con la mano e, dopo averlo sciolto interamente,*

*si prenda il liquido puro dall'ampia apertura.*

*Aggiungi attorno la neve sminuzzata; metti dentro anche sale misto a  
neve:*

*subito il liquido offrirà un morbido ghiaccio.*

*(...)*

*Per niente diversamente bramano bere quelli*

*che sono afflitti dall'ardore della febbre.*

*Così la cerva ferita si affretta ad alleviare la sete.*

*Però, una sola sete non attira la stirpe dei mortali con la passione,*

*né una sola crudele sete brucia i cuori.*

*I mortali insoddisfatti bruciano a causa dell'insaziabile sete di oro:*

*un altro è tormentato dall'implacabile sete di sangue;*

*un'impetuosa sete infiamma i mortali a causa del fuoco di Cupido:*

*la sete dell'invidia penetra i cuori, la prosperità penetra negli animi gonfi,*

*l'ozio nei corpi e il fuoco la gola.*

*Tu, se desideri spegnere le fiamme di molteplici vizi,*

*medita sul gelo della morte>>.*

### Considerazioni conclusive

Nel chiudere questa prima parte della ricerca è opportuno riepilogare i punti essenziali emersi. A metà del 1500 si registra una svolta nel settore alimentare delle bevande: acqua e vino, “farmaci” e frutta rinfrescati con la neve non sono riservati solo agli ammalati, ma sono richiesti anche dai sani come supposta prevenzione della peste e come piacevole rinfresco nel corso dell’estate. Il desiderio di trovare bevande sempre più fredde, anche se non approvato da buona parte dei medici, trova un buon alleato nel metodo di refrigerazione basato sulla miscela di ghiaccio e sale, già nota in Calabria, ma non pienamente utilizzata come avverrà nei decenni successivi.

Molto probabilmente i primi esperimenti di congelamento si effettuano nelle farmacie del circondario di Messina, per dare sollievo agli ammalati di malaria. Di fatto, a partire dalla Sicilia si diffonde in altre regioni italiane l’uso del processo endotermico per congelare diversi tipi di bevande.

Mentre a Messina e in Sicilia, nel corso del 1600 il sorbet mantiene il significato originario di conserva o sciroppo per la preparazione di bevande dissetanti che si possono prendere anche congelate, da Napoli in su il sorbet orientale viene conosciuto direttamente come bevanda congelata, sicchè “sorbetto o surbetta” diviene il termine principale per indicare la novità dei primi gelati. In Sicilia, invece, non c’è la necessità di usare il termine sorbetto per indicare il gelato, in quanto esistono altri termini per denotarlo. Negli ambienti colti si adotta il termine di Carapegna<sup>50</sup> ed esso verrà utilizzato insieme ad altri fino alla metà del 1700. Il primo gelato ha dunque le sue radici nella farmacia e nasce in Sicilia nel corso del 1600.

---

<sup>50</sup> Il termine Carapegna, oggi, in Sicilia è raramente usato. Il Dizionario del Piccitto ne attesta l’uso nell’isola di Pantelleria e indica una <<bevanda ghiacciata di latte zuccherato e caffè>>. 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.

Recenti ricerche ne hanno riscontrato l’uso sulle Madonie, a Castelbuono, per indicare la <<bevanda di latte zuccherato e ghiacciato>>. Roberto Sottile e Massimo Genchi, *Lessico della cultura delle Madonie*. 1. L’alimentazione. Centro di studi filologici e linguistici siciliani, Dipartimento di scienze filologiche, Facoltà di Lettere e filosofia dell’Università di Palermo. Palermo 2010.

Parte seconda

*Il consumo del gelato nei monasteri*



Leonetti, affresco, *Pozzetti e gelati*, 1760, Refettorio di ex-casa dei Gesuiti, oggi Curia Arcivescovile, Floriana, Valletta, Malta.





## **Libri contabili**

Tra le carte degli antichi monasteri della Sicilia, vi sono delle collezioni di libri contabili nate per rendere conto della spesa per il vitto quotidiano delle comunità; queste raccolte, chiuso il triennio del badessato, potevano essere distrutte, ma di fatto molti monasteri le conservarono e al momento della loro soppressione, nel 1866, vennero sequestrate dalle Intendenze di Finanza e successivamente depositate presso gli Archivi di Stato. Esse oggi testimoniano anche la nascita e il crescente uso del gelato a partire dagli ultimi decenni del 1600 fino al 1866, offrendo un contributo prezioso alla storia dell'alimentazione in Sicilia.

## **Pesi e misure in Sicilia**

Moneta: 1 onza = 30 tarì; 1 tarì = 20 grani. Nelle scritture contabili onze, tarì e grani sono separati dal punto.

Per farsi un'idea del valore di questa moneta nel corso del 1600 e del 1700, indipendentemente dalla normale inflazione e dal fatto che le autorità municipali imponevano il prezzo su molti generi di consumo, si tenga presente che il compenso di un operaio generico poteva essere di circa 2 tarì, invece un bravo artigiano poteva percepire un salario giornaliero di 4 tarì. Uno stipendio annuale minimo si aggirava intorno a 6-8 onze. Un compenso di 15-20 onze si poteva considerare un buon stipendio annuale. Scorrendo la lista con attenzione risulta evidente che il gelato costava tantissimo e rappresentava un privilegio riservato a benestanti e ricchi. La povera gente poteva solo sognarselo, considerato che un rotolo di zucchero di scarsa qualità costava intorno a 3-4 tarì. L'ingrediente più costoso, utilizzato anche per il gelato era l'aroma orientale detto muschio, un solo grammo aveva un costo che poteva oscillare tra 1 e 5 tarì.

Pesi: 1 cantaro = Kg 79,3; 1 rotolo = 793 grammi; 1 libra= 317 grammi; 1 oncia alla sottile = 26,44 grammi; 1 oncia alla grossa = 66,08 grammi; 1 coccio = 0,11 grammi.

Misure: 1 quartuccio = 0,85 litro;

## Terminologia

Come si può vedere nel regesto, sono stati rinvenuti, nei vari archivi consultati, 157 documenti che trattano del gelato. Ecco i vari termini rilevati, quante volte sono presenti insieme al rispettivo periodo.

**Iazzo:** termine rinvenuto 26 volte, tra il 1673 e il 1746 con le seguenti varianti:

*iazzo* n = 10;

*giazzetti* n = 4;

*iazzi* n = 11;

*giacci* n = 2. (Nel 1728 per la prima volta si trovano le <<cassate agghiacciate fatte nella solennità di santa Rosalia>>).

**Acqua:** 47 volte, tra il 1666 e il 1781 con le seguenti varianti

*Acqua di san Giacomo*, una sola volta nel 1666.

*Acqua consa*, 2 volte nel 1736

*Acque conzate*, 1 volta nel 1680

*Acqua concia*, 7 volte, dal 1739 al 1775

*Acque concie*, 2 volte, dal 1739 al 1746

*Acqua dulci*, 1 volta, nel 1692

*Acqua dolce*, 8 volte, dal 1685 al 1743

*Acque dolci*, 17 volte, dal 1689 al 1771

*Acque dolci*, 2 volte, dal 1720 al 1744

*Acque di ...*, 9 volte, dal 1666 al 1746 (es. acqua di cannella, di gelsomino, di

Scorsonera ... )

*Acqua gelata*, 2 volte, dal 1776 al 1781

**Carapegna:** rinvenuto 58 volte, tra il 1697 e il 1809.

**Sorbetto:** trovato 39 volte, tra il 1753 e il 1855.

**Gelato:** rilevato 58 volte, tra il 1754 e il 1861.

## Costo della manifattura

A prima vista, sin dai primi decenni della sua diffusione, il compenso del gelatiere si colloca nella fascia alta degli artigiani, circa 6 tarì al giorno. Dalla lettura di alcuni documenti si potrebbe pensare a un compenso a cottimo, ma non è facilmente dimostrabile, è più sicuro invece parlare di compenso forfettario per prestazione occasionale, specialmente nei casi in

cui il compenso supera di molto il compenso giornaliero di un abile artigiano.

Figure coinvolte nella produzione del gelato: il maestro con i collaboratori, il facchino per il trasferimento degli utensili necessari dal laboratorio al monastero e viceversa.

Il maestro gelatiere viene indicato semplicemente come “Maestro”. Il “sorbettiere”, inteso come gelatiere solo verso la fine del 1700, esisteva sia a Palermo che a Catania già nel corso del 1600, però indicava il negoziante di sorbetta, cioè di conserva destinata a vari usi, fra cui la preparazione del gelato. Vi erano commercianti che prendevano il nome solo da un genere venduto nella bottega; ad esempio, nel corso del 1600, il “cascavallaro” era il negoziante di formaggi, però prendeva il nome da un solo tipo di formaggio o formaggio per eccellenza: il caciocavallo. A Palermo, dalla fine del 1600 sino a metà del 1700, chi confeziona i gelati è il “credenziere”. A Palermo nel 1719 e a Messina nel 1755 risulta che anche i maestri cioccolatieri producevano gelati. Il compenso del maestro gelatiere rilevato, in media, varia da un minimo di 6 tarì a un massimo di 24 tarì.

Uno o più collaboratori del maestro gelatiere, spesso definiti “giovani”, probabilmente apprendisti, ricevevano discreti compensi. A Catania, nel 1710, i monaci benedettini di San Nicolò l’Arena pagavano il gelatiere mastro Carmino per il suo lavoro tarì 6; invece l’aiutante addetto a frantumare il sale e il ghiaccio veniva pagato tarì 1.10.

Un aiutante o apprendista riceveva la paga giornaliera di un operaio generico, che poteva oscillare tra 1 e 2 tarì. Esistono documenti che potrebbero far pensare a compensi più alti di due tarì ma non sono sufficientemente chiari riguardo al numero dei collaboratori e alla durata della prestazione. Nei casi in cui la festa durava più di un giorno non è facile farsi idee esatte. Simpatica la protesta delle monache della Martorana di Palermo, nel 1808, contro il maestro gelatiere che portava con sé due aiutanti, perché le monache erano convinte che di fatto uno sarebbe stato sufficiente: <<perché per detti gelati un giovane basta, e se ne porta di più, se la veda il maestro>>.

Infine un ruolo non indifferente veniva svolto dai trasportatori, che dovevano trasferire gli utensili necessari al gelatiere; di solito nelle spese viene annotato come “porto e riporto di pozzi”. Questo operaio veniva pagato al prezzo di una giornata di lavoro di un operaio generico: uno o due tarì.

## Costo della neve ghiacciata e del sale

Non si dispongono di molti dati sui quali effettuare delle stime molto verosimili.

Il costo della neve nelle principali città della Sicilia oscillava tra 4 e 7 grani il rotolo. Nei centri vicinissimi ai monti dove esistevano le neviere, il prezzo poteva aggirarsi intorno ai due grani il rotolo. A Messina, per tutto il 1700, un rotolo di neve costava 5 grani. A Catania, in base ad un accordo tra il Senato e l'Arcivescovo, stipulato nel 1638, la neve si vendeva a grani 4 il rotolo<sup>51</sup>. In altre città, lontane dai punti di approvvigionamento, il costo poteva variare in base ai costi del trasporto.

Il costo del sale era di circa 10 grani il rotolo. Un prezzo diverso veniva fissato tra sale grosso e sale minuto. Raramente si annotava il costo del sale per i gelati, poiché probabilmente veniva prelevato dalla scorta di sale presente nella dispensa della comunità. Le saline di Trapani e le varie miniere di salgemma presenti in Sicilia non rendevano eccessivo il costo del sale, anche se la pratica della salatura, una volta molto usata nel settore alimentare, necessitava di un fabbisogno consistente. Per produrre un quartuccio di gelato pare che fosse necessario da uno a due rotoli di neve. Tenendo conto dei costi, si può stimare che nella produzione del gelato la spesa per la neve incideva tra il 25% e il 35 % sul costo complessivo; invece la spesa per il sale gravava tra il 2% e il 4%.

## Ingredienti, costo e proporzioni

### Zucchero

Il costo dello zucchero; un rotolo (793 grammi) a fine 1600 costa intorno a 3 tarì il rotolo, scende a due tarì nei primi decenni del 1700 e poi rialza fino a toccare i 4 tarì a fine 1700.

La dose rinvenuta varia in funzione del latte, pare che si metteva 4 onces di zucchero (264 grammi) per ogni quartuccio di latte (0,85 l).

### Muschio

Un cocchio (0,11 grammi ) poteva costare da 3 a 11 grani con un prezzo medio di circa 7 grani. Si tratta di uno degli aromi più costosi che

---

<sup>51</sup> 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.

veniva usato nella cucina e nella pasticceria siciliana fino al 1750 circa. Si smette di usarlo per il costo eccessivo o perché cambia la cultura alimentare? Un rotolo (793 grammi) poteva avere un costo medio di circa 90 onze! Secondo Wikipedia, oggi nei mercati orientali un grammo di muschio può costare persino 45 Dollari.

La dose usata oscillava intorno ai seguenti valori:

da mezzo cocchio a due cocchi per ogni rotolo di zucchero;

da un terzo di cocchio a un cocchio e mezzo per un quartuccio di latte;

da tre a dieci cocchi per un pozzetto di gelato.

### **Cannella**

Un'oncia di cannella (66 grammi) poteva costare da un tarì e mezzo a due tarì e mezzo.

Le monache della Martorana di Palermo nei loro registri annotavano prezzi notevolmente superiori: da 4 a 8 tarì l'oncia. Si trattava di una varietà molto pregiata?

La dose adottata per la cannella era mezzo oncia per ogni rotolo di zucchero; un'oncia per 14 quartucci (11, 9 litri )di latte; in certe ricette si aumenta la dose mettendo 3 onze di cannella per 20 quartucci di latte.

### **Anice**

Non ci sono dati sufficienti per stabilire delle stime

### **Pistacchio**

Il costo di un rotolo di pistacchio poteva variare da 4 a 10 tarì.

Probabilmente, considerata la poca quantità acquistata, serviva per la decorazione finale, o per mescolarlo insieme ad altra frutta. Ad esempio mezzo rotolo per tre pozzetti di gelato.

### **Latte**

Il costo di un quartuccio di latte variava tra 5 e 10 grani. Nei primi decenni del 1800 supera il mezzo tarì e tocca anche i 16 grani.

### **Cioccolata**

Una libra (317 grammi) poteva costare da 4 a 6 tarì.

Molto pochi i dati sulla dose usata: mezza libra per ogni quartuccio di latte.

### **Limoni**

Difficilmente si trovano annotazioni sui costi e sulle dosi utilizzate.

## **Anguria,**

Un sola volta si annota che un rotolo costava grani 5.

## **Costo del gelato**

In genere le comunità monastiche potevano comprare il gelato già confezionato o chiedere al maestro gelatiere solo la sua prestazione professionale, fornendogli tutto ciò di cui aveva bisogno, tranne gli utensili, di cui si pagava l'affitto.

Nel primo caso non si hanno molti dettagli utili alla storia del gelato, poiché si annota solo il gusto scelto, la quantità e il rispettivo costo. Ad esempio, per la festa di Santa Rosalia, nel 1697, la badessa offriva alla comunità della Martorana una colazione che comprendeva <<Una pastizza et una bocconetta et un vaso di carapegna di latte e di cannella aggiacciata>><sup>52</sup>.

Nel secondo caso i dettagli della spesa sono molto interessanti. Ad esempio, i monaci benedettini di San Nicolò l'Arena di Catania, dovendo ospitare un gruppo di "cavalieri", si rivolgono al Principe di Biscari per il personale di cucina, incluso il sorbettiere, fornendo tutto il necessario per un banchetto degno degli illustri ospiti.

<<Tarì 3 per fare e disfare la tavola del pranzo tenuto dal Rev.mo ad alcuni Cavalieri

Onze 6 regalate al coco, credenzieri ed altre persone del signor Principe di Biscari

Tarì 6 (per) loghero di forme pezzi gelati

Onze 2.20 per dozzine 20 cocchiarine per sorbetti

Per n° 74 vasi di cristallo a grana 10 per uno, onze 3.10...

Tarì 29.10 (per) loghero di aggiacciatori...

Onze 2 al sorbettiero per sue fatiche

Tarì 29 per rotoli 7.1 di festuche nella venuta di ditto per sorbette

Tarì 25 per 10 alvanette

Tarì 22 per libri 4 cioccolata a tarì 4 per gelati

Grana 11, noce moscata

Grana 10, anaso

Tarì 4, porto e riporto di rame

---

<sup>52</sup> ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 807 c 280r, 15 luglio 1697.

Tarì 2 per mezzo rotolo di aniso di Genova  
Tarì 5 per rotoli 30 meloni col porto  
Tarì 2 per rotoli 2 amito  
Tarì 3 per n° 25 paia ovi per ditte sorbette ...  
Tarì 28 per quartucci 12 latte  
Tarì 17.10 per once sette cannella per sorbette del Senato  
Tarì 1 amito per sorbetto nella mensa del capitano>><sup>53</sup>.

Tra la fine del 1600 e il primo decennio del 1700, a Palermo come a Messina, sembra che un “puzzo di carapegna” costasse circa 10 tarì. Poiché non si hanno indicazioni sulla misura esatta dei “Pozzi” è difficile valutare se il costo del gelato fosse basso o alto.

Dati più sicuri invece emergono a partire dal 1740, in quanto spesso si annota o è possibile desumere il costo di un quartuccio di gelato: esso oscillava tra un tarì e mezzo e due tarì e mezzo; una porzione di gelato duro costava un tarì. A Palermo, nel 1755 per una “cassata di ghiaccio” occorrevano 14 tarì; invece, nel 1767, un quartuccio di “ciccolatte ghiacciato” costava tre tarì.

Ancora a Palermo, nel 1797, si raggiunge un picco molto elevato di 5 tarì il quartuccio, probabilmente a causa del costo elevatissimo dello zucchero verificatosi in quegli anni. A Taormina, nel 1826, un *vaso* di gelato costava un tarì. Nel 1859, a Trapani, una porzione di gelato duro costava 13 grani, cioè poco più di mezzo tarì; invece un quartuccio di gelato, nel 1858, costava 6 tarì; uno *schiumone* di due quartucci, tarì 10 nel 1850.

Anche il gelato più economico di mezzo tarì rappresentava un costo abbastanza alto per buona parte della gente che, con salari quotidiani molto scarsi, poteva concedersi il lusso del gelato rarissimamente, forse solo in occasione della festa del santo patrono; infatti molti gelatieri ambulanti, sino alla prima metà del secolo scorso, si trasferivano nei paesi piccoli solo in tale occasione.

Uno dei più costosi rinfreschi a base di gelato, rinvenuti nel corso della ricerca, è quello offerto dalla monache della Martorana in onore della regina Maria Carlina d’Austria, ospite del monastero nel 1799. Per l’occasione, all’interno del monastero vennero effettuati perfino delle ristrutturazioni edilizie e solo per la merenda della regina e della sua corte si spesero in gelati, caffè e pasticcini ben 46 onze<sup>54</sup>.

---

<sup>53</sup> ASCT Monastero di San Nicolò l’Arena, busta 830, c 666 v, [...] luglio 1772.

<sup>54</sup> ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 822 c 137r, 15 aprile 1799.

## **Gelatieri \ Sorbettieri**

Molto raramente si riporta nelle carte contabili l'identità dei gelatieri che prestavano la loro opera presso i monasteri. Questa carenza di informazioni si comprende anche perché il consumo di gelati nei monasteri, fino ai primi decenni del 1700, era un evento che accadeva una volta l'anno, in ossequio anche ai consigli della medicina classica che tollerava una bevanda ghiacciata solo una volta l'anno: a Palermo in occasione della festa di Santa Rosalia, a Catania nella festa del Santo Chiodo. Nel monastero della Martorana solo all'inizio del 1800, nella stagione estiva, si consumavano gelati più volte nel corso dell'estate: per la Madonna dell'Itria e per il Corpus Domini, feste mobili che cadevano tra maggio e giugno; per Santa Rosalia, nel mese di luglio, per San Rocco in agosto.

A Palermo, nel 1719, operava un certo mastro Giuseppe, cioccolatiere; nel 1839 si ha notizia di don Antonino Valenti.

A Catania, uno dei pionieri è senz'altro mastro Giuseppe Lucia, attivo già nel 1693, sicuramente un bravo artigiano capace di realizzare bozze di metallo e rispettivi tinelli per rinfrescare l'acqua, fino al 1701 venne chiamato dai monaci benedettini di San Nicolò l'Arena per confezionare "li iazzi". Ancora a Catania, nel 1710, lavora come gelatiere mastro Carmino. Inoltre, un certo "Biscottino", di cui i monaci di San Nicolò l'Arena apprezzavano la professionalità ogni volta che offrivano rinfreschi al Senato catanese, nella solennità del Santo Chiodo, è attivo tra il 1720 e il 1730. Altri maestri gelatieri sono Mastro Gaetano, attivo nel 1743; Blasio Leonardi, nel 1752, Giacinto Di Pascale, nel 1753.

Due nomi di maestri gelatieri operanti a Mistretta: don Giuseppe Verderame, nel 1827; mastro Francesco Totaro, nel 1832.

A Trapani nel 1785, mastro Gaspare Nasta, di cui rimane un prezioso inventario sia del locale sia degli utensili da gelateria. Ancora a Trapani, tra il 1853 e il 1866, risulta che esercitano l'attività di gelatieri il caffettiere don Luigi Russo, Giuseppe Giosuè e il caffettiere Giuseppe Solina.





Gli strumenti della gelateria delle origini. Da sx verso dx: *pozzetto, sorbettiera, pozzetto per gelatiere ambulante, stufa.*

## Strumenti

Il termine più usato per indicare la sorbettiera è *bozza* e le sue rispettive varianti. Solo a Catania è stato rinvenuto un sinonimo di *bozza*, si tratta della parola *aggiazzaturi / aggiazzatori / aggiacciatori / aggiacciatore di stagno*, spesso tra il 1693 e il 1697, infine una sola volta nel 1772.

Il termine *bozza* e le sue varianti *bozze* e *bozzi* si riscontrano sia a Palermo sia a Catania.

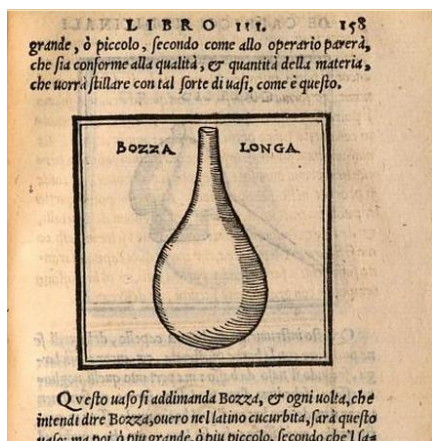
*Bozza, bozze, bozzitelli* indicano sempre i rinfrescatoï per l'acqua.

*Bozzi* indicano sempre o rinfrescatoï per il vino o le sorbettiere. *Bazza per gelare acqua*, si riscontra a Trapani nel 1865.

*Pozzo, pozzi, puzzo, puzzi, puczi*, nelle forme più usate di *pozzi* e *puzzi*, si usano per indicare le sorbettiere. Un *pozzo* di *carapegna*, secondo i dati emersi, aveva una capienza di 20 quartucci, che corrispondono a 16 litri.

Il termine *bozza* è un altro punto fermo che rinvia all'ambiente della farmacia.

Leonardo Fioravanti<sup>55</sup>, nella sua opera *Capricci medicinali* del 1561 usa solo il termine “bozza” per indicare diversi vasi di vetro utili in farmacia. Nelle ristampe del 1600 si usa sia “bozza” che “boccia”



Il termine *bozza* come vaso refrigerante è molto usato in Sicilia, lo si riscontra negli inventari di beni redatti dai notai per stabilire l'entità dell'eredità ufficiale di un defunto che non ha potuto far testamento; lo si riscontra pure nelle spese correnti dei monasteri per l'acquisto o la manutenzione di questi vasi refrigeranti. Nei refettori di solito era presente una bozza grande, sufficiente ai bisogni di tutta la comunità; essa viene descritta munita di rubinetto e immersa in una tina particolare realizzata anche con elementi in sughero e pece. Inoltre erano abbastanza diffuse le piccole bozze per uso personale.

Nel testo del Marceca, conservato a Malta, il “Bozzone” è il recipiente di rame utilizzato per refrigerare mediante neve e sale. E ancora a Malta, negli affreschi di metà Settecento che decorano il refettorio dell'ex-collegio dei gesuiti, si conserva una rara raffigurazione (vedi foto di pag. 47) del gelato e degli strumenti per produrlo. Confrontandoli con i pozzetti utilizzati dai gelatieri fino agli inizi del Novecento (vedi foto di pag. 57), sorprende la strettissima somiglianza tra strumenti che non hanno subito modifiche nei pochi secoli di vita del gelato.

Il calabrese Mario Paramato presenta due tipi di vasi refrigeranti: la cantimplora e il trombone. Il trombone, secondo lui corrisponde, al “Columnivarium” degli antichi romani. <<Colum nivarium, nil aliud esse,

---

<sup>55</sup> Leonardo Fioravanti, *Capricci medicinali*, Venetia: appresso Lodouico Auanzo, 1561.

nisi vas quod vulgariter, ut ita dicam Trombone, cum sit propriè ad modum columnae erectum, & licet aliqui dictum verbum Colum nivarium dicant quod dictum sit à colando, tamen nos dicimus interpretandum esse pro Trombone quia etiam de eo colatur vinum>><sup>56</sup>. Altra definizione che egli dà del “trombone”: <<... in urceulis ministratorijs vulgariter vocatis Tromboni>><sup>57</sup>. Ulteriore informazione sul metodo, Mario Paramato la dà dicendo che il movimento del trombone diminuisce i tempi di refrigerazione dell’acqua: <<Aqua in trombone posita cum nive per motum maximum vehementius refrigeretur>><sup>58</sup>.

Interessante questa descrizione dettagliata, probabilmente è una delle prime, sul metodo di lavorazione:

<<Noi ancor dove il verno mai, ò quasi mai non ghiaccia, ci lavoriamo di mezza state coll’arte delle nostre mani, quel che la natura non ci diè con le sue nella propria stagione. Neve trita, e sal comune, o l’un sovrapposto all’altro a suolo a suolo, ò fatto d’amendue un sol corpo, in brevissimo spazio, ci dan fatte ghiaccio le acque schiette, e le composte nelle tante maniere che s’usano: e i sughi e i liquori de’ vasi che si sepeliscono dentro. Il moto ò del vaso dentro la neve, ò della neve intorno al vaso, accelera di molto l’agghiacciamento>><sup>59</sup>.

---

<sup>56</sup> Marii Paramati, *De potu frigido tractatus*, Napoli 1618, pag. 18.

<sup>57</sup> *Ibidem*, pag. 34.

<sup>58</sup> *Ibidem*, pag. 41.

Un elenco di suppellettili da tenere pronte nella credenza riporta anche i tromboni: <<bacili, boccali, bicchieri...cantimplore, canestri, cortelli, conche, carraffelle... giarre, renfrescatori...tromboni>>. Giovanni Battista 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. Neap.: apud Io. Dominicum Roncagliolum, 1634; pag. 306.*

In un testo di gastronomia del XIX sec. si usa ancora il termine “trombone” come vaso di rame, stagno o vetro utile per gelare l’acqua o per granite. Ippolito Cavalcante, *La cucina teorico-pratica, ovvero Il pranzo periodico di otto piatti al giorno cumulativamente col suo corrispondente riposto, e dettaglio approssimativo della spesa giornaliera, pratica di scalcare e servire in tavola : finalmente quattro settimane secondo le stagioni della cucina casareccia in dialetto napolitano*, Napoli: Stamperia e cartiere del Fibreno, 1844.

<sup>59</sup> Daniello Bartoli, *Del ghiaccio e della coagulatione. Trattati del p. Daniello Bartoli della Compagnia di Giesù*, In Roma: per il Varese, 1681, pag. 65.

Il testamento di mastro Gaspare Nasta, originario di Palermo, gelatiere operante a Trapani a metà del XVIII secolo, presenta una lista dettagliata degli strumenti presenti nel suo laboratorio di gelatiere e i prodotti necessari alla sua caffetteria e gelateria.

<<Inventario dei beni del fu Mastro Gaspare Nasta, morto a Palermo, che aveva fatto testamento presso lo stesso notaio, 21 giugno 1785, sposato con Maria Nasta e Firriolo, erede universale e tutrice (insieme con don Rosario Luparelli) dei figli minori Rosalia, Vincenzo, Salvatore, Maria Venera.

C 53r, "Una botte con quintale cinque circa di Zucchero di Francia di terza Sorte.

Altra botte con rotoli di caffè quarantacinque".

c 53v, "Bottega nella Loggia là dove si vende il caffè Cioccolatte Libre Ottanta, cioè 50 fina, e 30 ordinaria.

Dolci diversi rotoli Sei.

Tre cafittiere, due di rame, altra di Stagno.

Quattro sottocoppi di Stagno, due grandi e due piccoli.

Rosolij diversi, Bottiglie settantacinque, cioè: n° 50 fino, e 25 ordinario.

Due candele d'oglio di Stagno.

Una Bilancia piccola di Rame con soi pesi di ferro.

Una bancata, e diverse scaffie di legno vecchie.

Bicchieri fra grandi, e piccoli pr sorbette n° 35.

Cocchiarini d'ottone n° 25.

Cicare e piattini per caffè n° 40.

Zuccareri di Stagno n° 5.

Lumiere usate n° Sei.

Un quadro con nostra Sig(no)ra di Trapani vecchio.

Due stipi vecchi con sue piccole vitrate.

Due Vitrate grandi pelle Porte.

Un Bancone in giro della Bottega per sedere.

Una fodera di tavole per tutte le mura di detta Bottega e sopra un'apparato di tela pittata vecchia.

Nell'altra Bottega dirimpetto pure nella stessa contrata della Loggia.

Una caldara di rame vecchia.

Altra piccola usata.

Un attorratore per il caffè

Una Cazzarola grande, ed altra piccola.

Una pegnata di Rame.

Un trepiede di ferro.

Un crivo con tamburro per il Caffè.  
Due crivelli di pelo.  
Un mortajo di pietra con suo pistone, e piso (?) di pietra.  
Un lambico piccolo.  
Due Cocchiere di Rame per misciare (?) giacci.  
Due spezzagiacci.  
Pozzi di Stagno grandi, e piccoli con suoi suari in tutto n° 14  
Una Botte di Zucchero Teste (?) di forme di cantara cinque, e rotoli quattro.  
Forme di Lanna per giacci n° 50 per stracchine.  
Dette di piombo per Turrone di giacci n° 5  
Quequidem bona omnia, et singula mobilia ut supra descripta... >><sup>60</sup>.

Morto il marito, la moglie Maria Nasta vende, l'anno successivo, a Giuseppe Crapa la caffetteria e gli strumenti della sorbetteria: <<mobila attinenti ad artem Cafetterii et Sorbeterii>>.

<<In Primis puzzi di Stagno tra grandi e piccoli, numero quattordecì, Due sottocoppe grandi, e due piccole.

Una cafettiera.  
Due candele di oglio.  
Quattro candilieri di sevo.  
Diversi coperchi di Cicare.  
Zuccarere numero quattro.  
E diverse forme di giaccio, le quali tutte sopradette cose sono di netto di peso un cantaro, cinque rotoli, e nove oncie.  
Più uno stipo con sua vetrata.  
Due vetrate per la porta.  
Uno stipo grande con sua vetrata, e piedi di sotto.  
Cassati di lanna n(ume)ro quattro.  
Piramidi di lanna numero due.  
Due feddi di milone di Lanna.  
Forme di Lanna grande, e piccole per Cassate, e pizzetti numero 32.  
Starchini di Lanna numero ottanta.  
Spezzagiaccio num(er)o due.  
Un Coppino di Lanna con suo manico.  
Due lumiere con suoi specchietti.

---

<sup>60</sup> Archivio di Stato di Trapani, not Giuseppe Bonfante, c 51r, 29 settembre 1785, busta 13953.

Una pegnata di Rame rotoli cinque, ed oncia una.  
Un lambicco senza cappello rotoli cinque

c. 744r

Cappello di detto Lambicco, rotoli cinque, ed oncie sei.  
Una Caldaja rotoli sette ed oncie sei.  
Tre caffettiere, e due ciccolatere.  
Un Bozzonetto, ed un Coppino.  
Una bilancia piccola.  
Un Cocchiarone.  
Quattro cocchiare per misurare sorbetta.  
Un Attoratore per il Caffè.  
Soffitta pittata, cornice dorata, Tavole numero 27: ventisette e sua  
ossatura.  
Il Bancone attorno la bottega del caffè apparato di carancà.  
Una bancata, Scaffè.  
Tre banchi uno con spalliera, e due senza, e due fornelli nella piccola  
bottega.  
Boffette numero cinque con sue balate.  
Cinque specchi, o siano lumiere.  
Tre crivelli per colare sorbetta.  
Suvari per li puzzi numero sedeci.  
Bicchieri di sorbetta grandi, e piccoli cento quarantotto.  
Bicchieri di rosoli numero sedeci.  
Un mortaro di pietra, un pistone, e poso.  
Un tilaro per il pane di Spagna.  
Tamburro, e crivo per il caffè.  
Cicare zozzine due.  
Piatti di numero dieciotto una zozzina.  
Cocchiarini grandi, e piccoli zozzine due.  
Cortelli numero quattro.  
Ed un quadro di nostra Signora di Trapani.  
Que quidem mobilia superius descripta dictus emptor de Crapa...

c. 744v

Et hoc pro pretio uncearum quinquaginta duarum, tarenorum viginti  
novem et granorum sex p.g. juxta extimationem...>><sup>61</sup>.

---

<sup>61</sup> Archivio di Stato di Trapani, not Giuseppe Bonfante, c 743r, 6 maggio 1786, busta  
14210. Documento rinvenuto tramite indicazione generica presente nel sito  
[www.trapaniinvtissima.it](http://www.trapaniinvtissima.it).

## **Contenitori**

Per la consumazione dei “iazzetti” servono delle *cocchiere*. *Acque dolci, iazzi e carapegne* sono serviti in *vasi, vasetti, tazze, cicari, chichera, gotti*.

## **Gusti**

Da un’attenta analisi dei componenti emersi dalle liste di spesa non esiste differenza tra acqua concia e jazzo, tra sorbetto e gelato. Con acqua concia si intende sia un gelato a base di latte sia a base di succo di frutta e acqua. Lo stesso vale sia per i gelati che per i sorbetti. Nel tempo si andava verificando solo un cambio di nome per ricette che rimanevano identiche, il caso più emblematico è quello della scorzonera o quello di latte e cannella, gusti che si ritrovano nelle liste di acqua concia e di sorbetto, di carapegna e di gelato. Sembra il caso di evidenziare le radici farmaceutiche del gelato, cioè con quei composti che in farmacia venivano utilizzati a scopo terapeutico: limone e scorzonera. Per il limone basta quanto detto nella parte dedicata al dibattito sulle bevande fredde. La scorzonera per molto tempo venne ritenuta dai medici un antidoto straordinario contro i morsi dei serpenti, ma veniva utilizzata anche nelle febbri sotto forma di conserva da diluire nell’acqua. Nelle liste di farmaci acquistati per le monache inferme, come pure nei trattati di farmacia, nel corso del 1600, spesso si trova la scorzonera.

Il legame con la pasticceria e la cucina appare stretto nei gusti caratterizzati da cannella e anice, muschio e frutta secca. Nel corso del 1600 non esisteva, a tavola, una reale differenza tra dolce e salato, molte ricette di quell’epoca frequentemente si concludono consigliando una spolveratura di zucchero e cannella.

### **Acqua concia o acqua dolce**

Sono stati rinvenuti i seguenti gusti:

amarene

anguria

anice

cannella con biscottini

cioccolato

fragola

gelsomino

latte  
limone  
mandorla  
pinoli  
pistacchio  
scorzonerà  
semi di anice e coriandolo  
torrone  
“tutti frutti”.

### **Carapegna**

anguria  
anguria con “jazzo”, pistacchio, cannella, muschio  
anice  
bergamotto  
cannella  
cannella con biscottini  
cannella, bergamotto e muschio  
cedro  
cioccolato  
fragola  
gelsomino  
gelsomino e scorzonera  
gelo di agresta  
latte  
latte con biscottini  
latte cioccolato e biscottini  
latte e cannella  
latte, biscottini, “jazzo”, cannella, pistacchi, muschio  
limoncelli  
mandorla  
mandorla, scorzonera, pistacchio, cannella e muschio  
mandorla, pistacchio e muschio  
pinoli  
pinoli e pistacchio  
pistacchio  
pistacchio e scorzonera  
riso  
riso mantecato  
scorzonerà pistacchio e cannella



scorzoner  
semi  
torrone

### **Pezzo duro**

Prendeva il nome dalla forma di frutta rappresentata. Il gelato a base di latte si poteva chiamare “formagello”, “Tomazzino” (formaggio in siciliano) o “latte ammantecato in pezzetti” o “gelati forti”. La famosa cassata in versione gelato “cassata agghiacciata” viene documentata nei primi decenni del 1700.

Anguria  
anguria e cannella  
cannella  
latte  
latte e cannella  
pistacchio  
latte e mandorla “attorrata”

### **Gelato**

“tutti frutti”  
amarene  
anguria  
cannella con biscottini  
cedrato  
cioccolato  
fragola  
pistacchio  
scorzoner  
torrone  
torrone di mandorla  
iazzo, anice, cannella e musco  
limone

### **Sorbetto**

anguria  
anice  
aurora  
aurora di Spagna  
cannella

cedrata di Firenze  
 cioccolato  
 cioccolato e latte  
 latte  
 latte e cannella pistacchi e canditi  
 limone  
 mandorla  
 scorzonera e gelsomino  
 torrone  
 vaniglia  
 “simenzi”  
 “tutti frutti”

Si riporta la trascrizione di liste di spesa comprensive d’ingredienti necessari per la produzione dei gelati.

Acqua concia	ASCT Monastero dei Benedettini di San Nicolò l’Arena, busta 782 c 4v, [...] settembre 1680. <<Onze 5.10.15 spesi per il rinfresco del Senato nella festa del Santo Chiodo, cioè Onze 1.10.5 per rotola 11 e mezzo per le cose dolci Tarì 6 per musco Tarì 5 per pannelle Tarì 3 per 40 ova Tarì 20 per rotola 5 di confettura Onze 1.5 per frutti canditi Tarì 10.10 per candella per fare l’acque conzate Onze 1.5 per rotola 10 di zucchero per ditte acque Tarì 6 al m(ast)ro sorb(ettie)ro>>.
Acque dolci	ASCT Monastero dei Benedettini di San Nicolò l’Arena, busta 808 c 257, [...] settembre 1720. <<... Per rotola 55 di zucchero per ditte acque dolci e conserva nel giorno del Santo Chiodo, onze 6.12.10 Per rotola 6 di zucchero per ditte nel giorno del dialogo, tarì 21 Per 30 coccia di musco per ditte e conserva, tarì 15 Per libra 1 di cannella per ditte, tarì 19.4 Per rotola 2 di cimino, tarì 3 Per rotola 2 di biscottini, tarì 10 Per rotola 2 di confettura, tarì 6 Per frutta candita e cucuzzata per ditte, tarì 9 Per rotolo 1 di mandole agiacciate, tarì 4.10>>.

Acque dolci	<p>ASPA Monastero delle Stimate, busta 255 c 94r, 12 e 19 luglio 1721.</p> <p>&lt;&lt;Per lo prezzo di rotola 2 fastuchi, tarì 14  Per lo prezzo di rotola 1.3 cucuzzata, tarì 6.5  Per lo prezzo di n° 10 coccia di musco, tarì 2  Per lo prezzo di n° 80 ova, tarì 8  Per lo prezzo di n° 32 quartucci latte per farne l'acque dolci ..., tarì 12.16  Per lo prezzo di menz'onza di cannella, tarì 12  ...  Per lo prezzo di tanta neve per farne 4 puzzi il giorno di santa Rosalia per servizio delle religiose, tarì 29.10  Per lo prezzo di sale per ditte, tarì 2.8  Per lo prezzo di carbone e limone per ditte, tarì 1... &gt;&gt; (Nb la spesa per il carbone indica la fase di cottura di alcuni composti).</p>
Acque dolci	<p>ASCT Monastero dei Benedettini di San Nicolò l'Arena, busta 817, 1743-'45.</p> <p>C 215, settembre 1743</p> <p>&lt;&lt;... 14 puzzi d'acque dolci, tarì 8...  Rotola 3 di pistacchi  Rotolo 1 di cocozzata...  Per amito, latte e muschio per l'acque dolci, tarì 2.10&gt;&gt;.</p>
Carapegna	<p>ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 810 c 274r e v, anno 1709.</p> <p>Festa della Madonna dell'Itria</p> <p>&lt;&lt;Carapegna di latte n° 3 puzzi  Zuccaro, rotoli 6, tarì 18  Latte quartucci 28, tarì 11.4  Cannella, once 2, tarì 9  Fastuchi, menzo rotolo, tarì 5  lazzo, un rotolo, tarì 3  Musco, oncie 6, tarì 1.10&gt;&gt;.</p>
Carapegna	<p>ASPA Monastero delle Stimate, busta 255 c 88r, 10 giugno 1720.</p> <p>&lt;&lt;Per lo prezzo di 12 quartucci di latte per farne un puzzo di carapegna... tarì 3.12  Prezzo di cannella e spirito di Bergamotto per ditti, tarì 3  Prezzo di musco, tarì 3 ...&gt;&gt;.</p>

Carapegna	ASME Monastero S. Basilio di Messina, busta 229 c 105r, [...] agosto 1724 <<...Carapegna... Zuccaro rotola 10 a tarì 2.10 tarì 25 Cannella oncie 7 e mezza tarì 11.6 Simenzi oncie 24 a tarì 2.8 onze 1.27.12 Musco tarì 3...>>.
Carapegna	ASME Monastero S. Caterina Valverde di Messina, busta 188 c 13r, [...] agosto 1734 <<Spesa per la carapegna Simenzi rotola 3 a tarì 2.10 tarì 7.10 Zuccharo rotola 6 a tarì 2.10 tarì 15 Cedro rotola 1 in conserva tarì 3 Belgiovi oncie 2 tarì 2.8 >>.
Carapegna	ASME Monastero S. Caterina Valverde di Messina, busta 188 c 23r, [...] giugno 1735 <<Spesa per la carapegna Zuccharo rotola 9 a tarì 2.8 tarì 19.7 Ca(nne)lla tarì 2.4 Latti quartucci 50 tarì 12.10...>>.
Carapegna	ASME Monastero S. Maria degli Angeli di Messina, busta 205 cc nn, [...] agosto 1754 <<... per la carapegna cioè Zuccaro rotola 35 a tarì 2.2 onze 2.13 Cannella a tarì 2.10 l'uncia tarì 15... Latte quartucci 65 a grani 6 tarì 19.10 Biscottini per mantecare il latte rotolo 1 tarì 4 Cucuzzata tarì 3 Fastuca tarì 2 Carbon per mantecare il latte tarì 1... in tutto quartucci 140... >>.
Carapegna	ASME Monastero S. Maria dell'Alto di Messina, busta 218 cc nn, [...] ottobre 1754 <<... Zuccaro per la Carapegna ... rotola 10 a tarì 2, tarì 20 Cannella oncie 6 a tarì due per oncia, tarì 12 Simenzi rotola 2, tarì 5... Fastuche oncie 5 e zucchero e canditi rotola 1, tarì 1...>>.

Gelato	<p>ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 821 c 56r, 17 maggio 1796.</p> <p>&lt;&lt;Si fecero li gelati qui dentro per l'esorbitanza dello zucchero furono torrone di mandorla e tutti frutti.</p> <p>Per ditti rotola 18 di zucchero</p> <p>Oltre rotolo 1 d'amarena, rotolo 1 di melarangi, due ballotti di azalori, rotolo 1 di barcochi, mandola per il latte rotola 5, e più oncie 9 per il torrone. Lo zucchero fu regolato a oncie 4 per quartuccio...</p> <p>Detta quantità fu abundantissima, alle moniali oltre alle solite chichere si diedero fondi...</p> <p>Ova per chiara, tarì 1.6</p> <p>Amito rotolo 1, tarì 1.10</p> <p>Latte, quartucci 10 a grana 9, tarì 4.1</p> <p>Cannella per il latte di mandorle, once 2, tarì 14</p> <p>Sale, 2 sacchi, tarì 6.10</p> <p>Neve, carichi 2.21, onze 1.14.4...&gt;&gt;. In totale circa 80 porzioni di gelato ed un costo complessivo di onze 4.11.1.</p>
Gelato	<p>ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 822 c 72r, 14 maggio 1799.</p> <p>&lt;&lt;Si fecero li gelati qui dentro e furono torrone di mandorla e tutti frutti.</p> <p>Zucchero per ditti rotola 16, oltre li vari frutti inceleppati che si ci misero, e furono quartucci 20 di butiro di mandola, quartucci 20 di tutti frutti e quartucci 6 di latte per le servienti.</p> <p>Mandola per il latte rotola 4, oltre once 9 per il torrone...</p> <p>Ova per chiara, tarì 1.6</p> <p>Amito rotolo 1, tarì 1.10</p> <p>Latte, quartucci 10 a grana 10, tarì 5</p> <p>Cannella, once 2, tarì 14</p> <p>Sale, sacchi due, tarì 6.10</p> <p>Neve, carichi 2, onze 1.20</p> <p>Porto di neve, tarì 1.14&gt;&gt;.</p>

Gelato	<p>ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 825 c 36v, 8 giugno 1808.</p> <p>&lt;&lt;Si fecero qui dentro li gelati e furono Tirrone d'amandola, Scorsoniera e Fragola... Di detti gelati si diede alle moniali, una chichera d'ogni sorte...</p> <p>Latte quartucci 10, cioè quartucci 4 per le servienti e quartucci 6 si pose nel Tirrone di Mendola.</p> <p>Fragola, rotola 8 a tarì 1.8.</p> <p>Cannella, once 2 a tarì 7.10 ...</p> <p>Sale, 2 sacchi...&gt;&gt;.</p>
Gelato	<p>ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 825 c 37r, 16 giugno 1808.</p> <p>&lt;&lt;Si fecero li gelati, e furono Milone e tutti frutti, perché si fecero posposte, e non si potè trovare il latte che toccava.</p> <p>Milone, rotola 41.6</p> <p>Cannella, once 2 a tarì 6.10</p> <p>Neve, Cantara 2.8 a grani 5 (il rotolo) perché non si potè avere dal magazzino...</p> <p>Zuccharo, rotola 20</p> <p>E se ne fecero quartucci 40 di Milone;... e quartucci 20 di tutti frutti&gt;&gt;.</p>
Gelato	<p>ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 828 c 38r, 9 giugno 1814.</p> <p>Gelati: &lt;&lt;Tirrone di latte e scorsonera</p> <p>Latte, quartucci 22...</p> <p>Scorsonera, rotoli 3.6...&gt;&gt;</p>
Gelato	<p>ASME Monastero S. Benedetto di Mistretta, busta 819 cc nn e sciolte, agosto 1827</p> <p>&lt;&lt;... per fare li gelati ...</p> <p>Per rotoli 2 di zucchero per fare diti gelati, tarì 8.10</p> <p>Per due ovi e per rotoli 24 di neve a grani due il rotolo, tarì 2.11</p> <p>Per oncia 1 e mezza di cannella per detti gelati a tarì 2.10 l'oncia, tarì 3.15...&gt;&gt;.</p>

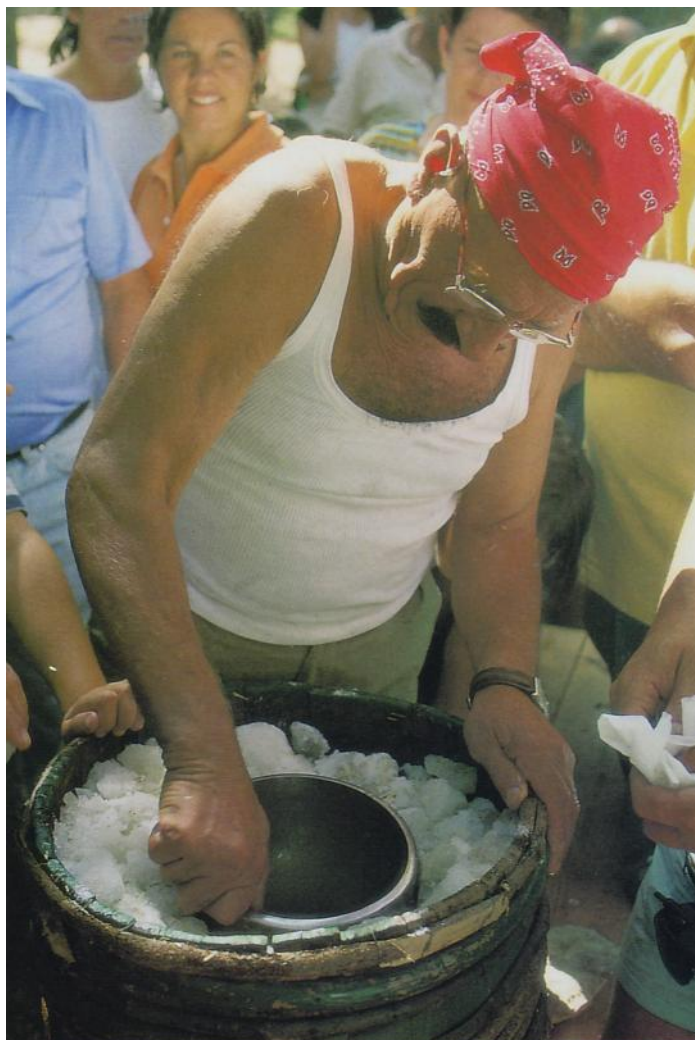
Gelato	<p>ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 823, 1801-'04.</p> <p>C 35v, giugno 1802 Gelato di &lt;&lt;Latte e scorsoniera. Latte, quartucci 26; scorsoniera, dui puzzi di 20 (quartucci), zuccaro per detti con tutta la scorsoniera, rotola 20; Neve... amito... sale...&gt;&gt;</p> <p>C 38r, Festa di Santa Rosalia nel 1802  &lt;&lt;L'istesso giorno si fecero li tomazzini, menzo per uno... furono di latte e cannella  Zuccaro regolato a oncie 4 per quartuccio  Latte quartucci 20 a grana 12  Cannella oncie 2 a tarì 5 ... Loeri delle 42 formagete, tarì 14.4</p> <p>Si fecero le chichere e furono di latte e molone,  Zuccaro, rotola 18  Latte, quartucci 26  Molone, rotola 29  Cannella, oncie 2...&gt;&gt;.</p>
Gelato	<p>ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 825 c 38r, 17 luglio 1808.</p> <p>&lt;&lt;Si fecero le chichere (di gelato), e furono Pistacchia e Milone.  Pistacchia per detti rotola 3.6, a tarì 4.7  Milone, rotola 39 a grani 5  Latte, quartucci 8,  Cannella, once 2...&gt;&gt;.</p>
Gelato /torta gelato	<p>ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 830 c 36v, 13 aprile 1719.</p> <p>Regalo delle monache della Martorana: &lt;&lt;Al vescovo e al protettore si fecero le cassate in freddo&gt;&gt;.</p>
Gelato /torta gelato	<p>ASPA Monastero delle Stimate, busta 258 c 80r, 17 luglio 1728.</p> <p>&lt;&lt;Prezzo di dui furmi di lanna per le cassate agghiacciate, tarì 12.</p>
Gelato /torta gelato	<p>ASPA Monastero delle Stimate, busta 267 c 134r, 27 maggio 1755.</p> <p>&lt;&lt;Per n°11 cassate di ghiaccio a tarì 14 l'una per rinfresco fatto alle religiose&gt;&gt;.</p>

Gelato duro	ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 825 c 113r, 1 giugno 1809. <<Si diedero 4 pezzetti di gelati... E furono uno di Torrone, uno di Cioccolatte, uno di Milone, uno di Cedrato Zucchero, rotola 14 Cioccolatte, libbre 5 Cannella, tarì 3 Latte per ditti, quartucci 10, a grana 16, tarì 8 Milone, tarì 3.11 Cedrato e lega, tarì 3.6...>>
Gelato forte	ASME Convento S. Domenico di Taormina, busta 1711 c 95r, [...] agosto 1815 <<Onze 3 per gelati forti, e Miloni per la festa del Patriarca>>.
lazzo	ASCT Monastero dei Benedettini di San Nicolò l'Arena, busta 1191 c 105, [...] settembre 1712. <<Musco per li iazzetti ... coccia 40, tarì 12 Cannella per detti, oncie 9, tarì 15.15 ... Rotoli 32 (? , non si specifica cosa siano, forse zucchero) per li iazzi e conserve a tarì 4.4, onze 4.8.
lazzo	ASCT Monastero dei Benedettini di San Nicolò l'Arena, busta 797 c 367, [...] settembre 1697. <<Tarì 5.5 per oncie tre di cannella per li iazzetti Tari 4.16 per coccia 12 di musco per ditti ...>>.
lazzo	ASCT Monastero dei Benedettini di San Nicolò l'Arena, busta 797 c 382, [...] settembre 1697. <<Onze 1.2 per confettura bianca, rotoli 8 per li giorati Onze 1.10 per frutti canditi rotola 8 Tarì 12 per sorbetta rotola 2 Tarì 28 per zucchero per li iazzi rotola 8 Onza 1.9.3 per 40 pezzi di pasta reale... (Generi comprati a Messina)... Tarì 7 per compra d'anzalore e fastuche ... Tarì 20 per cannella, storace, belzovi, musco, galofari, e noce moscata per l'acque dolci e pignato d'odore>>.



lazzo	ASCT Monastero dei Benedettini di San Nicolò l'Arena, busta 1191 c 11, [...] settembre 1711. <<Rotoli 50 di zuccaro per li iazzi a tarì 3.12 (totale onze 6) Per oncie 9 di cannella per ditti, tarì 15.15 Per coccia 30 di musco per ditti, tarì 9 Per loero di 8 puzzi di iazzo, tarì 8 Per fattura di ditti, tarì 6...>>.
lazzo	ASCT Monastero dei Benedettini di San Nicolò l'Arena, busta 793 c 121, [...]settembre 1691. <<Onze 1.15 spesi: Tarì 24 per rotola 8 di zuccaro per fare il iazzo per li giorati Tarì 7 per onze 4 di cannella Tarì 5.10 per 10 coccia di musco Tarì 1.10 per rotolo 1 di cimino dolce Grana 10 per lemoni Tarì 12 al mastro che fece li iazzi Tarì 5 per loero delli iazzatori>>.
Sorbetto	ASME Monastero S. Maria degli Angeli di Messina, busta 206 cc nn, 31 agosto 1777 <<Per Sorbetta ... Zuccaro rotoli 19 a tarì 2.14                      onze 1.8.6 Cannella oncie 7 a tarì 2.12                      tarì 18.4 Latte quartucci 42                      tarì 12.12 Amito rotolo 1:2                      tarì 1.6 Canditi                      tarì 3.10 Fastuche                      tarì 3...>>.
Sorbetto	ASCT Monastero dei Benedettini di San Nicolò l'Arena, busta 830, 1771-'73. C 666 v, [...] luglio 1772 <<Tarì 29 per rotoli 7.1 di festuche... Tarì 22 per libri 4 cioccolata a tarì 4 per gelati Grana 11, noce moscata Grana 10, anaso... Tarì 2 per mezzo rotolo di aniso di Genova Tarì 5 per rotoli 30 meloni col porto Tarì 2 per rotoli 2 amito Tarì 3 per n° 25 paia ovi per ditte sorbette... Tarì 28 per quartucci 12 latte Tarì 17.10 per once sette cannella per sorbette del Senato Tarì 1 amito per sorbetto nella mensa del capitano>>.

Tomazzino	ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 824 c 41r, 15 luglio 1805. <<Si fecero li tomazzini... n° 43 furono di latte, cannella, zucchero, regolato a once 4 per quartuccio Latte quartucci 20 Cannella, once 3... Loeri delli formaggini, tarì 8>>.
Tomazzino	ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 822 c 72r, 15 luglio 1799. <<Vi furono gelati alla tavola, quale si solea dare mezzo tomazzino per uno ma... si diedero n° 5 fichi per ognuno, consistenti 3 di latte, uno di cannella, l'altro di fastuca... s'incileppò rotola 9 di zucchero e si fecero qui dentro... Di più si fecero le chichere. E furono latte e milone. Zucchero se ne inceleppò rotola 18, con tutto il puzzo delle servienti Latte quartucci 22, a grana 10 Molone, rotola 14, a grana 5 Cannella per detto molone, once 2, tarì 16 Sale, tarì 3.10 Neve, cantaro 1.60, a grana 4 (il rotolo) >>.



Realizzazione del sorbetto, mediante ghiaccio e sale, dall'ex-nevaiolo Giuseppe Intravartolo (1925-2008) secondo il metodo antico del pozzetto immerso nella miscela di ghiaccio e sale. Nevaio di Piano Principessa, 1860 slm, sulle Madonie, in occasione dell'annuale Festa della Neve, organizzata dal CAI di Polizzi Generosa, nella terza domenica di luglio.

## Conclusione

Il gelato rappresenta realmente uno dei più mirabili esempi della creatività umana nel settore alimentare. Diversi elementi culturali hanno determinato la sua genesi mentre ignoti maestri del gusto hanno contribuito a costituirlo quale eccellente prodotto apprezzato universalmente.

Quanto vi sia stato di casuale e quanto di intenzionale, nel senso di scienza cosciente e deliberata, nell'acquistare la padronanza del processo endotermico non è facile da stabilire. Di fatto, ad un certo punto della storia, si scoprì la possibilità di far ghiacciare un liquido mediante il contatto con una miscela di ghiaccio e sale. Questa tecnica, anche se conosciuta in tempi anteriori al XVII secolo, di fatto non veniva pienamente sfruttata a causa di un antico pregiudizio medico nei confronti delle bevande fredde o gelide; per il costo eccessivo dello zucchero e il suo uso esclusivamente farmaceutico; per il forte rispetto del principio di autorità: nessuno si sognava di mettere in dubbio e criticare gli insegnamenti della medicina antica nell'uso delle bevande freddissime.

L'epoca moderna si avvia nel momento in cui la cultura adotta una posizione critica verso la tradizione del mondo antico e medievale. Quando si mette in dubbio la completezza della scienza tradizionale e si prende coscienza che l'esperienza e la sperimentazione possono contribuire all'acquisizione della conoscenza, allora si verifica una svolta nella storia dell'umanità. Lentamente e viceversa, si ampliano le conoscenze e crescono gli strumenti della conoscenza.

Come emblema di tale svolta storica si può scegliere la scoperta delle Americhe. L'avventura umana, che sfidando l'Oceano scopre un nuovo mondo, offre novità all'antica Europa: nuovi prodotti alimentari rivoluzionano il gusto e la mensa di tutte le classi sociali. Inizia un capitolo nuovo nella storia dell'alimentazione: mais, patate e pomodoro, caffè e cacao non solo modificano antiche ricette, ma ampliano il numero degli alimenti disponibili, o ne accrescono la disponibilità, come nel caso dello zucchero. Riguardo ad esso, in particolare nell'America meridionale, si verificano sia migliori condizioni di coltivazione della canna da zucchero sia minori costi di produzione, sfruttando il lavoro degli schiavi. Malgrado ciò, lo zucchero di fatto manterrà costi che gli impediranno di diventare un genere di consumo di massa, sicché all'aumento della disponibilità dello zucchero non corrisponde una proporzionale crescita del suo consumo.

La diffusione e il consumo del gelato dipenderà principalmente da due fattori: dal costo dello zucchero e dalla tecnica disponibile. Questi due

fattori sono quelli principali ma non i soli. I mutamenti culturali sono fenomeni molto complessi dipendenti da diverse variabili. La storia del gelato nel corso del XX secolo non rientra tra gli obiettivi di questo libro, la si può conoscere tramite ottime pubblicazioni presenti nelle biblioteche o nelle librerie. Il gelato diventa un genere di consumo di massa e quotidiano, almeno nel periodo estivo, solo dopo la seconda guerra mondiale, quando la diffusione delle macchine elettriche soppianta l'antica tecnica manuale basata sull'uso della neve conservata in montagna o sul ghiaccio industriale disponibile solo nelle principali città a partire dal XIX secolo.

Dalle origini ai nostri giorni, il gelato ha subito molte trasformazioni, ma ha conservato la sua dimensione originaria di bevanda fredda in grado di contrastare gli effetti del caldo, dando sollievo e rinfresco ai sani e ai malati.

Il gelatiere che punta ad un prodotto eccellente, prendendo coscienza delle sue creazioni artigianali frutto di studio e di esperienza, tiene conto di molte variabili e molti obiettivi da conseguire con un unico prodotto. Oltre la necessaria gratificazione economica, entra in gioco la sua abilità artistica apprezzata dai clienti e riconosciuta dagli esperti.

<<Siamo convinti che il gelato artigianale insieme ad altri prodotti di gelateria abbia ancora parecchio spazio da conquistare, a condizione che non lo si consideri un prodotto di consumo meramente occasionale e di lusso. Il gelatiere poco lungimirante che non sa vedere al di là del proprio registratore di cassa sbaglia i propri conti perché vive alla giornata senza occuparsi (o meglio dire preoccuparsi) del suo stesso futuro>><sup>62</sup>.

Il gelatiere esperto può anche essere tentato da qualche moda, ma chi conosce veramente la storia del gelato sa cosa serve alla sua arte, cosa rispetta la sua dignità e quella dei suoi clienti. In quanto artigiano del gusto sa che, sin dalle origini, il gelato è frutto di esatti bilanciamenti di vari ingredienti, - esattamente come facevano i farmacisti una volta - frutto di ricercate proporzioni in grado di creare prodotti talmente eccellenti da mandare in estasi il consumatore, salvaguardando la sua salute. Se il gelato è nato come farmaco capace di restituire la salute, il gelato autentico non può perdere tale caratteristica originaria perciò deve mirare alla custodia della salute e al benessere di chi lo consuma, temi che oggi sono risultano strettamente connessi alla questione ecologica. Non deve succedere al gelatiere ciò che è accaduto ad altri artigiani: farsi

---

<sup>62</sup> Caviezel Luca, *Scienza e tecnologia del gelato artigianale*, Chiriotti Editori, Pinerolo 1986, pag 418.

travolgere e cancellare dalla massiccia produzione industriale. Il punto di partenza resta la coscienza della propria dignità: il gelatiere nella sua dimensione artigianale è un artista che crea un prodotto eccellente, effimero ma sublime; dalla sua mente e dalle sue mani si genera un prodotto che nessuna macchina potrà mai produrre, ma solo riprodurre. Tutti sanno distinguere e apprezzare la differenza tra un capolavoro dell'arte e la sua copia. Ascoltare una sinfonia in casa non è lo stesso di ascoltarla in un teatro.

Il gelato per il suo carattere di breve piacere può indurre a riflettere sulla condizione dell'esistenza umana segnata dai limiti e difficoltà, fragilità e sofferenza tali da far maturare, in certe situazioni, perfino una visione pessimista dell'esistenza.

<<Caratteristico dei siciliani è l'edonismo effimero. E perciò solo nella nostra Isola ci si è potuti impegnare, con indomita costanza, nella concezione e manifattura di fragranze gelate afflitti, come siamo, da inquieti malinconia ed allo scopo di temperare il gran caldo. E così, oltre che vanto, il gelato è luminosa metafora del lento consumarsi della brevemente fascinosa vita siciliana, è segno della coscienza in ciascuno di noi della inconsistenza dell'io>><sup>63</sup>.

Il gelato, anche se è un piacere effimero, resta un piacere e un godimento, un sollievo e un conforto nelle varie stagioni dell'esistenza segnata da giornate solari o nuvolose, da eventi tristi o lieti. La cultura elaborata dai popoli sparsi nei vari continenti ha principalmente uno scopo di adattamento alle condizioni di vita imposte dalla natura o da esigenze individuali e sociali. La cultura è scelta e creazione di stili di vita capaci di affrontare l'esistenza in ogni suo aspetto. Un aspetto particolare di ogni cultura è l'evento festa. Con la festa si affronta il cambiamento, positivo o negativo, obbligando l'individuo e/o il gruppo ad adottare specifiche strategie. Ogni novità comporta una certa dose di ansia e di incertezze, la festa aiuta ad affrontare tale ansia con riti e celebrazioni che offrono esperienze e prospettive di distensione, piacere, allegria. Con la festa l'uomo governa il trascorrere del tempo, l'inizio e la fine di una stagione, scaricando lo stress accumulato nella stagione che si chiude e affrontando l'ansia per la stagione che si avvia. Inoltre, con la festa si rinnova la memoria di persone ed avvenimenti fondamentali per l'intera

---

<sup>63</sup> Spadaro di Passanitello Carmelo, *Il gusto del freddo*, In Lombardo Luigi, *La via del freddo, itinerari fra le neviere di Buccheri e dell'Altipiano ibleo siracusano*, Siracusa 2006, pag 41.

comunità. Nel tempo della festa si accosta il profano al sacro: sentimenti penitenziali, di gratitudine, di invocazione e di aiuto vengono espresse alla divinità, ma sempre in vista di un futuro prospero e felice. La festa si prepara scegliendo con estrema cura tutto ciò che genera allegria e piacere: giochi e doni, musiche e danze, vestiti e cibi possono essere utili alla genesi della festa, come luogo e come spazio ricreanti, in grado di ricaricare di energia nuova la persona e il gruppo in ogni dimensione. Il culmine della festa è il pasto: mangiare e bere insieme, saziarsi con i cibi della festa completa tutto ciò che fa da contorno alla festa. Perfino la festa religiosa ha il suo cuore nel banchetto; i commensali credono di far una cosa gradita alla divinità consumando pasti speciali.

Il bisogno di far festa è insito in ogni gruppo o società. Anche nei monasteri, i religiosi si concedevano delle feste non religiose, ad esempio, a Palermo le monache della Martorana celebravano “la festa del maiale”, con relativa scorpacciata di carne suina nel periodo invernale. Le spese per dolci, gelati o altri generi che rientravano nel necessario per la festa venivano annotate in un capitolo di spesa denominato <<Spese di Ricreazione>> o semplicemente <<Ricreazione>>. Tale termine si può considerare sinonimo del verbo siciliano “arricriarsi”: provare piacere gustando un cibo straordinario, saziarsi deliziandosi di cibi e bevande speciali, poiché nei giorni di festa tutto ciò che è superfluo nei giorni feriali diventa necessario. In alcune pagine di spese per la ricreazione si annotavano anche le ricette di alcuni dolci per custodire e garantire determinate peculiarità soprattutto quando certi dolci o piatti, strettamente legati a una festa, mantenevano il loro carattere *solenne* cioè preparato e consumato solo una volta durante l’anno. Per non dimenticare i dettagli della preparazione essi venivano annotati. Una ricetta, “Zuppa di biscottini”, dopo aver raccomandato i tempi di preparazione, si chiude con simile commento <<Di questa maniera riuscì bella assai>>. “Bello”: ecco un altro termine straordinario della lingua siciliana, la sintesi della filosofia alimentare: la delizia di ciò che si gusta, l’estasi del gusto che soltanto determinati prodotti possono procurare. Quante volte si sente <<ch’è bellu>> da grandi e piccini mentre consumano un buon gelato!

Ad un certo punto della storia europea anche il gelato è entrato a far parte dei cibi della festa, anzi i suoi inizi sono stati strettamente legati alla consumazione festiva per la sua capacità di essere alimento straordinario (cibo e bevanda nello stesso tempo), di saziare e di rinfrescare.

Il gelato come cibo-bevanda consumato nel riposo festivo rappresenta la novità dinanzi ad un cambiamento incerto e che la totalità delle persone spera sia positivo. Come cibo-bevanda sazia permettendo di provare piacere e di ricreare nuova energia. Un buon gelato rappresenta la migliore risposta al caldo che produce stress e disagio.

Un buon gelato fa star bene e delizia coloro che, passeggiando o seduti attorno a un tavolo, coltivano i loro legami sociali e affettivi. Il gelato allora è fonte di benessere sociale e individuale , ma la dimensione più bella del gelato è la sua capacità di essere segno di festa.



## *Appendice*



Alcune sommità innevate dell'Etna



### LA CARAPEGNA DI AMORE

A Dio Cetra d'avorio, e corde d'oro,  
Plettro Teban, Testudine Grecesca,  
Un dolce Calascion sia il mio ristoro<sup>64</sup>.

Musa buffona, Musa berniesca<sup>65</sup>,  
Buttiam via la camiscia profumata,  
E facciam nudi una solenne tresca<sup>66</sup>:

Con qualche mascheretta colorata  
Saltiamo in su' l teatro a vender fole<sup>67</sup>,  
E dare un passatempo alla brigata.

E ver, che non abbiam belle parole,  
Ne fior, frond',erbe, antri, onde, aure soavi,  
Perché tanto insegnarci Apol non vole.

Trovato non abbiam, come quei gravi  
Cigni, Colombi, l'Indie di Permesso<sup>68</sup>  
Con api nove in più nascosti favi;

Ma solo di cantar ci vien concesso  
Per la virtù di quel fecondo raggio,  
Che qualche volta spande Apollo istesso.

Per patente<sup>69</sup> spedita a' tre di Maggio,  
Che tanto il rosignuol, quanto il somaro  
Possan cantare in casa, ed in viaggio.

Quando per questo privilegio raro  
Ogn'animal d'amar si consiglia.  
E Amor gli presta penna, e calamaro.

Or noi godendo di una tal pariglia,  
Già che il maestro Amor tutti ci insegna,  
E i nervi ingrossa, e la mente assottiglia;

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

---

<sup>64</sup> Calascione: liuto a manico lungo.

<sup>65</sup> Berniesca: componimento giocoso in terza rima dal poeta italiano Francesco Berni (1497-1535).

<sup>66</sup> Tresca: antico ballo campagnolo.

<sup>67</sup> Fole: favole.

<sup>68</sup> Indie di Permesso: espressione oscura.

<sup>69</sup> Patente: permesso.

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<sup>70</sup> 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<sup>71</sup>.

Venere mò, ch'è Donna pien di voglie  
Superbe, stravaganti, ambiziose,  
Sentì per tal piacer gelose doglie;

Vedendo andar di sotto le amorose  
Dolcezze a queste, ch'ogni dì prestava  
La Carapegna alle fauci golose:

Tanto di questa gelosia s'aggrava,  
Ch'al fin s'inferma, e certo si moriva,  
Se il suo Figlio gentil non l'aiutava:

A lui ricorse, e proruppe la Diva:  
Dunque fia ver, ch'una bevanda fresca,  
Un acqueo cibo della sete estiva

Col tuo piacer, e mio saltare in tresca,  
E col rinfresco d'amorosa febbre  
Ardisca e tu tel veda, e non t'incresca<sup>72</sup>?

Di geloso furor scaldate, ed ebbre  
Le vilipese Ninfe, al Tracio Vate<sup>73</sup>  
Fecer chiuder per sempre le palpebre.

E noi: rise il fanciul: non più gridate  
Rispose, o Madre mia, non più fracasso,  
Che abbiamo pur noi rinfreschi per la state;

---

<sup>70</sup> Pruina: brina

<sup>71</sup> Invernata: inverno.

<sup>72</sup> Non t'incresca?: Non ti rincresca?

<sup>73</sup> Tracio Vate: Orfeo.

Abbiam pur cosa, che non cede un passo,  
Abbiam pur noi la Carapegna nostra,  
Che fa le fica<sup>74</sup> a quel goloso spasso:

Vedi colei, che sì pomposa mostra  
Ha tutto neve il volto, e fiori il crine,  
Ne mai di Minio Ispan le gote inostra<sup>75</sup>,

Vedi quelle beltà quasi divine,  
E tutte spirito involte in tenue velo,  
Si che il tatto, e il pensier stanno in confine,

Vantò chimica man del Dio di Delo<sup>76</sup>  
Cogliere i raggi, e quei della sorella,  
E spremere quint'essenze anco dal Cielo;

Eccole tutte unite, eccole in quella  
Carapegna gentil del nostro Agosto,  
Nuvoletta d'Amor candida, e bella.

Giove, che gusta di lessò, e d'arrosto,  
Più volte alla Coppiera, e al Coppiero  
Ha minacciato privarli del posto,

Se gionti non avran sì bel pensier  
Di mescolarne qualche cucchiarino  
Fra il Nettare con nobil magistero:

L'Aquila sua, che a simil mattaccino  
E ben'avvezza, di là su adocchiolla,  
E offrì rapirla come un passarino.

Giove l'intese ben, ma poi sgridolla,  
Non è corpo per te, c'hai l'ugna grossa,  
E cosa da portar dentro un'ampolla:

Non pensar già, che sia di carne, e d'ossa,  
Comune all'altre umane creature,  
Ne che far tanto la Natura possa:

E miracol d'Amor, son sue misture  
Le tempere del bel corpo di costei,  
E tutte spiritose, e tutte pure:

---

<sup>74</sup> Fa le fica: gesto di scherno che si fa con la mano...

<sup>75</sup> Inostra: inghiostra, fa arrossire.

<sup>76</sup> Dio di Delo: Apollo.

Quell'aria prese, onde soglion gli Dei  
Tal'or vestirsi, ed il più alto foco,  
Che accende in Cielo i Candelieri miei;

Di terra niente, e d'acqua un poco poco,  
di quella sola, ove bagnar le piante  
Suole Diana in qualche ameno loco:

Lo spirto da la stella più brillante,  
Che vada in ciel facendo capriole,  
E fece un biscottin passavolante.

Così al fin terminò le sue parole  
Giove, con un sospir da cannaruto,  
Queste son le sue lodi, e non già sole.

Madre un Poeta mio frizzante, acuto,  
La chiamò, per far pompa dell'ingegno,  
Con un concetto dolce, e campanuto,

Zanzaretta gentil del nostro Regno,  
Ch'in picciol corpo fa rumore assai,  
E morde senza dar noia, ne sdegno;

Disse pur ben, ma non potè giammai  
Giungere ad esplicare il mio bisticcio,  
Con che per Carapegna io la formai.

Qui tacque Amore, e lodando il capriccio,  
Rasserenossi la gelosa Dea,  
Ed appianò l'umor già fatto riccio.

E veramente qual'ardor bea  
Quel volto, che beber si può col deto,  
Carapegna gentil, che ci ricrea.

Io talor penso taciturno, e quieto  
A colei, che per farne un'insalata,  
Distemprò le sue perle con l'aceto<sup>77</sup>;

E dico, ahi quanto, ahi quanto assai più grata,  
Più preziosa, e più soave è questa  
Perla, non a pien dura, o congelata:

Certo, se fuor da la rinchiusa cesta  
De la conchiglia un Embrion di perla  
Fosse cavato da una man molesta,

---

<sup>77</sup> Leggenda di Cleopatra che sciolse delle perle nell'aceto dell'insalata.

Simile a lei faria, perché a vederla  
Rassembra una perlucida tenerina,  
Che per ristoro ogn'un potria averla:

O Alchimisti, canaglia berrettina,  
che cercate di far l'oro potabile,  
E potabile in lei beltà divina:

In Carapegna con arte ammirabile  
L'ha già ridotto Amor, per rinfrescare  
Ogni cor moribondo, e deplorabile.

Correte, o Amanti infermi, a queste rare  
Medicine, e rinfreschi preziosi  
D'una delicatezza singulare;

Che non sol de' begli occhi i spiritosi  
Rai, ma del tenue corpo anco una parte  
Succhierete col fiato, o venturosi:

Di varij corpi le bellezze sparte<sup>78</sup>  
Tutte raccolse Amore in un lambico  
Di sua filosofia secondo l'arte:

E di sue lenti faci<sup>79</sup> al foco amico  
Ha estratto un bel d'ogni grassezza privo,  
A cui cede ogni ben moderno, o antico.

Un Corpo spirital penetrativo,  
Un lieve corpo, ch'ogni corpo inalma,  
Fugace al tatto come argento vivo,

Un corpo che non è gravosa salma  
Ne anco al nobil suo spirto immortale,  
Ne sta in prigion fra sì bel corpo l'alma;

Un corpo, che volar potria senz'ale,  
Un corpo in fin, Carapegna d'Amore,  
Contratto a forza d'amoroso sale,

Soave sì, che alletta ogni aspro core,  
Tenue così, che passeria per gli occhi,  
Com'ogni spirital di vivo umore,  
Se andasse nudo, e senza tanti fiocchi>><sup>80</sup>

---

<sup>78</sup> Sparte: divise, separate.

<sup>79</sup> Faci: fiaccole.

<sup>80</sup> Nicolò Lipso, in AA.VV., *Il Duello delle Muse, ovvero Trattenimenti carnascialeschi degli Accademici della Fucina*, Napoli 1670. Pagg 127-132.

**IN LODE DELLA CARAPEGNA,  
CAPITOLO DELL'ISTESSO.**

Musa mia bella dammi un Colascione<sup>81</sup>:  
Insegnami à suonar di contrapunto,  
E cantiamo in concerto una canzone.  
Di gir tropp'alto io non mi curo punto:  
Io non vò stil da Pindaro, o da Flacco:  
Che non ho ingegno per sì grande assunto.  
Io sono un certo poetastro fiacco:  
Non son di quei poeti a la moderna,  
Che l'Erario di Febo han posto a sacco,  
Il mio cervel tant'oltre non s'interna:  
Senza studio compongo, e à la carlona,  
Versi da Saltimbanco, e da Taverna.  
Non vò toccar le cime d'Elicona,  
Né con Euterpe, e Clio metterm'in tresca:  
Tè dunque invoco sol, Talia<sup>82</sup> buffona.  
Vò che cantiamo à usanza berniesca<sup>83</sup>  
I rari pregi di materia degna,  
Soave al gusto, e insieme dolce e fresca.  
Qual nome abbia in Toscan, Musa m'insegna:  
Ch'io no'l sò dir: sò che trà noi s'appella  
Con voce affatto ispana CARAPEGNA.  
Mà, senz'andar tracciando altra favella,  
carapegna sia voce italiana:  
Che l'etimologia pur troppo è bella.  
Chiamasi PEGNA in lingua Castigliana  
Montagna, c'habbia altissime le cime,  
E da le nubi sia poco lontana.  
Tal nome i di lei pregi à punto esprime:  
Che CARA vuol dire cosa di gran prezzo;  
Ond'ella viene detta CARA, e SUBLIME.  
Dunque ogni altro vocabolo disprezzo,  
E CARAPEGNA sempre la vò dire:  
Ch'a trovarne miglior penerò un pezzo.  
Or qual lingua potrà già mai ridire  
Di lei l'alta eccellenza? A fè ch'io temo,  
Se mi ci metto, di mai non finire.  
Ella è una cosa di valor'estremo,  
E fra le più pregiate, e singolari  
A questa dar si dè luogo supremo.

---

<sup>81</sup> Calascione: liuto a manico lungo.

<sup>82</sup> Euterpe, Clio e Talia: Muse della poesia.

<sup>83</sup> Berniesca: componimento giocoso in terza rima.



Veggo in essa accoppiati effetti rari;  
 Ch'ella è bevanda e cibo à un tempo stesso,  
 Onde ber', e mangiar si può del pari.  
 Beato esser mi par, se m'è concesso  
 Di poterne appagar l'accese voglie,  
 Qualor da sete ria languisco oppresso.  
 Del cor le gravi cure, e l'aspre doglie,  
 Quando le provo, ad obliar mi sforza;  
 Né allor m'affligge il peso d'haver moglie.  
 La moglie è un sì gran mal, che di gran forza  
 A mostrar quanto vaglia è l'argomento,  
 E pur non hò passata ancor la scorza.  
 D'entrar ne le sue lodi io mi sgomento;  
 Questa è cosa, che vale ogni denaro:  
 Questa chiamar si può quinto Elemento.  
 Si condensa, e rassembra un lattovaro<sup>84</sup>,  
 De l'Alcherme, e del Prinzi assai più grato<sup>85</sup>,  
 E vuol'esser mangiata col cuchiaro.  
 Ella è vera delizia del palato:  
 Trà i licori è un soave Elisirvite,  
 Un prezioso Giulebbo gemmato<sup>86</sup>.  
 Son le virtù sue quasi infinite:  
 Mista con la fragranza, e la dolcezza,  
 E mille cose qui trovansi unite.  
 Forse Giove di lei non hà contezza,  
 Che da le Mense sue daria lo sfratto  
 Al nettare Divin, che tanto ei prezza.  
 Quì si ricrean i sensi tutti à un tratto;  
 E avvien, ch'oltreche al gusto soddisfaccia,  
 La Vista, e l'Odorato appaghi, e'l Tatto.  
 Se la miri, oh ch'è vaga! Oh come agghiaccia,  
 Se la tocchi! E le nari ancor conforta,  
 E più direi, ma il ver di falso hà faccia.  
 Lodi altri le lasagne, altri la torta:  
 Questa frà i migliori cibi hà il primo loco:  
 Questa frà le pozioni il vanto porta.  
 Quanto io dicessi mai, sarebbe poco  
 Di una cosa cotanto delicata,  
 In che han parte, acqua, e terra, ed aria, e foco.  
 Non crediate, ch'io dica una zannata<sup>87</sup>:  
 Fatevi riflessione, e troverete,

---

<sup>84</sup> Elettuario.

<sup>85</sup> Elettuari Alchermes e Prinzi: antichi farmaci.

<sup>86</sup> Elisirvite e Giulebbe gemmato: famosi farmaci.

<sup>87</sup> Zannata: sciocchezza.

Che questa è verità chiara, e sciacquata.  
Non potete negarmi, che si miete  
Da la Terra qualunque ingrediente,  
Che ne la Carapegna entrar vedrete.  
Come sarebbe à dir, primieramente  
Il Zucchero si fà dal cannamele,  
Che da la Terra nasce solamente.  
La Cioccolata, che da Ispane vele  
Fù da l'Indiche piagge à noi condotta,  
Ed è una cosa dolce più del miele,  
Al certo da la Terra vien prodotta:  
D'aromi, e d'un tal seme si compone,  
E più volte hà bisogno d'esser cotta.  
Ogni altra cosa ancor la produzione  
Hà da la terra, e quindi poi ciascuna  
Col foco si riduce à perfezione.  
E per non riferirle ad una, ad una,  
Dirò, che la sua parte ancor vi hà l'aria,  
Che de l'acqua non vi è disputa alcuna.  
Grandine, e neve con maniera varia,  
Da l'aerea region cader'io veggio;  
Né trovar credo opinion contraria.  
Dunque scorgete ben, ch'io non vaneggio  
In quel che affermo; e ben molto mi resta  
Da dir, mà più inoltrarmi ora non deggio.  
Che se ben la mia Musa è assai modesta,  
M'accorgo, che in parlar di Carapegna  
Di averne un vaso, hà voglia manifesta.  
E temo forte, che per esser pregna,  
Mà però di Poetici concetti,  
Segnata poi la prole à luce vegna.  
Per toglier l'occasion, tronchiamo i detti,  
Diam Carapegna à la mia Musa stanca;  
E benche i versi restino imperfetti,  
Facciam pausa, che già la vena manca>><sup>88</sup>.

---

<sup>88</sup> Nicolò Lipso, in AA.VV., *Il Duello delle Muse, ovvero Trattenimenti carnascialeschi degli Accademici della Fucina*, Napoli 1670. Pagg 189-192.

<<DE POTIONE  
vulgo Sorbetta<sup>89</sup>

O Ubi nunc melior saeculorum prisca vetustas!  
O ubi nunc aetas aurea culta prius!  
Luxus erat nullus, solidos qui frangeret annos:  
Qui tereret luxus corpora nullus erat.

Candida tunc fuerant naturae munera: nullae  
Mistae epulae, nullus potus adulter erat.  
E gelidis puri veniebant amnibus haustus,  
Puraque de rivis terserat unda sitim.

Delicijs nunc blanda novis operata voluptas,  
invida sinceris ore relegat aquas.  
Nec data sufficiunt spumantia pocula Bacchi,  
Longa nec annosis vina repōsta cadis.

In medicata ruit peregrinis pocula lymphis:  
Thracia barbaricis quaeritur unda plagis.  
O quam multiplici censentur nomine potus!  
Nomine quam vario decoquit ignis aquas!

Leniter incoctis cerasis haec mordet amaris  
Potio, quam dulci sacchara rore tenent.  
Hic rubet infusis siccatis solibus uvis  
Potus: Lenaeo concolor amne liquor.

Ardet ab immisto, multoque rubescit amomo  
Lympha alia, et stomachi torrida rubor alit.  
Pocula sume libens, rubris ardentia fragis:  
Quaeque ligustra foveant pocula, sume libens.

Quid refugis, quos grata tenent limonia mala  
Haustus? nullus erit gratior amne latex.  
Caetera praeteream medicatis pocula succis:  
Musa referre decus sorbilis amnis amat.

---

<sup>89</sup> La traduzione è a pag. 94.

Haec prior invenit Thracum saevissima tellus,  
barbaricusque dedit mitia dona furor.  
Effera gens hominum, crudelia nomina, Thraces  
Dulce laboratis ora rigatis aquis.

Vos aconita decent latheis mista cicutis,  
quaeque venena sinu Colchica terra fovet.  
Barbara quae geritis, saturaque pectora felle,  
Vos decet emeritas felleus amne latex.

Hanc etenim Thraces componunt unguine massam,  
Flava velut clausis mella reposta cadis.  
Materiem succis, et odora fruge refertam,  
Ad sitis illicium, sorbibile munus alit.

Sacchara miscentur lentis decocta caminis,  
Quique nocens virus frangere pulvis amat.  
Pressa suos addent limonia mala liquores:  
Addere se succis cinnama odora queunt.

(U)nde ubi constiterit decreta ad pocula massa;  
Iam tibi confectum sorbibile constat opus.  
Nunc condisce modum, gelidos quo temperet haustus,  
Atque eat in tenerum dulcior unda gelu.

Stamnea vasa para, vivis qui paupere censu,  
Et levis exiguas arca recondit opes.  
At tibi cui censum locuples fortuna secundat,  
Argento constent vasa replenda manu

His tereti crescat tenuato lamina gyro,  
ut coeat niveo cana pruina gelu.  
Assurgatque brevi, sed lato lamine collo,  
ut facile haustu lympham ministret aquas.

Sed iam rumpe moras, purosque infunde liquores:  
Colla tamen latices ne super ire queant.  
Dulcia concretae mox corripe fragmina massae  
Quae prius infusas temperet intus aquas.

Attritamque manu solvas, penitusque solutam,  
Accipiat patulo purus ab ore latex.  
Adde nives circum contritas;ingere mistum  
Sal nivibus: tenerum mox dabit unda gelu.

Extrahe concretam mellito e fonte pruinam:  
Expleat hybernus vitrea vasa latex.  
Stat nive candidior potus: concreta bibendas  
Creditor ingelidas unda migrasse nives.

O si quem praefert candorem lympham nivalem,  
Haustibus e niveis corda referre queant,  
Et quo saccharo dulcescunt ora liquore,  
Epoto! Ingenium mitius amne foret.

Ora tamen gelido quamvis fons irriget haustu,  
Torret Acidalius pectora foeda calor.  
Heu Pudor usque siti quid pocula blanda ministras?  
Sicca quid assiduus provocat ora liquor?

Haud aliter sitiunt torrentes febris ab aestu:  
Saucia sic properat pellere cerva sitim.  
Una tamen mortale genus non corripit aestu,  
Una nec exurit pectora dira sitis:

Urit inexpletum sitis auri: saeva cruoris;  
saeva Cupidino flagrat ab igne sitis:  
Invida corda sitis succedit; turgida fastu  
Pectora, desidia corpus, et igne gulam.

Hos tu multiplicis restinguere criminis aestus  
Si cupias; Mortis mente revolve gelu>><sup>90</sup>.

---

<sup>90</sup> Acerbi P. Francesci e societate Iesu, *Polipodium apollineum*, Neapoli, Ex Typographia  
Io: Francisci Pacii, 1674, pagg 327-329.

**La Sorbetta**, (traduzione del Prof. Orazio Aiello).

*Oh, dove sono ora i vecchi tempi antichi?  
Oh, dov'è ora l'età dell'oro che si visse un tempo?  
Non esisteva lusso che fiaccasse i forti anni e che indebolisse i corpi.  
Semplici allora erano i doni della natura: nessuna mescolanza di cibi,  
nessuna bavanda era adulterata.  
Puri sorsi d'acqua provenivano da gelidi torrenti  
e l'acqua pura dei ruscelli alleviava la sete.  
Ora il dolce piacere è procurato da nuove (strane) delizie,  
e invidioso allontana dalla bocca l'acqua pura.  
Le spumeggianti tazze di Bacco date in offerta non sono sufficienti,  
e neppure i vini invecchiati conservati in vecchi barili.  
Scorre in tazze adulterate con acque esotiche:  
l'acqua tracia è ricercata nelle regioni barbare.  
Oh quante bevande dai molteplici nomi vengono riconosciute!  
Con quanti vari nomi il fuoco riscalda le acque!  
Moderatamente punge questa bevanda di ciliegie crude e aspre,  
che lo zucchero compatta con dolce rugiada.  
Questa bevanda rosseggia grazie a infusi di uve essiccate dal sole:  
liquore dello stesso colore di quello di Bacco.  
Un'altra acqua rosseggia per l'abbondante amomo infusovi  
e il suo colorito rosso alimenta i bruciori dello stomaco.  
Prendi con gioia le coppe infiammate di fragole rosse,  
bevi con gioia le tazze che i ligustri riscaldano.  
Perchè eviti quella bevanda che è realizzata dai gradevoli limoni?  
Nessuna bevanda sarà più gradevole di questa.  
Potrei tralasciare le rimanenti tazze colme di succhi medicinali  
ma la Musa ama riferire la gloria della bevanda da sorbire.  
La scopri per prima la ferocissima terra dei Traci  
e il furore barbaro diede doni leggiadri.  
Oh stirpe feroce di uomini, dai nomi crudeli, oh Traci,  
irrigate le bocche con acque dolcemente lavorate.  
Voi siete degni di veleni mescolati con succo di cicuta del Lete  
e di quei veleni che la terra di Colchide nutre nel suo seno.  
Voi che compite azioni barbare e avete il petto carico di fiele,  
a voi conviene ogni amaro liquido, a voi che lo avete meritato.  
E veramente i Traci allestiscono tale massa con un materiale gelatinoso,  
come il biondo miele conservato in chiusi vasi.  
Il dono da bere realizza una materia con succhi,  
piena di frutti odorosi, per lusingare la sete.  
Si mescola lo zucchero cuocendolo a fuoco lento  
e la cenere è in grado di eliminare impurità dannose.  
I limoni aspri spremuti aggiungeranno il loro succo*

*e a questo si può aggiungere l'odorosa cannella.  
Poi, quando il preparato si è rappreso per le tazze preparate all'uopo,  
già hai il prodotto da sorbire bell'e pronto.  
Ora impara il procedimento, affinché ben prepari le acque gelide  
e l'acqua più dolce si trasformi in tenera neve.  
Prepara vasi di stagno, se vivi come un povero:  
anche un semplice armadio nasconde esigue ricchezze.  
Al contrario, se a te la ricca fortuna procura denaro,  
non ti manchino i vasi di argento da riempire con la mano.  
Il ghiaccio cresca su questi con un leggero giro condotto a spirale,  
di modo che il bianco gelo si concentri in candida neve.  
Si elevi presto, ma sulle pareti laterali del vaso,  
affinchè l'acqua procuri facilmente liquidi per le labbra.  
Ma già rompi ogni indugio, e versa i puri liquidi,  
fa' in modo che la miscela non superi il collo (della sorbettiera).  
Subito raccogli i dolci frammenti del composto prodotto  
che precedentemente sia stato combinato  
in giusta misura nelle acque miscelate.  
Scioglilo pestandolo con la mano e, dopo averlo sciolto interamente,  
si prenda il liquido puro dall'ampia apertura.  
Aggiungi attorno la neve sminuzzata; metti dentro anche sale misto a neve:  
subito il liquido offrirà un morbido ghiaccio.  
Estrai il gelo formatosi dal dolce fonte:  
questo liquore invernale sia servito nelle coppe di vetro.  
È pronta la bevanda più candida della neve: si crede che l'acqua ghiacciata  
si sia trasformata in nevi gelide da bere.  
Oh se l'acqua preferisce quel niveo candore,  
possa giovare alle persone gustare i sorsi nivei,  
e con quel liquido zuccherato addolciscono le bocche,  
dopo averlo interamente ingerito; l'invenzione sarebbe più dolce dell'acqua.  
Tuttavia, anche se il fonte bagna le bocche con il gelido sorso,  
la passione della fonte di Venere accende gli animi turpi.  
Ahimè, perché, o Pudore, procuri bevande blande per la sete?  
Che cosa provoca l'uso frequente di questa bevanda alle bocche assetate?  
Per niente diversamente bramano bere quelli  
che sono afflitti dall'ardore della febbre.  
Così la cerva ferita si affretta ad alleviare la sete.  
Però, una sola sete non attira la stirpe dei mortali con la passione,  
né una sola crudele sete brucia i cuori.  
I mortali insoddisfatti bruciano a causa dell'insaziabile sete di oro:  
un altro è tormentato dall'implacabile sete di sangue;  
un'impetuosa sete infiamma i mortali a causa del fuoco di Cupido:  
la sete dell'invidia penetra i cuori, la prosperità penetra negli animi gonfi,  
l'ozio nei corpi e il fuoco la gola.*

*Tu, se desideri spegnere le fiamme di molteplici vizi,  
medita sul gelo della morte.*



*Regesto*



Palermo Chiesa della Martorana



Sigle degli archivi citati:

ASCT, Archivio di Stato Catania

ASPA, Archivio di Stato di Palermo

ASME, Archivio di Stato di Messina

**ASCT Monastero di San Nicolò l'Arena, busta 777 c 15, [...] settembre 1666**

<<Onze 1.5 per rotoli 5 di frutti canditi in Messina a tarì 7 per la collazione delli Giurati

Tarì 18 per rotola 4 di zuccaro per l'acque

Tarì 16 per rotola 4 di confetti a tarì 4

Tarì 4.4 per cocchia 6 di muschio

Tarì 6 per bona mano a quello che fece l'acqua di San Giacomo>>.

**ASCT Monastero di San Nicolò l'Arena, busta 779 c 71, [...] settembre 1673**

<<Per fare li giazzetti alli giorati, tarì 6>>.

**ASCT Monastero di San Nicolò l'Arena, busta 782 c 4v, [...] settembre 1680**

<<Onze 5.10.15 spesi per il rinfrisco del Senato nella festa del Santo Chiodo, cioè

Onze 1.10.5 per rotola 11 e mezzo per le cose dolci

Tarì 6 per musco

Tarì 5 per pannelle

Tarì 3 per 40 ova

Tarì 20 per rotola 5 di confettura

Onze 1.5 per frutti canditi

Tarì 10.10 per candella per fare l'acque conzate

Onze 1.5 per rotola 10 di zuccaro per ditte acque

Tarì 6 al m(ast)ro sorb(ettie)ro>>.

**ASPA Monastero delle Stimate, busta 245 c 121r, 31 luglio 1685**

<<Regalo alli creati di Monsignore quando fece il visoloco, tarì 24

Nivi per rinfrisco di detti, tarì 7

Cannella per la acqua dolce, tarì 3>>.

**ASCT Monastero di San Nicolò l'Arena, busta 787 c 56, [...] dicembre 1687**

<<Frutti canditi rotola 5, onze 1.12.10

Per zuccaro in pane per la festa del Santo Chiodo, tarì 12.10

Per musco, tarì 2.0

Per musturi, tarì 2.15

Zuccaro per lo iazzo, rotola 7, tarì 23.12>>.

**ASPA Monastero delle Stimate, busta 246, anni 1686-'88**

Spese di speziaria

C 47r, 16 maggio 1686, <<Rotoli 20 zagari, tarì 4

...

Rotoli 40 di scorsonera, tarì 10

Rotoli 30 di zuccaro di Spagna, onze 3

Rotoli 20 di rosi russi, tarì 8>>.

C 113r, 1686, <<A 5 giugno, per prezzo di tre bozzi di acqua dolci per la venuta dello Arcivescovo e sua famiglia, tarì 24>>.

C 113r, 8 luglio 1686, <<Per portatura di bozzi per li monachi, tarì 3  
Nivi per ditti, per la festa di Santa Rosalia, tarì 4  
Per rotola 50 di confetti per ditta festa, onze 5.25>>.

C 117r, 2 gennaio 1687 l'arcivescovo di Palermo visita il monastero,  
<<N° 2 libri di ciccolatti per la visita, tarì 12  
Neve, tarì 3>>. Inoltre si pagano tarì 6 al "Credenziero", ma non si specifica la causa, se  
per confezionare acqua dolce o altro.

**ASCT Monastero di San Nicolò l'Arena, busta 791, [..]settembre 1689**

C 3, <<Per quello dell'acque dolci, tarì12>>.

C 67, <<Per zucchero, cannella e musco per l'acqua delli giurati>>.

**ASCT Monastero di San Nicolò l'Arena, busta 793 c 121, [..]settembre 1691**

<<Onze 1.15 spesi:

Tarì 24 per rotola 8 di zucchero per fare il iazzo per li giorati

Tarì 7 per onze 4 di cannella

Tarì 5.10 per 10 coccia di musco

Tarì 1.10 per rotolo 1 di cimino dolce

Grana 10 per lemoni

Tarì 12 al mastro che fece li iazzi

Tarì 5 per loero delli iazzatori>>.

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 806 c 64v, 15 luglio 1692**

<<Quattro pezzi di ossa di morti per una (per ogni religiosa) e acqua dolci per rotola 15,  
onze 2.15>>

**ASCT Monastero di San Nicolò l'Arena, busta 795 c 224, [..]settembre 1693**

<<Tarì 14 a mastro Giuseppe Lucia per fare li tinelli delle bozze del refettorio per  
suvari, chiodi e mastria...

Tarì 4 per loero dell'aggiazzatori, ed a chi fece li iazzi>>.

**ASPA Monastero delle Stimate, busta 247 c 42v, 15-18 settembre 1693**

Festa delle Stimate di san francesco.

<<Per fare cinque bozzi di acque dolci per lo clero e capitolo, tarì 23

Per regalo al credenziero, tarì 12

Per loero di dui bozze a naca per la congregazione e per quelli che assisteranno a ditta  
congregazioni, tarì 12

Per nivi di ditti acqui e bozzi di vino, tarì 12>>.

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 806 c 302r, 5 agosto 1694**

Festa della Madonna delle Grazie

<<Mostazzoli di Napoli e acque dolci...  
Per unzi dui di cannella, tarì 12  
Per garofali e acqua rosa, tarì 6  
Per nivi, tarì 5>>.

**ASPA Monastero delle Stimate, busta 248 c 112r, 25 maggio 1695**

<<Onze 1.16 per compra di zuccaro per la conserva di scorsonera, rotola 10, a tarì 4.12  
il rotolo>>.

**ASPA Monastero delle Stimate, busta 248 c 113r, 2 giugno 1695**

<<Tarì 4 per una naca con tre bozze di stagno per suo loero  
Per compra di neve per le suddette bozze a disposizione di tutto il giorno dei musici  
che suonarono per la festa del Corpus Domini...  
(c 114r)  
Tarì 5 per due homini che assestirono per la naca delli bozzi>>

**ASCT Monastero di San Nicolò l'Arena, busta 796, anno 1695**

C 377 settembre

<<Tarì 4 per luero d'otto aggiacciatori  
Tarì 10 a (mastro Giuseppe) Lucia per haver fatto li giacci  
Tarì 2 per pegnate e quartare per fare li giacci  
Tarì 4 per due huomini che annevarono le bozze per le compagnie>>.

C 378 settembre

<<Tarì 20 per un aggiacciatore di stagno col suo cato...  
Tarì 2 per cocchiare di landa per li iazzetti...  
Tarì 24 per sorbetta rotola 4 per li giacci a tarì 6  
Tarì 1 per 4 scatoli per ditta sorbetta  
Tarì 2.10 per una scatola grande per ditta robba  
Tarì 7.10 per una cassa grande per ditta robba  
Tarì 3 per porto di ditta al monastero  
Tarì 15 per speditione di dogana  
Tarì 12 per tazze di porcellana n° 30 a grana 8  
Tarì 15 per bagani di Faenza, n° 6 a tarì 2.10>>

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 807 c 79v, [...] maggio 1697**

<<Per fare la collazione nel giorno della Madonna dell'Itria, cioè  
Menzo quarto di ravazzata dolci, anaso et acqua annivata  
...  
Rotolo uno di anaso, tarì 4.10  
Rotola sei di neve, tarì 1.10>>.

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 807 c 280r, 15 luglio 1697**

<<Per fare la collazione alle monache nel giorno di santa Rosalia che passò la  
processione cioè  
Una pastizza et una bocconetta  
Et un vaso di carapegna di latte e di cannella aggiacciata>>.

Altra annotazione di spesa per carapegna la si trova nella stessa carta, tra le spese segnate sotto la data del 5 agosto, in occasione della festa della Madonna della Grazia.

**ASCT Monastero di San Nicolò l'Arena, busta 797 c 367, [...] settembre 1697**

<<Tari 5.5 per onze tre di cannella per li iazzetti

Tari 4.16 per coccia 12 di musco per ditti ...

Tari 4 a (mastro Giuseppe) Lucia per loero delli aggiacciatori e fattura delli iazzi

Tari 2 per loero di due nache di bozza per le Compagnie

Tari 6 à 4 huomini per continuamente portare acqua alle nache e dare da bere alla gente

Tari 1.4 per 6 mustiche

Tari 4 à due per annevare ditte bozze

Tari 3 per anzalore per li giurati>>.

**ASCT Monastero di San Nicolò l'Arena, busta 797 c 382, [...] settembre 1697**

<<Onze 1.2 per confettura bianca, rotoli 8 per li giorati

Onze 1.10 per frutti canditi rotola 8

Tari 12 per sorbetta rotola 2

Tari 28 per zucchero per li iazzi rotola 8

Onza 1.9.3 per 40 pezzi di pasta reale

Tari 6 per una cassa per ditte robbe venute da Messina

Tari 5.13 per speditione di ditte in Messina e bastasi

Tari 4 per nolo di ditta roba

Tari grana 14 alli bastasi, (per trasporto) dalla marina al monastero

Tari 3.12 per 12 alvaretti di vetro

Tari 7 per compra d'anzalore e fastuche

...

Tari 20 per cannella, storace, belzovi, musco, galofari, e noce moscata per l'acque dolci e pignato d'odore>>.

**ASPA Monastero di San Carlo, busta 220 c 49r, [...] giugno 1697**

Festa del Corpus Domini.

<<Tari 18 per due bozzi dolci di cannella e di fragole...

Tari 20 per due pozzi, uno di carapegna et uno di cannella per rinfreschi de padri visitatori>>

**ASCT Monastero di San Nicolò l'Arena, busta 798 c 379, [...]settembre 1698**

<<Tari 7 per 26 vasetti per l'acqua dolci

Tari 14 a (mastro Giuseppe) Lucia per fare l'acque dolci e lohero di aggiacciatori

Tari 4 a dui homini per assistere con ditto>>.

**ASCT Monastero di San Nicolò l'Arena, busta 798 c 389, [...]settembre 1698**

<<Tari 11 per rotola 2 di sorbette

Tari 3 per porto di robbe da Messina>>.

**1700**

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 808 c 67r, 15 luglio 1701**

<<Per avere dato la carapegna alli monache

Per pignoli, fastuchi, cocuzzata, cannella, neve e lugatura di agghiacciaturi, onza 1.20>>.

**ASCT Monastero di San Nicolò l'Arena, busta 799 c 191r,[..] settembre 1701**

<<Tarì 14 a (mastro Giuseppe) Lucia per loero di pozzi e per fari li iazzi>>.

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 808 c 174r, [..] luglio 1703**

Festa di Santa Rosalia

<<Una pastizza e una bocconetta a testa e acqua di cannella

Per rotolo menzo di cannella per l'acqua, tarì 17

Per neve e Sali, tarì 14.10

Portatura di puzzi, tarì 3>>.

**ASPA Monastero delle Stimate, busta 250 c 46r, 30 maggio 1704**

<<Rotoli 40 di scorsonera, tarì 12>>.

**ASME Monastero San Placido di Messina, busta 127 c 51r, [..] agosto 1705**

<<Tarì 15 per acqua conza per li musici, solita darsi il giorno di Santa Maria Maddalena>>.

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 809 c 157-161, anni 1705-'06**

In queste carte sono annotate le spese per varie feste del 1705: Pasqua, Santa Cristina, Madonna dell'Itria, corpus Domini, Santa Rosalia, Madonna della Grazia. In diverse feste si annota la spesa per "acqua annevata", invece per la festa di santa Rosalia si annota

<<un vaso di carapegna, pignoli e fastuca

Per rotola 2 di pignoli, tarì 7

Per neve, tarì 20

Al credenzeri per fare fare detta carapegnia, tarì 12>>.

**ASME Monastero San Placido di Messina, busta 127 c 163r, [..] luglio 1707**

<<Tarì 18 per farsi l'acque dolci alli musici la vigilia di Santa Maria Maddalena>>.

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 810 c 274r e v, anno 1709**

Festa della Madonna dell'Itria

<<Carapegna di latte n° 3 puzzi

Zuccaro, rotoli 6, tarì 18

Latte quartucci 28, tarì 11.4

Cannella, once 2, tarì 9

Fastuchi, menzo rotolo, tarì 5

lazzo, un rotolo, tarì 3

Musco... >>.



Catania, Monastero di San Nicolò l'Arena

**ASCT Monastero di San Nicolò l'Arena, busta 804 c 116, [...] settembre 1710**

<<Rotola 50 di zucchero per li iazzi...

Per pistare il sale e neve ad un giovane assistente per li iazzi, tarì 1.10

Per loero di 13 pozzi di iazzi, tarì 13 ...

Per fattura di ditti a mastro Carmino, tarì 6>>.

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 811 c 136r, anno 1711**

Festa della Madonna dell'Itria

C 136r, 26 maggio

<<N° 4 pezzi di nocatolo coperto alle signore monache, una cucchiara di anaso e un gotto di acqua annivata, tarì 4>>.

C 136v, 15 luglio

<<Per aversi dato un vaso di carapegna, onze 4>>.

Identica spesa per le due festa suddette la si ritrova nella busta 812, che registra le spese per gli anni 1716-'18. Solo per la festa di santa Rosalia del 1717, nella carta 137r, si specifica così <<un vaso di carapegna di mendola, fastuchi e scorsonera, cannella e musco>>.

**ASCT Monastero di San Nicolò l'Arena, busta 1191 c 11, [...] settembre 1711**

Festa del Santo Chiodo.

<<Rotoli 50 di zucchero per li iazzi a tarì 3.12

Per oncie 9 di cannella per ditti, tarì 15.15

Per coccia 30 di musco per ditti, tarì 9



Per loero di 8 puzzi di iazzo, tarì 8  
Per fattura di ditti, tarì 6  
Per loero delle bozze a naca, tarì 4>>.

**ASPA Monastero di san Domenico, busta 593 c 39r, 27 aprile 1712**

<<Onze 1.6.7 per sistemare la bozza d'annivare>>.

**ASME Monastero San Placido di Messina, busta 128 c 145r, [..] luglio 1712**

Tarì 10 per Carapegna...>>.

**ASME Monastero San Placido di Messina, busta 128 c 149r, [..] agosto 1712**

Tarì 9 per un puzzo di carapegna...>>.

**ASCT Monastero di San Nicolò l'Arena, busta 1191 c 105, [..] settembre 1712**

<<Musco per li iazzetti per la festa del santo Chiodo, cocchia 40, tarì 12

Cannella per detti, oncie 9, tarì 15.15

... (spese di manifattura)

Rotoli 32 (? , non si specifica cosa siano, forse zucchero) per li iazzi e conserve a tarì 4.4,  
onze 4.8

Per due bozze grandi di vetro per Monsignore, tarì 7

Per 24 tazze per li iazzi a grana 6 l'una, tarì 7.4>>

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 813 c 44r, 15 luglio 1719**

<<Un gotto di carapegna di latte, fastuchi, iazzo, cannella, musco, onze 2.20>>.

**ASPA Monastero delle Stimate, busta 255 c 37r, 30 settembre 1719**

<<A mastro Giuseppi cioccolatteri per havere fatto dui puzzi d'acqua di gelsomino per la Comp(agni)a della Cong(regazio)ne di n° 16 quartucci l'uno. Per zuccaro, nivi, maistria, lohiero di puzzi, sottocoppi, gotti, ed altre due puzzi d'acqua di cimino e per havere ajacciato altro puzzo di jelo di agresta per li preti. Onze 2.6

...

Per lohero d'una bozza a naca, tarì 3>>.

**ASPA Monastero delle Stimate, busta 255 c 88r, 10 giugno 1720.**

<<Per lo prezzo di 12 quartucci di latte per farne un puzzo di carapegna... tarì 3.12

Prezzo di cannella e spirito di Bergamotto per ditti, tarì 3

Prezzo di musco, tarì 3

Prezzo di neve per ditti puzzi, tarì 10>>.

**ASCT Monastero di San Nicolò l'Arena, busta 808 c 257, [..] settembre 1720**

<<Per loero di 10 pozzi per l'acque dolci, tarì 10

Regalo a Biscottino (soprannome del maestro gelatiere) per ditte, tarì 18

Per due agiutanti di ditto, tarì 4

Per loero di due bozze a naca, tarì 4

Per un uomo per tirare l'acqua, tarì 1.10

A Biscottino per regalo nel primo giorno del dialogo per l'acque dolci, tarì 3

Per rotola 55 di zuccaro per ditte acque dolci e conserva nel giorno del Santo Chiodo, onze 6.12.10

Per rotola 6 di zuccaro per ditte nel giorno del dialogo, tarì 21

Per 30 coccia di musco per ditte e conserva, tarì 15

Per libra 1 di cannella per ditte, tarì 19.4

Per rotola 2 di cimino, tarì 3

Per rotola 2 di biscottini, tarì 10

Per rotola 2 di confettura, tarì 6

Per frutta candita e cucuzzata per ditta, tarì 9

Per rotolo 1 di amandole agiacciate, tarì 4.10>>.

**ASPA Monastero delle Stimate, busta 255 c 91, 10 maggio 1721**

<<Per fare n° 4 puzzi d'acqua dolce... onze 1

Per lo prezzo di n°17 quartucci di latte, tarì 5.2>>

**ASPA Monastero delle Stimate, busta 255 c 93v, 21 giugno 1721**

<<Per lo prezzo di rotola 25 (di) di confetti dati alle religiose in cambio delle acque dolci il giorno del Sacramento, onze 2.28>>.

**ASPA Monastero delle Stimate, busta 255 c 94r, 12 e 19 luglio 1721**

<<Per lo prezzo di rotola 2 fastuchi, tarì 14

Per lo prezzo di rotola 1.3 cucuzzata, tarì 6.5

Per lo prezzo di n° 10 coccia di musco, tarì 2

Per lo prezzo di n° 80 ova, tarì 8

Per lo prezzo di n° 32 quartucci latte per farne l'acque dolci per servizio delle religiose in occasione della festività di santa Rosalia, tarì 12.16

Per lo prezzo di menz'onza di cannella (sic! Forse c'è un errore nell'indicare il peso), tarì 12

...

Per lo prezzo di tanta neve per farne 4 puzzi il giorno di santa Rosalia per servizio delle religiose, tarì 29.10

Per lo prezzo di sale per ditte, tarì 2.8

Per lo prezzo di carbone e limone per ditte, tarì 1

Per porto di ditte puzzi, tarì 5

Al credenziero di regalo, tarì 6>>.

**ASME Monastero S. Basilio di Messina, busta 229 c 105r, [..] agosto 1724**

Il monastero ospita il vescovo e si segnano le seguenti spese

<<Per rotola 112 Nivi in più volti per annivare vino per la famiglia di Monsignore Illustrissimo, onze 2.15...

Per puzzi cinque di carapegnia...

Zuccaro rotola 10 a tarì 2.10

tarì 25

Cannella oncie 7 e mezza

tarì 11.6

Simenzi oncie 24 a tarì 2.8

onze 1.27.12

Musco

tarì 3

Nivi rotola 53

tarì 13.5

Sali

tarì 1.2

Mastro per Aggiaciari e lohere di puzzi                      tarì 4  
Porto e riporto di detti    tarì 2.5

(per queste ultime due voci infine si annota un totale di spesa di tarì 20.12 sicchè non è facile distinguere la spesa nel dettaglio, si potrebbe interpretare che la mastria costava 4 tarì per ciascun pozzo di carapegna?)>>.

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 814 c 52r, 25 maggio 1725**

Festa della Madonna dell'Itria.

<<4 pezzi di nocatolo scoperto per una e un cocchiario d'anaso e un vaso d'acqua fresca>>.

Nella lista si annota che un rotolo di anice costa tarì 4; inoltre 10 rotoli di neve, tarì 2.10, cioè grani 5 il rotolo.

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 814 c 53r, 15 luglio 1725**

<<Un vaso di carapegna di mendola condita di tutte cose cannella, musco, fastuchi...>>.

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 814 c 126v, 15 luglio 1726**

<<Per aversi dato un vaso di carapegna di scorsonera e fastuchi...onze 3>>.

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 814 c 281r, 12 giugno 1727**

<<Carapegna di Mendola>>.

**ASPA Monastero delle Stimate, busta 258 c 80r, 17 luglio 1728**

<<Prezzo di dui furmi di lanna per le cassate aggiacciate, tarì 12

Per regalo al credenziero in aver fatto le suddette cassate ed averseli dato le dette due furme di lanna come sopra, tarì 24>>.

**ASPA Monastero delle Stimate, busta 258 c 156r, 24 luglio 1728.**

<<Rotoli 200 di neve per le cassate aggiacciate fatte nella solennità di santa Rosalia, onze 1.20>>.

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 815 c 53r, 15 luglio 1728**

<<Il ditto giorno per aversi dato un gotto di carapegna di mendoli, scorsonera, fastuchi e cannella e musco, onze 3>>.

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 815 c 57r, 15 luglio 1728**

Per la festa di santa Cristina la badessa faceva la "fera" a tutta la comunità, quell'anno come regalo per tutti i membri della comunità vennero acquistati:

<<80 piatti storiati, onze 2.24

80 cannatelli, onze 1.14

80 bozzitelli, onze 4>>.

**ASCT Monastero di San Nicolò l'Arena, busta 813, c 172, [...] settembre 1731**

<<Tarì 12 a Biscottino (maestro gelatiere) per suoi travagli per l'acque dolci...>>.

**ASME Monastero S. Caterina Valverde di Messina, busta 187 c 13v, [..] settembre 1731**

<<Spesa per la carapegna, quartucci 44...>>

**ASME Monastero S. Caterina Valverde di Messina, busta 188 c 13r, [..] agosto 1734**

<<Spesa per la carapegna

Simenzi rotola 3 a tarì 2.10	tarì 7.10
Zuccharo rotola 6 a tarì 2.10	tarì 15
Cedro rotola 1 in conserva	tarì 3
Belgiovì once 2	tarì 2.8
Neve rotola 44	tarì 11
Affitto di puzzi	tarì 3.2>>.

**ASME Monastero S. Chiara di Messina, busta 253 c 125v, [] marzo 1735**

<<Per ciccolatti, libra 5 a tarì 4.10,	tarì 22.10
Per caffè, rotolo mezzo,	tarì 6
Per erba tè, oncia 1,	tarì 1.10
Per cannella, oncie 6 a tarì 1.4,	tarì 7.2
Per miele lento, rotola 10,	tarì 5
Per fichi, rotola 20,	tarì 8>>.

**ASME Monastero S. Caterina Valverde di Messina, busta 188 c 23r, [..] giugno 1735**

<<Spesa per la carapegna

Zuccharo rotola 9 a tarì 2.8	tarì 19.7
Ca(nne)lla	tarì 2.4
Latti quartucci 50	tarì 12.10
Neve rotola 54	tarì 13.10
Lueri di puzzi	tarì 3
Porto e riporto di detti e neve	grani 15>>.

**ASME Monastero S. Chiara di Messina, busta 253 c 134r, [] marzo 1736**

<<Per una cantamplora, tarì 2.2>>.

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 816 c 53r, 1 giugno 1736**

Festa del Corpus Domini.

<<2 gotti di carapegna per una; uno fu di cannella con li biscottini, e l'altro di scorsonera... onze 3>>

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 816 c 53v, 15 luglio 1736**

<<Si diedero 3 gotti di carapegna per una; perché ni fu regalato un pozzo del Signor Pretore, e furono due di Milone et una di gelsomino... onze 3>>.

**ASME Monastero S. Chiara di Messina, busta 253 c 134v, [] agosto 1736**

<<Per quartucci 40 di acqua consa di latte, e simenti di cimino e cugliandolo...

Per neve rotola 46,	tarì 11.10
Per mastria,	tarì 5.4
Per luero e porto di pozzi	tarì 5.10...

Acqua consa, dati due scigare alle Signore monache ed educande, una alle converse>>

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 816 c 162r, 20 giugno 1737**

Festa del Corpus Domini

<<Due cicari di carapegnia, una di latti e l'altra di cannella>>.

**ASPA Monastero delle Stimate, busta 261 c 85, 22 giugno 1737**

Festa del Corpus Domini

<<Quartucci 30 di latte a grana 8 per lo rinfresco delle monache, tarì 12

Oncie 6 di farina di riso, tarì 2.10

Rotolo 1 di fastuche, tarì 4

Sale (più di un tumulo), tarì 1.4

Pira moscarelli per il rinfresco a grana 12, tarì 4.4

Cocci 40 di musco, tarì 6

Porto di puczi, tarì 2

Loero di n° 4 puczi, tarì 10

Al massaro per suoi travagli, tarì 4

Al credenziero, tarì 8>>.

In altra lista simile a questa, presente nella carta 87, 10 agosto 1737, la farina di riso è di un rotolo.

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 816 c 162v, 15 luglio 1737**

<<Si diedero due cicari di carapegnia, una di latti con li biscottini, e una di milone con iazzo, fastuchi, cannella e musco>>.

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 816 c 307v, 27 maggio 1738**

Festa della Madonna dell'Itria.

<<Due gotti di carapegnia uno di cioccolatti e l'altra di scorsonera con fastuchi e cannella>>

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 816 c 307v, 5 giugno 1738**

Festa del Corpus Domini.

<<Due gotti di carapegnia; uno di latte con biscottini, iazzo, cannella e fastuchi, e un altro di cannella>>.

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 816 c 308r, 15 luglio 1738**

<<Due gotti di carapegnia; una di milone, e l'altro di mendola con li biscottini iazzo cannella fastuchi e musco>>. Quest'ultimo tipo di carapegnia nelle spese del 1745 e 1746 viene denominato "Carapegnia d'Aurora".

**ASPA Monastero delle Stimate, busta 261, anno 1739**

C 102r, 20 giugno, festa del Corpus Domini

<<60 quartucci di acqua di cannella e carapegnia di latte per lo rinfresco..., onze 4>>

C 104r, 1 agosto,

<<Prezzo di quartucci 60 acque concie con carapegnia per lo rinfresco fatto alle signore religiose nel giorno di santa Rosalia>>

C 104r, 21 agosto,  
<<N° 20 quartucci di acqua dolce di cimino per le signore religiose quando si fondirono le campane rutte del nostro monastero, onze 1>>.

**ASCT Monastero di San Nicolò l'Arena, busta 817, 1743-'45**

C 401, luglio 1743

<<Tari 14 a Gaetano per fare tre pozzi di (acque) dolci nella visita del Senato ed altri due dopo il pranzo del Santo Chiodo al ditto Senato e (per) ditti: pestacchi, cocozzata e muschio>>.

C 215, settembre 1743

<<A Gaetano per mastria di 14 puzzi d'acque dolci, tari 8  
Loghero di 8 pozzi grandi e 2 bozze a naca, tari 12  
Rotola 3 di pistacchi  
Rotolo 1 di cocozzata...  
Per amito, latte e muschio per l'acque dolci, tari 2.10>>.

C 404, agosto 1744

<<Onze 1 per 30 quartucci d'acque dolci comprati da Gaetano per complimentare tutti li Padri Gesuiti nel gioco di fuoco delli 25 di luglio>>.

C 210

<<Biscottino per l'acque dolci...>>

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 817, anni 1743-'45**

C 173r, 15 luglio 1743,

<<Due cicari di carapegna di cannella e latte con li biscottini cannella, musco, fastuchi e iazzo, onze 3.12>>

C 291r, 27 maggio 1744,

Festa della madonna dell'Itria

<<Due gotti di carapegna uno di ciccolatta e altro di scorsonera, onze 4>>.

C 292r, festa di santa Rosalia, 1744

<<Acqua dolce, uno di milone e altro di mandola, onze 3.20>>

C 292r, [...] luglio 1744,

Per la festa del Corpus Domini

<<Due vasi di acqua dolce, cioè uno di latte e l'altro di cannella con suoi biscottini, onze 3.20>>.

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 818 c 64v, 15 luglio 1745**

<<N° 2 gotti di carapegna, cioè uno di scorzonera, e l'altro di latti e ciccolatti e biscottini... onze 5>>.

**ASPA Monastero delle Stimate, busta 264 c 87r, 31 maggio 1746**

<<Rotoli 40 di scorsonera e pistatura di detta, tari 20>>.

**ASPA Monastero delle Stimate, busta 264 c 88r, 31 maggio 1746.**

<<Alli massari che portorono li puzzi delle acque concie pello rinfresco nel giorno del Corpus Domini

Per quartucci n° 67 acque concie, onze 3.29.5

Per libre n° 15 ciccolatte aggiacciato, onze 2>>.

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 818 c 178r, 15 luglio 1746**

<<Due cicare di carapegna; una di latte e una di milone e cannella, fastuchi, latte, biscottini, musco e iazzo.. onze 4.9.9>>.

**ASPA Monastero delle Stimate, busta 264 c 89r, 16 luglio 1746**

<<Quartucci 20 di latte in carapegna ripartita per la ricreazione, onze 1.10

Quartucci 20 di acqua di cannella, onze 1.5

Quartucci 20 di acqua di scorsonera, onze 1.5

Quartucci 20 di acqua di fragola, onze 1.5

Quartucci 20 di acqua di milone, onze 1.10

Quartucci 20 di acqua di anaso, onze 1.5

Quartucci 32 carapegna di riso, onze 2.4

...

Allo stagnataro pello prezzo di diverse cocchiarelle di lanna pell'acque concie, tari 7.8>>.

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 818 c 314r, 1 giugno 1747**

<<Due cicari di carapegna per una, cioè una di Pignoli e l'altra di scorsonera... onze 4.12>>.

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 818 c 314v, 15 luglio 1747**

<<Due vasi di carapegna uno di milone e l'altra di gelsomino e scorsonera>>.

**ASPA Monastero delle Stimate, busta 264 c 97r, 22 luglio 1747**

<<20 quartucci di Carapegna di Milone, onze 1.20

20 quartucci di riso ammanticato, onze 1.20

20 quartucci di cannella, onze 1.20

20 quartucci di cimino, onze 1.20

20 quartucci di lomincella, onze 1.5

20 quartucci di carapegna di scorsonera, onze 1.5

20 quartucci di fravole, onze 1.5>>.

**ASCT Monastero di San Nicolò l'Arena, busta 821, [...] settembre 1752-'53**

C 222, settembre 1752

<< A Blasio Leonardi per l'acque dolci, sua mastria con altro compagno la mattina e dopo pranzo...>>.

Ingredienti elencati: Cioccolata, pinoli, pistacchi, marmellata di zucca, canditi.

C 230, settembre 1753

“A Giacinto Di Pascale...” per l’affitto degli strumenti e per la confezione di ben “18 pozzi di acque dolci”.

**ASME Monastero S. Chiara di Messina, busta 254 c 29r, 2 giugno 1753**

<<Sorbetta , quartuccia 30 a tarì 1.10, onze 1.15>>

ASME Monastero S. Chiara di Messina, busta 254 c 29v, agosto 1753

<<Carapegna, quartuccia 30 a tarì 1.10, onze 1.15>>.

**ASME Monastero S. Maria dell’Alto di Messina, busta 219 c 19v, 4 giugno 1754, Domenica di Pentecoste**

<<Sorbetta, quartucci 40, onze 2.20.

**ASME Monastero S. Maria dell’Alto di Messina, busta 219 c 20, 12 giugno 1754**

<<Gelati numero 102, onze 3.12>>

Sicuramente si trattava di gelato a pezzo poiché la quantità viene numerata e ciascun pezzo costa 1 tarì. La sorbetta si vende a quartuccio, la misura dei liquidi, infatti lo stesso anno, in occasione della festa dell’Assunata, nella carta 81v si annota la spesa per 40 quartucci di sorbetta per un costo di onze 2.20. Una tazza di sorbetta di 400 cl costava 1 tarì.

**ASME Monastero S. Maria degli Angeli di Messina, busta 205 cc nn, [...] agosto 1754**

<<Onze 8 per la carapegna cioè

Zucchero rotola 35 a tarì 2.2	onze 2.13
Cannella a tarì 2.10 l’onzia	tarì 15
Neve rotola 246	onze 1.29.2
Latte quartucci 65 a grani 6	tarì 19.10
Biscottini per mantecare il latte rotolo 1	tarì 4
Cucuzzata	tarì 3
Fastuca	tarì 2
Carbon per mantecare il latte	tarì 1
Sale	tarì 5.10
Affitto di stiglio o pozzi	tarì 8
D. basti per porto e riporto di essi	tarì 5.2

Mastria in tutto quartucci 140 per ministri e preti dell’ultima sera (onze 1.15)>>.

**ASME Monastero S. Chiara di Messina, busta 254 c 12r, 21 agosto 1754**

<<Carapegna, quartuccia 30 a tarì 1.10, onze 1.15>>.

**ASME Monastero S. Maria dell’Alto di Messina, busta 218 cc nn, [...] ottobre 1754**

<<Spese di Ricreatione

Zucchero per la Carapegna per il giorno in cui si creò la Signora Abbadessa rotola 10 a tarì 2, tarì 20

Cannella oncie 6 a tarì due per oncia, tarì 12

Simenzi rotola 2, tarì 5

Nivi rotola 77, tarì 14.5



Fastuche oncie 5 e zucchero e canditi rotola 1, tarì 1.

Carapegna di Cannella e simenza regalo della Signora Abbadessa>>

In questa lista manca il latte, si tratta di una carapegna che non era fatta a base di latte?

**ASPA Monastero delle Stimate, busta 267 c 134r, 27 maggio 1755**

<<Per n°11 cassate di giaccio a tarì 14 l'una per rinfresco fatto alle religiose, onze 5.4

...

Per quartucci n° 15 latte cimino per l'uomini, onze 1.10

...

Per quartucci n° 25 carapegna di latte pello rinfresco ripartito nel giorno del Santissimo, onze 2.2.10

Per neve e mastria in aver aggiacciato due puzzi, uno di fravola e l'altro di scorsonera ripartiti alle suddette quantità di quartucci 50, onze 1.10>>.

**ASPA Monastero delle Stimate, busta 267 c 137r, 14 giugno 1755.**

<<Prezzo di quartucci 20 limonata per rinfresco delle religiose, onze 1.5>>.

Altri gusti di carapegna o "acque concie", annotati nelle carte 155-176, le spese effettuate nei mesi di giugno e luglio: "scorsonera, cimino, riso ammantato, latte, milone, fravola, caffè, tutti frutti, latte di mendola".

**ASME Monastero S. Caterina Valverde di Messina, busta 192 c 5v, [...] agosto 1761**

<<Spesa per la surbetta...>>

**ASME Monastero S. Maria degli Angeli di Messina, busta 206 cc nn, 31 agosto 1777**

<<Per Sorbetta ripartita alle Signore Monache

Zuccaro rotoli 19 a tarì 2.14                      onze 1.8.6

Cannella oncie 7 a tarì 2.12                      tarì 18.4

Latte quartucci 42                                  tarì 12.12

Amito rotolo 1:2                                      tarì 1.6

Canditi    tarì 3.10

Fastuche    tarì 3

Neve rotoli 157    onze 1.9.5

Porto di essa    tarì 1

Mastria    tarì 15

Per due uomini    tarì 8>>.

**ASME Monastero S. Maria dell'Alto di Messina, busta 218 cc nn, [...] giugno 1755**

<<Al ciccolatteri per la carapegna del Senato, tarì 2.12>>.

**ASPA Monastero delle Stimate, busta 271, 1767**

C 61r, 15 luglio, festa di santa Rosalia

Si annota la spesa per le "Acque concie" al gusto di limone, latte, "tutti frutti", anguria, scorsonera.

C 62r, 19 luglio, festa per la nuova badessa

<<Quartucci 24 di ciccolatte giacciato a tarì tre, ripartito alle religiose pello possesso del nuovo Badessato, onze 2.12

Quartucci 24 di latte ammantecato in pezzetti, onze 2.18 ...

Quartucci 25 felle di melone, onze 2.27.10

Quartucci 10 di amarene, tarì 17.10>>.

**ASPA Monastero delle Stimmate, busta 271 c 70r, 11 giugno 1768**

<<Quartucci 24 di carapegna di latte ripartito alle religiose nel giorno del SS.mo, a tarì 2.15 quartuccio>>

**ASCT Monastero di San Nicolò l'Arena, busta 830, 1771-'73**

C 666 v, [...] luglio 1772

<<Tarì 3 per fare e disfare la tavola del pranzo tenuto dal Rev.mo ad alcuni Cavalieri

Onze 6 regalate al coco, credenzieri ed altre persone del signor Principe di Biscari

Tarì 6 (per) loghero di forme pezzi gelati

Onze 2.20 per dozzine 20 cocchiarine per sorbetti

Per n° 74 vasi di cristallo a grana 10 per uno, onze 3.10...

Tarì 29.10 (per) loghero di aggiacciatori...

Onze 2 al sorbettiero per sue fatiche

Tarì 29 per rotoli 7.1 di festuche nella venuta di ditto per sorbette

Tarì 25 per 10 alvanette

Tarì 22 per libri 4 cioccolata a tarì 4 per gelati (sicuramente c'è un errore)

Grana 11, noce moscata

Grana 10, anaso

Tarì 4, porto e riporto di rame

Tarì 2 per mezzo rotolo di aniso di Genova

Tarì 5 per rotoli 30 meloni col porto

Tarì 2 per rotoli 2 amito

Tarì 3 per n° 25 paia ovi per ditte sorbette...

Tarì 28 per quartucci 12 latte

Tarì 17.10 per onze sette cannella per sorbette del Senato

Tarì 1 amito per sorbetto nella mensa del capitano>>.

C 370, [...]marzo 1773, rinfresco in occasione di un battesimo

<<A 4 paggi... per dividere l'acque dolci alla nobiltà...

Al sorbettiere, tarì 17>>.

C 371, luglio 1773

Si annota un compenso a dei paggi <<per dividere le sorbette>>.

**ASCT Monastero di San Nicolò l'Arena, busta 830 c 218, [...]settembre 1772**

Festa del Santo Chiodo

<<Tarì 8 a due paggi per dispensare li gelati al Senato mattina e sera...

Tarì 2 ad un uomo per porto d'acqua ed assistenza colli sorbettieri

Onza 1 a mastro Vincenzo sorbettiere per le sue fatiche>>.



**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 819 c 102r, 6 giugno 1775**  
 <<Si diedero li sorbetti e furono tirrone e cannella, e furono quartucci 64 a tarì 3.10 lo quartuccio. Onze 6.12>>.

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 819 c 103r, 15 giugno 1775**  
 Festa del Corpus Domini.  
 <<Si diedero li sorbetti la domenica infra l'ottava e furono ciccolatte con il latte e scorsonera col gelsomino al solito quartucci 64 a tarì 3. Onze 6.12>>.

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 819 c 345r, [..] luglio 1776**

In occasione della visita del nuovo arcivescovo di Palermo, le gli monache offrono un rinfresco.

<<Se li fecero li sorbetti consistenti (in) miloni, limoni, acqua gelata; spesa per detti tari 20>>.

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 819 c 362r, [..] maggio 1776**

Festa Corpus Domini

Sorbetti "Aurora" "Aurora" e "Simenze".

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 819 c 363r, 15 luglio 1776**

<<Menzo formagello di latte e cannella aggiacciato.

La domenica poi si fecero li sorbetti e furono di miloni e tutti frutti e se ne fecero quartucci 65 a tari 2.15; onze 5.28>>.

**ASPA Monastero delle Stimate, busta 274 c 136r, 16 luglio 1775**

"Acque concie" consumate per la festa di santa Rosalia: "amarena, carapegna di latte, tutti frutti, turrone, milone, scorsonera".

**ASPA Monastero delle Stimate, busta 274 c 149r, 13 luglio 1775**

Festa di santa Rosalia.

<<Primo giorno, milone, 20 quartucci, onze 1.25

Secondo giorno, turrone, 20 quartucci, onze 1.25

Terzo giorno, tutti frutti, 20 quartucci, onze 1.20

Quarto giorno, latte, 20 quartucci, onze 1.25; milone, onze 1.25; limonata per le femmine del parlatorio, tari 25>>.

**ASPA Monastero delle Stimate, busta 274 c 161r, 15 luglio 1777**

Festa di santa Rosalia.

<<Primo giorno, 20 quartucci milone, onze 1.25; 6 quartucci latte, tari 16.10

Secondo giorno, 20 quartucci latte, onze 1.25; 2 quartucci limonata, tari 5

Terzo giorno, 20 quartucci cannella, onze 1.25; 3 quartucci latte, tari 8.5

Quarto giorno, Santa Rosalia, 20 quartucci turrone, onze 1.25; 20 quartucci milone, onze 1.25; 10 quartucci (gusto non specificato), tari 21.10>>.

**ASME Monastero S. Chiara di Messina, busta 255 c 14r, [..] giugno 1780**

<<Sorbetta il giorno della (Madonna della) Lettera e Corpus Xsti, quartucci 38 a tari 2 quartuccio, onze 2.16

**ASME Monastero S. Maria degli Angeli di Messina, busta 207 c 32r, [..] agosto 1780**

<<Spesa fatta per sorbetta...>>

ASME Monastero S. Benedetto di Mistretta, busta 819 cc nn e sciolte, mandato n. 14, agosto 1807

<<Per quattro rotoli di zucchero comprato a tari 4.10 per le sorbette nella festa e novena della SS.ma Vergine Assunta, (tari 18)

Per due oncie di storace comprato a tari 1 l'oncia, tari 2

Per neve per fare ditte sorbette, tari 2.10>>.

**ASCT Monastero di San Nicolò l'Arena, busta 835 c 332, [..]settembre 1781**

<<Tari 24.10 per affitto di pozzi per sorbette alla festa del Santo Chiodo

Onze 2 al sorbettiere

Tari 6 ad un giovane

Onze 2.24 per sorbette comprate in giorni 4...

Vaniglia, limoni, amito, per le sorbette

Tari 9 ad un acqualoro per ditti sorbette

Tari 6 per dispensare l'acqua gelata>>.

**ASCT Monastero di San Nicolò l'Arena, busta 837 c 337, [..]settembre 1782**

<<Onze 2.24 al sorbettiere per 4 sere di sorbette per musici..

Onze 3 per mastria di ditte e gelati in camera del Rev.mo.

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 820 c 71r, 1 giugno 1783**

Festa della Madonna dell'Itria

<<Si fecero li sorbetti l'istesso giorno e furono torrone e mendola; quartucci 28 a tari 3.10; tutti frutti, quartucci 36 a tari 2.5. Per le servienti quartucci 7 di latte a tari 3.10. Detta quantità fu giusta ed uscirono n° 48 di più. Onze 7.29.10>>.

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 820 c 72r, 1 giugno 1783**

Festa del Corpus Domini

<<Si diedero li sorbetti l'istesso giorno e furono Aurora di Spagna, quartucci 28;

Citrata di Fiorenza, quartucci 36;

Latte per le femmine, quartucci 6. E furono un poco scarsi. Onze 7.26>>.

**ASPA Monastero delle Stimate, busta 277 c 147r, 6 giugno 1784**

<<Rinfreschi pella Festa del Corpus Domini, onze 5.12

Pro quartucci 20 di carapegna, onze 2

Pro quartucci 20 di tutti frutti, onze 2

Pro quartucci 20 di cannella, onze 1.6>>.

**ASPA Monastero delle Stimate, busta 277 c 148r, 26 giugno 1784**

<<20 quartucci di carapegna di latte, onze 2>>.

**ASPA Monastero delle Stimate, busta 281, anni 1796 e '97**

C 148r 16 luglio 1796.

<<Prezzo di gelate pel festino di santa Rosalia, onze 15.26>>

C 159r 17 maggio 1797.

<<Prezzo di quartucci 32 (di) gelati pel Sacramento, a tari 5.5 il quartuccio, onze 5.18>>.

C 160r 22 luglio 1797.

<<Prezzo di quartucci 80 (di) gelate, onze 14>>.

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 821 c 56r, 17 maggio 1796**

<<Giorno della Signora dell'Itria. Si fecero li gelati qui dentro per l'esorbitanza dello zucchero

furono torrone di mandorla e tutti frutti.

Per ditti rotola 18 di zucchero

Oltre rotolo 1 d'amarena, rotolo 1 di melarangi, due ballotti di azalori, rotolo 1 di barcochi, mandola per il latte rotola 5, e più oncie 9 per il torrone. Lo zucchero fu regolato a oncie 4 per quartuccio.

Detta quantità fu abundantissima, alle moniali oltre alle solite chichere si diedero fondi.

Al massaro per porto e riporto di puzzi, tarì 12

Alli giovani, tarì 10

Al maestro, tarì 24

Al detto per mangiare per colazione delli giovani, tarì 2

Loeri di pozzi, tarì 5

Ova per chiara, tarì 1.6

Amito rotolo 1, tarì 1.10

Latte, quartucci 10 a grana 9, tarì 4.1

Cannella per il latte di mandorle, once 2, tarì 14

Sale, 2 sacchi, tarì 6.10

Neve, carichi 2.21, onze 1.14.4

Porto, grana 10>>. In totale circa 80 porzioni di gelato ed un costo complessivo di onze 4.11.1.

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 822 c 72r, 14 maggio 1799**

Festa della Signora dell'Itria

<<Si fecero li gelati qui dentro e furono torrone di mandorla e tutti frutti.

Zucchero per ditti rotola 16, oltre li vari frutti inceleppati che si ci misero, e furono quartucci 20 di butiro di mandola, quartucci 20 di tutti frutti e quartucci 6 di latte per le servienti.

Mandola per il latte rotola 4, oltre once 9 per il torrone. Detta quantità fu giusta e perché restarono fondi si divisero a casate.

Al massaro per porto e riporto di puzzi, tarì 12

Al maestro, tarì 24

Alli giovani, tarì 10

Alli detti per mangiare, tarì 6, oltre la colazione che si diede

Lueri di pozzi, tarì 5

Ova per chiara, tarì 1.6

Amito rotolo 1, tarì 1.10

Latte, quartucci 10 a grana 10, tarì 5

Cannella, once 2, tarì 14

Sale, sacchi due, tarì 6.10

Neve, carichi 2, onze 1.20

Porto di neve, tarì 1.14>>.

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 822 c 72r, 15 luglio 1799**

<<Vi furono gelati alla tavola, quale si soleva dare mezzo tomazzino per uno ma... si diedero n° 5 fichi per ognuno, consistenti 3 di latte, uno di cannella, l'altro di fastuca... s'incileppò rotola 9 di zucchero e si fecero qui dentro...

Di più si fecero le chichere. E furono latte e milone. Zucchero se ne inceppò rotola 18, con tutto il puzzo delle servienti

Latte quartucci 22, a grana 10

Molone, rotola 14, a grana 5

Cannella per detto molone, once 2, tarì 16

Sale, tarì 3.10

Neve, cantaro 1.60, a grana 4 (il rotolo)

(segue il salario del personale, il sorbettiere era certo mastro Giuseppe)>>.

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 822 c 77r, 14 luglio maggio 1799**

<<un puzzo di 20 quartucci di cedrato, quartucci 36 di molone, quartucci 20 di pistacchia, regolata a once 9 e mezza per quartuccio...>>.

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 822 c 137r, 15 aprile 1799**

La regina Maria Carolina d'Austria visita il monastero.

<<Si fecero per tutte le dame 3 sorte di gelati, e alli sovrani se ci fece, nella sagrestia, una reale merenda; la spesa fu oltre lo zucchero, inclusi la paga delli reposteri, due maestri di casa, ciccolatte, rotola 3 di caffè che si comprò a tarì 18 per rotolo, si erogò in tutto onze 46.28>>.

1800

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 822 c 62r, 5 agosto 1800**

<<Doppo tavola se le diede una fetta di molone con due pezzetti, uno di ciccolatte e l'altro di latte con mandola attorrata. E questo gelato se le diede in un piattiglio di terraglio>>.

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 823, 1801-'04**

Festa del Corpus Domini

C 35v, giugno 1802 Gelato di <<Latte e scorsoniera. Latte, quartucci 26; scorsoniera, dui puzzi di 20 (quartucci), zucchero per detti con tutta la scorsoniera, rotola 20; Neve... amito... sale...>>.

C 38r, Festa di Santa Rosalia nel 1802

<<L'istesso giorno si fecero li tomazzini, menzo per uno... furono di latte e cannella Zucchero regolato a oncie 4 per quartuccio

Latte quartucci 20 a grana 12

Cannella oncie 2 a tarì 5

Neve, cantaro 1.65

Maestro, tarì 24

Giovani, tarì 10

Massaro, tarì 12

Loeri delle 42 formagete, tarì 14.4

Sale, sacchi 2 a tarì 3.10

Si fecero le chichere e furono di latte e molone,

Zucchero, rotola 18

Latte, quartucci 26

Molone, rotola 29

Cannella, oncie 2

Loeri di stigli... (seguono le consuete spese per fare il gelato)>>.

C 35r, 31 maggio 1803

<<Giorno dell'Itria, (spesa) per gelati; e furono butiro di mandola e scorsoniera oltre le rotola 20 di zucchero, onze 4.2.7>>.

C 19, 1 aprile 1804

<<Chichere per gelati n° 55 a grana 5, tarì 13.5>>.

C 35v, 19 luglio 1804

<<Si fecero li gelati e furono di molone e latte semplice, toccava per essere l'ultimo anno (della badessa in carica) carapegna di cic(colat)te e siccome il caracca era carissimo per ciò si risparmiò>>.

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 824 c 41r, 15 luglio 1805**

<<Si fecero li tomazzini... n° 43 furono di latte, cannella, zucchero, regolato a once 4 per quartuccio

Latte quartucci 20

Cannella, once 3

...

Loeri delli formaggini, tarì 8>>

Nel 1806 i gelati vengono consumati quattro volte: Madonna dell'Itria, Corpus Domini, Santa Rosalia e San Rocco.

**ASME Monastero S. Benedetto di Mistretta, busta 819 cc nn e sciolte, mandato n. 13, agosto 1808**

<<Per neve delli gelati nel giorno dell'Assunta, tarì 1>>

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 825 c 36v, 8 giugno 1808**

<<Giorno della Signora dell'Itria. Si fecero qui dentro li gelati e furono Tirrone d'amandola, Scorsoniera e Fragola... Di detti gelati si diede alle moniali, una chichera d'ogni sorte...

Latte quartucci 10, cioè quartucci 4 per le servienti e quartucci 6 si pose nel Tirrone di Mendola.

Fragola, rotola 8 a tarì 1.8.

Cannella, once 2 a tarì 7.10 ...

Sale, 2 sacchi...

Mastro, tarì 24...

Per un giovane tarì 10, perché per detti gelati un giovane basta, e se ne porta di più, se la veda il maestro>>



**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 825 c 37r, 16 giugno 1808**

Festa del Corpus Domini

<<In detto giorno si fecero li gelati, e furono Milone e tutti frutti, perché si fecero posposte, e non si potè trovare il latte che toccava.

Milone, rotola 41.6

Cannella, once 2 a tarì 6.10

Neve, Cantara 2.8 a grani 5 (il rotolo) perché non si potè avere dal magazzino...

Zucchero, rotola 20

E se ne fecero quartucci 40 di Milone;... e quartucci 20 di tutti frutti>>.

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 825 c 38r, 15 luglio 1808**

Festa di Santa Rosalia

C'è la solita lista di spesa, inoltre si annota l'affitto delle forme per il gelato a pezzi "Tomazzini".

<<Loere di Formaggette, tarì 11.4>>.

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 825 c 38r, 17 luglio 1808**

<<Si fecero le chichere (di gelato), e furono Pistacchia e Milone.

Pistacchia per detti rotola 3.6, a tarì 4.7

Milone, rotola 39 a grani 5

Latte, quartucci 8,

Cannella, once 2...>>.

**ASME Convento S. Domenico di Taormina, busta 1711 c 21r, 15 ottobre 1808**

Si spendono onze 6.28 per due bozze nuove, <<una di caputa di quartare due e l'altra di quartare due e mezza>>. Per una di esse si realizza pure il tinello nuovo e si dettagliano le singole voci spesa per tavole, chiodi, e pece.

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 825 c 113r, 1 giugno 1809**

<<Si diedero 4 pezzetti di gelati...

E furono uno di Torrone, uno di Cioccolatte, uno di Milone, uno di Cedrato

Zucchero, rotola 14

Cioccolatte, libre 5

Cannella, tarì 3

Latte per ditti, quartucci 10, a grana 16, tarì 8

Milone, tarì 3.11

Cedrato e lega, tarì 3.6...

(Il costo delle) mastrie si passarono secondo il solito, perché furono meno di quantità, ma furono pezzetti, che il Maestro, ci lasciò nella stufa per noi dividerle>>.

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 825 c 113v, 15 luglio 1809**

<<Toccava li tomazzini, d invece di ditti si diede una fella di melone per ognuna>>. La lista della spesa che segue potrebbe consentire di intendere questa annotazione come un gelato duro a forma di fetta di anguria.

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 825 c 43v, 18 luglio 1809**

<<La carapegna di cioccolatte...  
Cioccolatte per numero 20 quartucci, libre 10>>

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 826 c 39r, 15 luglio 1811**

<<Non si fecero li tomazzini e il giorno dopo si fecero le chichere di molone e latte>>.

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 828 c 38r, 9 giugno 1814**

Festa del Corpus Domini.  
Gelati: <<Tirrone di latte e scorsonera  
Latte, quartucci 22...  
Scorsonera, rotoli 3.6...>>.

**ASPA Monastero di Santa Maria della Martorana, busta 829 c 22r, [...] luglio 1815**

<<36 libre di cioccolatte, onze 7.11.18>> .

**ASME Convento S. Domenico di Taormina, busta 1711 c 95r, [...] agosto 1815**

<<Onze 3 per gelati forti, e Miloni per la festa del Patriarca>>

**ASME Monastero S. Basilio di Messina, busta 237 c 75r, [...] luglio 1819**

<<Gelati per un consulto di fisici pella Signora Marchesa, tarì 9...  
Limonate... tarì 5>>.

**ASME Monastero S. Basilio di Messina, busta 237 c 76r, [...] agosto 1819**

<<Gelati in occasione dell'Assunta, tarì 12>>.

**ASME Convento S. Domenico di Taormina, busta 1711 c 134v, [...] agosto 1823**

<<Tarì 22 per gelato numero 22° religiosi incluso doppio del Padre Maestro Priore e P.  
Maestro Ex.qsto (?)>>.

**ASPA Monastero delle Stimmate, busta 288 c 172r, anno 1825**

<<Gelati di santa Rosalia dell'anno 1825, onze 11.20.10>>.

**ASME Convento S. Domenico di Taormina, busta 1711 c 167v, [...] agosto 1826**

<<Tarì 27 per numero 27 vasi di Gelati per la recreazione del Santo Padre>>.

**ASME Monastero S. Benedetto di Mistretta, busta 819 cc nn e sciolte, agosto 1827**

<<Per mondello uno di sale di mare per fare li gelati nel giorno anzidetto (festa  
dell'Assunta), grani 15

Per rotoli 2 di zucchero per fare diti gelati, tarì 8.10

Per due ovi e per rotoli 24 di neve a grani due il rotolo, tarì 2.11

Per oncia 1 e mezza di cannella per detti gelati a tarì 2.10 l'oncia, tarì 3.15

A don Giuseppe Verderame per manofattura di ditti gelati per trattamento dei  
sacerdoti che assistono alla novena e festa anzidetta, tarì 4>>.



Catania, Monastero benedettino di San Nicolò l'Arena, chiostro.

**ASME Monastero S. Benedetto di Mistretta, busta 820 c 379r, 20 agosto 1832**

<<Pagati a mastro Francesco Totaro per aver fatigato numero 5 quartucci di gelato per ditta festa (dell'Assunta), tarì 6>>. Furono necessari 32 rotoli di neve e due mondelli di sale.

**ASPA Monastero delle Stimmate, busta 291 c 296r, [..] luglio 1835**

<<A don Antonino Valenti per prezzo di gelati consegnati per le festività di Santa Rosalia dell'anno 1834 e 1835, onze 18.21.3>> Altro pagamento ancora a favore del Valenti <<per quartucci 33 gelato a tarì 4.10 per le feste di santa Rosalia, onze 4.28.10>> nel 1839 (busta 295 c 167r).

**ASME Monastero S. Basilio di Messina, busta 242 c 71r, 17 luglio 1838**

Il figlio dell'Arciduca Carlo (?) è ospite del monastero e si segna la seguente spesa: <<Gelati e limonate con biscottini consumati in parlatorio in ditta occasione, onze 1.2>>.

**ASME Monastero S. Basilio di Messina, busta 242 c 72v, [..] agosto 1838**

Festa di Maria SS.ma della Giambretta  
<<Gelati per la festa, onze 3.6...  
Giovane del Sorbettiere, tarì 6>>.

**ASME Monastero S. Basilio di Messina, busta 242 c 72v, [..] ottobre 1838**

<<Per duodeci gelati nel parlatorio, tarì 12>>.

**ASME Monastero S. Basilio di Messina, busta 244 c 68r, [..] giugno 1844**

<<Gelati numero 26 per un congresso di Senatori e Deputati delle acque, tarì 26>>.

**ASME Monastero S. Basilio di Messina, busta 244 c 76r, [..] luglio 1845**

<<Per gelati, e limonate e schiumone consumati nel parlatorio, onze 4.8>>.

**ASME Monastero S. Maria Valverde di Taormina, busta 1815 c 1v, [..] marzo 1853**

<<Al Senato. Complimento fatto al Senato la vigiliae giorno della sopradetta festa di San Pancrazio in numero 12 gelati, tarì 6>>.

**ASME Monastero S. Maria Valverde di Taormina, busta 1815 cc nn, [...] 1854**

Festa di San Pancrazio

<<Numero 8 gelate>> per il Senato, tarì 8>>.

**ASPA Monastero delle Stimmate, busta 299 c 29r, 17 luglio 1855**

<<A don Antonino Valenti per importo di sorbetti, onze 9.19.10

Porto di schiumone, tarì 2

Porto di sorbetti delle feste, tarì 8>>.

**ASME Monastero S. Benedetto di Mistretta, busta 828 cc nn e sciolte, mandato n. 17, 18 agosto 1859**

<<Gelati da Bardano per la comunità, tarì 21>>.

**ASME Convento S. Domenico di Taormina, busta 1717 cc nn, [..] agosto 1860**

<<Gelati. Tarì 14 per gelati per la comunità nel giorno di San Domenico>>.

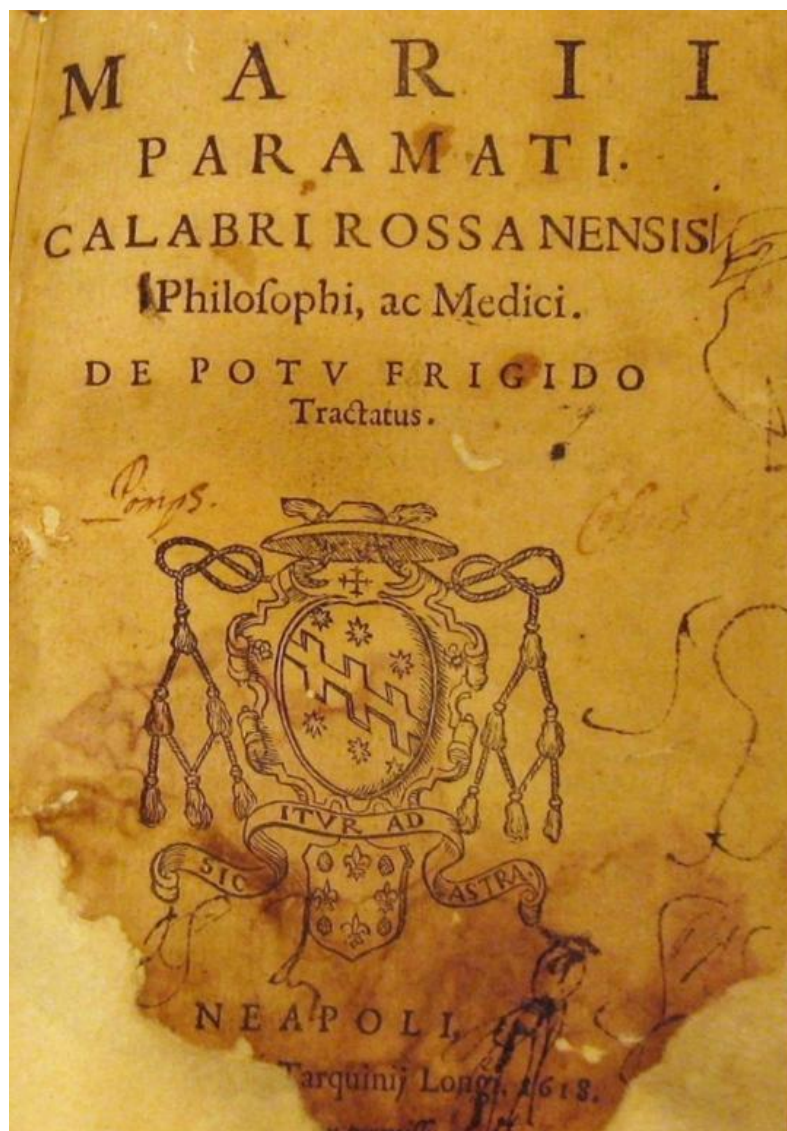
**ASME Monastero S. Benedetto di Mistretta, busta 828 cc nn e sciolte, mandato n. 17, 7 luglio 1861**

<<Gelati, quartucci 3, tarì 18>>.

Anche in altre annotazioni non riportate un quartuccio di gelato costava tarì 6.

---

Bibliografia





Blasii De Villafranca, *Methodus refrigerandi ex vocato salenitro vinum, aquamque ac potus quoduis aliud genus,...*, Romæ: apud Valerium, et Aloisium Doricos fratres Brixenses, 1550.

Leonardo Fierauanti, *Capricci medicinali*, Venetia: appresso Lodouico Auanzo, 1561

Girolamo Calestani, *Delle osservationi, parte seconda. Oue s'insegna di comporre gli antidoti, & medicamenti, ...*, in Venetia: appresso Francesco Senese, 1562.

Giovanni Marinelli, *Le medicine partendenti alle infermità delle donne, ...*, in Venetia: appresso Giouanni Valgriso al segno della Vittoria, 1574.

Nicolas Monardes, *Trattato della neue e del bere fresco, raccolto per M. Giouan Batista Scarampo, dal trattato del Monardo medico di Siuiglia, & ridotto in lingua toscana*. In Firenze : nella stamperia di Bartolomeo Sermartelli, 1574.

Baldassarre Pisanelli, *Trattato della natura de'cibi, et del bere, ...*, (Prima ed. 1586) in Venetia: per Michiel Miloco, 1666.

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

Prosperi Alpini, *De medicina Aegyptiorum,...*, Venetiis: apud Franciscum de Franciscis Senensem, 1591.

Alessandro Petronio, *Del viver delli Romani e di conseruar la sanità*, Roma, presso D. Basa, 1592.

Antonio Persio, *Del bever caldo costumato da gli antichi Romani*, Venezia, preso G.B. Ciotti, 1593.

Domenico Romoli, *La singlar dottrina di M. Domenico Romoli detto il Panonto,...*, in Venetia: presso Daniel Zanetti, 1598.

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.

Rodrigo Fonseca, *Del conseruare la sanita, ...*, In Firenze: nella stamperia di Antonio Sermartelli, 1603.

Abraão Nehemias, *Methodus medendi vniuersalis, per sanguinis missionem, et purgationem,...*, Venetiis: apud Ioannem Baptistam Ciottum Senensem, 1604.

Giovanni Costeo, *Tractatus de potu in morbis, ...*, Papiae: ex officina Io. Baptistae Vismarae, 1604.

Pietro Paolo Fuscone, *Trattato del bere caldo, e freddo, ...*, in Genoua: appresso Giuseppe Pauoni, 1605.

Latini Tancredi Camerotani, *De fame, et siti, ...*, Venetiis: apud Iac. Antonium Somaschum, 1607.

Giuseppe Castiglione, *Iosephi Castalionis iurisconsulti Observationum in criticos, decas prima. Subiuncto capitum indice*, Lugduni, Sumptibus Samuelis Crispini, 1608.

Theodor van Meyden, *Trattato della natura del vino, e del ber caldo, e freddo*, in Roma: appresso Giacomo Mascardi, 1608.

Cosimo Salini, *Trattato del ber fresco, ...*, in Roma: appresso Guglielmo Facciotti, 1609.

Giovanni Battista Berti, *Discorso sopra il bere fresco, ...*, in Roma: appresso Giacomo Mascardi, 1616.

Mario Paramati, *De potu frigido tractatus*, ex typographia Tarquinii Longi, Napoli 1618.

Francesco Scacchi, *De salubri potu dissertatio*, Romae: apud A. Zannettum, 1622.

Francesco Antonio Caserta, *Tractationes duae ad medicinae praxim pertinentes*, Napoli, Ex Typographia Secundini Roncalioli. 1623.

Salvatore Francione, *De' discorsi di Salvatore Francioni speciale palermitano, ...*, in Palermo, nella Stamparia di Gio. Antonio de Franceschi, 1625.

Giovan Battista Cortese, *Pharmacopoeia, seu Antidotorium Messanense, ...*, Messina, presso Pietro Brea, 1629.

Pier Giuseppe Sanclemente, *Le Muse Siciliane ovvero scelta di tutte le Canzoni della Sicilia...*, In Palermo per il Bisagni, 1651.

Francesco De Figueroa, *Luxus iniudicium vocatus et ad recta euocatus gelida salutifera siue de innoxio frigido potu*, (privo di luogo e tipografia) 1633.

Giovanni Battista Crisci, *Lucerna de corteggiani, ...*, Neap. : apud Io. Dominicum Roncagliolum, 1634.

Giovanni Manelfi, *Mensa Romana siue Urbana victus ratio, ...*, Romae: typis & expensis Philippi de Rubeis, 1650.



Vincenzo Buzio, *Vincentii Butii ... De calido, frigido, ac temperato antiquorum potu et quo modo calida in delitijs vterentur, ...*, Romæ : ex Typographia Vitalis Mascardi, 1653.

Matteo Patti, *Praetia singulorum medicamentorum, quae habentur venalia apud Pharmacopoeos Nobilis & Exemplaris Urbis Messanae eiusq; Constrictus, & Districtus*, Messina, presso Here di Pietro Brea 1654.

Thomas Bartholini, *Thomae Bartholini De nivis usu medico, ...*, Hafniae: typis Matthiae Godicchii, sumptibus Petri Haubold, 1661.

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.

Giuseppe Donzelli, *Teatro Farmaceutico*, Napoli, presso Gio. Francesco Paci e altri. 1675.

Daniello Bartoli, *Del ghiaccio e della coagulatione,...*, In Roma: per il Varese, 1681.

Jean Jacques Manget, *Pharmacopoea Schrödero-Hoffmanniana, ...*, Coloniae: sumptibus Iohannis Martini, 1683.

Nicolò Cabeo, *Philosophia experimentalis, ...*, Romae: sumptibus Iosephi Dondini, 1686.

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*. Terza edizione fiorentina Prceduta da notizie storiche dell'Accademia stessa e seguite da alcune aggiunte, 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.

*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.

Fernand Braudel, *Civiltà materiale, economia e capitalismo: le strutture del quotidiano, secoli 15.-18.* Traduzione di Corrado Vivanti, Einaudi, Torino 1982.

Luca Caviezel, *Scienza e tecnologia del gelato artigianale*, Chiriotti Editori, Pinerolo 1986.

Luigi Lombardo, *Buccheri. Guida alla città e al territorio*, Utopia Edizioni, Siracusa 1988.

Renata Rizzo Pavone, Anna Maria Iozzia, *La cucina dei Bendettini a Catania*, Ed. G. Maimone, Catania 2000.

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, speciali e farmaci nella storia di Messina*, Ed. Sfameni, Messina 2001.

Giuseppe Cultrera, *L'industria della neve. Nevriere degli Iblei*, Utopia Edizioni, Chiaramonte Gulfi 2001.

Giuseppe Pitrè, *Medici, chirurghi, barbieri e speciali antichi in Sicilia, secoli XII-XVIII*, (1902), Edizioni Clio – Brancato, Palermo 2003.

Giovanni Filippo Ingrassia, *Informatione del pestifero et contagioso morbo (1576)*; a cura di Luigi Ingaliso, F. Angeli, Milano 2005.

Carmelo Spadaro di Passanitello, *Il gusto del freddo*, In Lombardo Luigi, *La via del freddo, itinerari fra le neviere di Buccheri e dell'Altipiano ibleo siracusano*, 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 nevaioi, la conserva e il commercio della neve nella Sicilia centro-occidentale*, Ente Parco delle Madonie, Petralia Sottana 2007.

Mary Taylor Simeti, *Fumo e arrosto. Escursioni nel paesaggio letterario e Gastronomico della Sicilia*, Ed. Flaccovio, Palermo 2008.

Caroline & Robin Weir, *Ice Cream, Sorbet & Gelati. The definitive guide*, Grub Street, London 2010.

Roberto Sottile e Massimo Genchi, *Lessico della cultura delle Madonie. 1. L'alimentazione*. Centro di studi filologici e linguistici siciliani, Dipartimento di scienze filologiche, Facoltà di Lettere e filosofia dell'Università di Palermo. Palermo 2010.

Michele Marceca, *Libro di segreti 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.

Bargelli Claudio, *Dal necessario al superfluo. Le arti alimentari parmensi tra medioevo ed età moderna*, Ed Franco Angeli, Milano 2013.

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.



## *Glossario*



**Acqua** f., annivata.

**Consa:** agg., f., e forma contratta del participio passato di *consare*: aromatizzare mediante infusione di un aroma; es. *Acqua consa*: acqua aromatizzata. Gelato.

**Acqua consa:** → Consa.

**Acqua conza:** → Consa.

**Acqua dolci:** → Consa.

**Acqua gelata:** f., gelato.

**Acqualoro:** Acquaiolo.

**Acque conzate:** → Consa.

**Agghiacciaturi:** m., sorbettiera o pozzetto. *Agghiacciatore di stagno col suo cato*: sobettiera con suo secchiello.

**Agghiacciatore:** → Agghiacciaturi

**Aggiazzatori:** → Agghiacciaturi.

**Alvanette:** f., pl., barattoli.

**Alvaretti,** m., pl., → Alvanette.

**Amandole agiacciate:** f., pl., mandorle ricoperte di glassa.

**Amarene:** f., pl., visciole.

**Amito:** m., amido.

**Anaso:** m., anice.

**Annevare:** v., immergere nella neve ghiacciata.

**Anzalore:** f., pl., azzeruoli.

**Attorratore:** m., tostacaffè.

**Bagani:** m., pl., catinella, bacinella.

**Bancata:** m., bancone.

**Bancone:** panca.

**Barcochi:** m., pl., albicocche.

**Bastaso,** m., facchino.

**Basto:** → Bastaso.

**Belzovi:** m., benzoino, usato come aroma per profumare l'ambiente.

**Bocconetta:** f., dolce, bocconcino.

Boffette: f., pl., tavoli da caffè.

**Bona mano:** compenso.

**Bozza d'annivare:** f., rinfrescatoio per l'acqua.

**Bozza:** f., rinfrescatoio per acqua o sorbettiera.

**Bozze a naca:** f., pl., rinfrescatoio collocati su un supporto per potere dondolare e accelerare il raffreddamento.

**Bozzi di vino:** m., pl., rinfrescatoio per il vino.

**Bozzi:** m. pl., sorbettiera o pozzetto.

**Bozzitelli:** f., pl., piccoli rinfrescatoio d'acqua per uso personale.

**Bozzonetto:** m. paioletto.

**Caldara:** f., caldaia.

**Candella:** f., cannella.

**Cannatelli:** m., pl., piccole caraffe.

**Cantamplora:** f., cantimplora, rinfrescatoio d'acqua o da vino generalmente di vetro.

**Caracca:** m., cacao di varietà pregiata.

**Carancà:** → caracca.

**Carapegna:** f., gelato.

**Cazzarola:** f., casseruola.  
**Chichere:** f. pl., → cicari.  
**Cicare:** f. pl., → cicari.  
**Cicari:** f. pl. di *cicara*, coppette o tazze da gelato.  
**Cimino dolce:** m., anice.  
**Cocchiare:** f. pl. di *cocchiara*: cucchiaino; *cocchiare di landa*: cucchiaini di latta.  
**Cocchiarelle:** f. pl., dim. di *cocchiara*: cucchiaino.  
**Cocchiarini:** m. pl. cucchiaini.  
**Cocchiarone:** m., cucchiaione.  
**Coccia:** f. pl. di coccio: unità di misura per solidi.  
**Cocozzata:** f., zuccata.  
**Cocuzzata:** → cocozzata.  
**Compagnie:** f. pl., confraternite.  
**Concie:** f. pl. di concia, → Consa.  
**Coppino:** m., mestolo.  
**Cortelli:** m. pl., coltelli.  
**Crealti:** m. pl., domestici.  
**Crevenziero:** m., addetto alla credenza; gelatiere.  
**Crivo:** m., setaccio.  
**Cucuzzata:** → cocozzata.  
**Cugliandolo:** m., coriandolo.  
**Fastuca:** f., pistacchio.  
**Fastuche:** f., pl., pistacchi.  
**Fastuchi:** → fastuca  
**Fella:** f., fetta; *Fella di melone*: fetta di anguria.  
**Fera:** f., regalo.  
**Festuche:** → fastuca.  
**Fodera:** f., paramento.  
**Formagello:** m., porzione gelato duro.  
**Formagete:** forme per confezionare il gelato duro  
**Forme:** f., pl., forme; *forme di lanna*: stampi di latta per confezionare il gelato duro.  
**Galofari:** m., pl., chiodi di garofano.  
**Gelate:** f., pl., variante di gelato  
**Giacchi:** m., pl., gelato.  
**Gioco di fuoco:** m., fuochi d'artificio.  
**Giorati:** m., pl., autorità cittadine.  
**Giovane:** m., aiutante o apprendista  
**Giurati:** → giorati.  
**Gotto:** m., bicchiere.  
**Iazzatori:** m., pl., sorbettiere.  
**Iazzetti:** m. pl., gelati.  
**Iazzi:** m., pl., gelati.  
**Iazzo:** m., gelato; ghiaccio; a Palermo significa anche zuccata.  
**Inceleppati:** v. part. passato di inceleparsi; ricoperti di glassa.  
**Lambico:** m., alambicco.  
**Loeri:** m., affitto.  
**Loero:** → loeri.



**Loghero:** → loeri.  
**lohero:** → loeri.  
**Lohiero:** → loeri.  
**Lueri:** → loeri.  
**Luero:** → loeri.  
**Lugatura:** → loeri.  
**Lumiere:** f., pl., specchi.  
**Maistria:** f., prestazione.  
**Mandola:** f., mandorla; *Mandola attorrata:* mandorle brustolite.  
**Mangiare:** m., vitto.  
**Massaro:** m., operaio generico, inserviente per lavori pesanti.  
**Mastria:** f., prestazione.  
**Meloni:** m., pl., angurie.  
**Mendola:** f mandorla.  
**Menzo:** mezzo.  
**Milone:** m., anguria.  
**Molone:** → Milone.  
**Mostazzoli:** dolci.  
**Muschio:** m., aroma di origine animale ricavato da una ghiandola del mosco.  
**Musco** → muschio.  
**Mustiche:** f., pl., brocche per attingere acqua  
**Musturi:** m., pl., aromi.  
**Naca:** f., culla.  
**Nocatolo coperto:** dolce.  
**Nocatolo scoperto:** dolce.  
**Once:** f., pl. unità di misura e moneta.  
**Onze:** → once.  
**Ossa di morti:** m., pl., dolci.  
**Pannelle:** f., pl., oro o argento in foglia.  
**Pastizza:** f., dolce.  
**Pegnata:** f., pentola.  
**Pestacchi:** m., pl., pistacchi.  
**Pignato d'odore:** pentolino per profumare gli ambienti.  
**Pignoli:** m., pl. pinoli.  
**Pira:** m., pl. pere.  
**Pistacchia:** m., pl., pistacchi.  
**Porto:** trasporto.  
**Pozzi:** m., pl., sorbettiere o pozzetti.  
**Puzzi:** → pozzi.  
**Quartare:** contenitori di terracotta per liquidi.  
**Quartuccio:** unità di misura per liquidi.  
**Rame:** utensili per la produzione del gelato.  
**Riporto:** consegna.  
**Rotola:** m., pl., unità di misura per solidi.  
**Scaffè:** f., pl., scansie.  
**Schiumone:** gelato duro.  
**Scigare:** → cicare.

**Scorsonera:** f., scorzonera.  
**Simenti:** m., pl., semi, frutta secca.  
**Simenzi:** → simenti.  
**Sorbettiere:** m., produttore di conserve; gelatiere.  
**Speziaria:** f., farmacia o drogheria.  
**Stiglio:** m., utensili  
**Stipi:** m., pl., armadi.  
**Stofa:** f., pozzetto grande per conservare il gelato a pezzi.  
**Storage:** m., aroma per profumare gli ambienti.  
**Stracchine:** gelato duro.  
**Suvari:** m., pl. sugheri, tinelli per i pozzetti del gelato.  
**Tari:** m., moneta  
**Terraglio:** m., terra cotta  
**Tilaro:** m., telaio.  
**Tomazzino:** m., gelato duro.  
**travagli:** m., pl. fatiche  
**Unzi:** m., pl., onze, moneta e unità di misura per solidi.  
**Vaso:** m., tazza.  
**Visoloco:** m., sopralluogo.  
**Zagari:** fiocchi.  
**Zozzine:** f., pl., dozzine.  
**Zucchereri:** f. pl., zuccheriere.

