

Înghețata, un remediu democratic

Fiecare are trucurile lui pentru a face față verii caniculare. Eu înfrunt temperaturile ridicate cu ajutorul înghețatei, fără de care viața mi-ar fi amară și incoloră. La propriu și la figurat. Ce-i drept, e o scuză pe care o folosesc des, mult prea des, nu numai vara, ci și în celelalte trei anotimpuri ale anului. Dar cine poate rezista în fața unui con crocant cu înghețată cremoasă și parfumată?! E o întrebare retorică, evident.

Istoricii susțin că îndărătnicul și piromanul împărat roman Nero nu putea să trăiască fără înghețată sau cum s-o fi numit aceasta acum vreo două mii de ani. Se spune că își trimitea oamenii de încredere să-i aducă gheață din Munții Apenini. Apoi o amesteca cu miere și fructe și o savura în nopțile toride din Cetatea Eternă.

Dacă tot mi-am declarat slăbiciunea pentru înghețată, am decis să aflu mai multe despre aceasta. Totul a început în antichitate, când, pentru conservarea alimentelor, se foloseau cuburi mari de gheață din lacurile de munte. E greu de stabilit originea exactă, pentru că nu există o persoană anume căreia să-i fie atribuită invenția. Un posibil punct de plecare ar putea fi anul 200 î.Hr, când în China se prepara un soi de amestec de orez cu lapte, care era păstrat la rece în zăpadă pentru a nu se strica. Tot chinezii sunt cei care ar putea fi considerați inventatorii primei "mașini de gheață", având vase pe care le umpleau cu mixturi siropoase, pe care apoi le înveleau în zăpadă amestecată cu sare. Se spune că Marco Polo a adus cu el din China tocmai această mașinărie și o primă rețetă foarte asemănătoare cu cea a sorbetului (băutură răcoritoare preparată din suc de fructe, zahăr și lichior sau apă), pe care-l făceau arabii.



Și uite așa ajungem în Italia, mai precis în Sicilia, unde arabii au adus cu ei zahărul, în jurul secolului al IX-lea, și "sharbat"-ul, care se făcea cu zăpadă de pe vulcanul Etna. Se pare că bunătatea asta cu zăpadă a fost imediat pe gustul sicilienilor, care au parte de

veri teribil de calde, tocmai pentru că insula lor se găsește la o aruncătura de băț de Africa. Numele de "sharbat" a fost italianizat în "sorbetto" (sorbet), iar în anul 1694, Antonio Latini, care era chef la curtea viceregelui din Napoli, publică prima rețetă de înghețată cunoscută sub numele de "sorbetta di latte", care se făcea cu "zăpadă, o carafă și jumătate de lapte fiert, jumătate de carafă de apă, trei kilograme de zahăr, șase uncii de suc de cedru și un pic de sare". A fost un bucătar sicilian din Palermo, Procopio Cutò, cel care a dus minunația aceasta până în Franța, la Paris, unde în 1686 a servit-o clienților în al său "Cafè Procope", un bar care există și astăzi. Voltaire, George Sand, Balzac, Victor Hugo, Diderot, D'Alembert, De Musset și Guillotin sunt doar câțiva dintre cei care s-au desfătat cu înghețată la "Cafè Procope". Procopio Cutò are și meritul de a fi inventat sistemul cu care se amestecă compoziția (*mantecatura*), pentru a crea un produs cremos. E interesant că și în zilele noastre se folosește același sistem pentru înghețata artizanală.

Cât despre cine a inventat conul crocant, și aici ar fi la mijloc ingeniozitatea italienilor. Deși există polemici legate de paternitatea invenției, se știe sigur că primul care a brevetat-o a fost un italian, care a emigrat în Statele Unite.

Este vorba despre Italo Marchioni, un mic producător de înghețată (*gelataio*), care a lasat Munții Dolomiți din nordul Peninsulei italiene, pentru a-și căuta norocul pe Noul Continent. Ajuns în America, Marchioni și-a schimbat numele în Marchiony, iar la data de 15 decembrie 1903 a înregistrat

brevetul unui aparat care făcea conuri comestibile.

Dacă la început era o delicată rezervată celor bogați, la sfârșitul secolului al XIX-lea înghețata începe să devină un aliment democratic, odată cu inventarea în 1870 de către germanul Carl von Linde a sistemului congelării industriale. Acest lucru, alături de alte descoperiri tehnologice, cum ar fi motoarele cu aburi, vehiculele motorizate sau curentul electric, au făcut ca înghețata să fie mult mai ușor de produs, transportat și conservat.

Astăzi, în Italia, înghețata, fie că este produsă industrial sau artizanal, face parte din mândria mărcii Made in Italy (Fabricat în Italia), alături de brânza *Parmigiano Reggiano*, șunca *Prosciutto Crudo di Parma* sau de cafeaua *Lavazza*.

Există pe piață în jur de 600 de gusturi, dar preferatele clienților rămân sortimentele clasice: ciocolată, alune (nocciole), lămâi, căpșuni și vanilie. De curând, a fost creată o înghețată dedicată Papei Francisc, făcută cu ciocolată *gianduia* și cremă *chantilly*. Printre noile gusturi ale acestei veri sunt și cele mixte de măr verde și fenicul (finocchio), sfeclă roșie și rodie, dovleac și mango, orez și șofran (zafferano). Producătorii s-au gândit și la cei care au intoleranțe alimentare și au inventat sortimente fără gluten sau fără lactoză.

Anual, din nordul și până în sudul Peninsulei, se organizează festivaluri dedicate acestei bunătăți, care place deopotrivă adulților și copiilor. Statisticile arată că 95% dintre italieni preferă înghețata și că în jur de 60% dintre ei o mănâncă vara cel puțin o dată pe săptămână.

În 2012, la Anzola dell'Emilia, lângă Bologna, a fost inaugurat muzeul *Gelato Museum Carpigiani*, dedicat istoriei, culturii și tehnologiei înghețatei artizanale. Structura, care se întinde pe circa 1000 de metri, are numeroase zone în care se poate savura produsul bucluș. Poate că nu-i o întâmplare

că a fost recunoscut ca fiind unul dintre cele mai frumoase noi muzee din lume. Eu pot să adaug, frumos ca frumos, dar gustos cu siguranță e!

Ar mai fi de spus câteva cuvinte despre *sorbetto* și despre *granita*, care sunt un soi de deserturi reci. *Sorbetto* (sorbet), așa cum spuneam la început, e considerat ca fiind înaintașul înghețatei. Se prepară și astăzi cu lapte și (sau) lichioruri și se servește, de obicei (cel de lamaie), după ce s-a mâncat pește. Italienii spun că "e bun pentru că curăță gura". *Granita* se face cu gheață măcinată sau rasă, peste care se adaugă siropuri de fructe sau cafea. Nimic nu e mai răcoritor, vara, pe plajă, decât să îți cumperi un pahar mare cu granita de la vânzătorul ambulant, care trage după el prin nisip căruciorul în care are cuburi mari de gheață și siropuri parfumate și colorate. În Sicilia se ia micul dejun cu granita de cafea și briose calde. O dulce nebunie a simțurilor!

Așa cum va fi cu siguranță și înghețata de fistic și vanilie, pe care mă pregătesc să o devorez chiar acum, după toată această lungă poveste. Va invit să-mi urmați exemplul, fie el și negativ din punct de vedere caloric, însă delicios și aducător de zâmbete. Garantat!