

Il mondo freddo

■ *Intervista ad Alberto Grandi in libreria con*
L'incredibile storia della neve e della sua scomparsa

Dai tempi antichi ai giorni d'oggi. Alberto Grandi ha indagato sul "mondo del freddo" in un libro curioso e molto piacevole da leggere: "L'incredibile storia della neve e della sua scomparsa" (Aboca).

La vicenda parte da lontano: dalla Mesopotamia...

Le prime tracce di un utilizzo della neve più che altro a scopo rinfrescante, per allungare le bevande e raffreddare i cibi, risalgono a 4.000 anni fa, alle popolazioni della Mesopotamia appunto. È più difficile pensare che a quell'epoca servisse ad uso conservativo. La neve veniva recuperata sulle montagne e portata nelle città più vicine. Prevalentemente a dorso di mulo o, quando possibile, via acqua sul Tigri e l'Eufrate. Il trasporto avveniva di notte per evitare che il caldo del giorno la sciogliesse. Lo sappiamo dalle iscrizioni su alcune tavolette cuneiformi.

Facciamo un salto in avanti nel tempo e arriviamo ai romani...

I romani utilizzavano la neve abbondantemente, soprattutto per allungare il vino, che era qualcosa che noi oggi faremmo fatica a bere. Ovviamente era un consumo riservato ai ricchi, a chi poteva permetterselo. Poi se ne servivano per le terme, per il frigidarium, una vasca di acqua che d'estate veniva raffreddata facendo sciogliere lentamente la neve. Il vantaggio

di
**MAURO
CEREDA**

dell'Italia è che ci sono tante montagne, quindi riserve abbondanti di neve, abbastanza vicine alle città. Anche a Pompei la usavano.

Quando si comincia ad utilizzare la neve anche a fini terapeutici?

Probabilmente verso la fine del Medioevo. Non esistendo antipiretici, si ricorreva alla neve o al ghiaccio per abbassare la febbre, ma anche ad uso antidolorifico o anestetico. Ad esempio per le amputazioni. Era comunque un utilizzo esterno, perché almeno fino al Settecento la medicina riteneva che assumere cibi e liquidi freddi facesse male all'organismo.

Lei racconta un episodio curioso che ha per protagonista il Saladino...

Nel 1187, dopo la battaglia di Hattin, il Saladino, capo delle forze musulmane, stupisce Guido di Lusignano, re di Gerusalemme battuto in battaglia, offrendogli una cassa di neve per rinfrescarsi. Tra gli studiosi c'è chi sostiene che in Occidente si è tornati ad utilizzare la neve come bene di consumo proprio dopo le Crociate, in particolare grazie ai Cavalieri di Malta.

E poi c'è Leonardo da Vinci...

Alla sua epoca i consumi si erano molto estesi e la logistica costituiva il problema principale, perché nel viaggio fra la montagna e la città si perdevano grosse quantità di

neve e ghiaccio. Leonardo, agli inizi del '500, disegnò una macchina volante che era concepita anche, forse soprattutto, per questo tipo di trasporto. Non venne realizzata, ma ci dà l'idea di quanto fosse rilevante questo tipo di commercio.

Quando si inizia a parlare di sorbetti?

Ci sono tracce già nel dodicesimo secolo, ma le prime ricette risalgono al Seicento. Ve ne sono molte riferite al Mezzogiorno, soprattutto alla Sicilia e a Napoli. Dalla semplice neve mischiata ad aromi, si passò a preparazioni con l'uovo e il latte per creare un prodotto più ricco e cremoso.

Oggi l'Italia è considerata la patria del gelato...

L'identificazione fra questo prodotto e l'Italia è piuttosto diffusa, tanto che nel mondo anglosassone si parla di "Italian ice cream", ma in realtà è molto recente. Io la farei risalire alla seconda metà del Novecento. Un ruolo molto importante lo hanno giocato tre aziende bolognesi: la Carpigiani e la Cattabriga,

che realizzavano macchine per gelati, e la Fabbri, che produceva cremolati, cioè le basi per i gelati artigianali. Poi a diffondere la cultura del gelato hanno contribuito le industrie, come l'Algida e la Motta: il Cornetto Algida è oggi il gelato confezionato più venduto al mondo ed è un'invenzione italiana. Per non dire del Mottarello, il gelato ricoperto con lo stecco, un'altra invenzione italiana.

Tornando indietro nel tempo, il boom del commercio del freddo a quando risale?

Il fenomeno parte del Nord America, nel diciannovesimo secolo, quando si afferma il consumo anche per la conservazione dei cibi e non solo come bene di lusso. Fino ad allora si erano sviluppati tanti mercati locali, ma gli americani, soprattutto della zona di Boston, allungano la rete logistica fino a farla diventare globale. A quel punto non si parla più di commercio di neve, ma soprattutto di ghiaccio. Successivamente arriveranno i norvegesi che hanno il van-

taggio di possedere vaste riserve a portata di mano e di essere vicini al mercato più ricco, quello inglese. Ma gli americani domineranno il settore del trasporto fino al 1870, quando comincerà la produzione industriale del ghiaccio e quindi si aprirà tutto un altro capitolo.

Nel libro lei cita il viaggio di un brigantino carico di ghiaccio che nel 1833 salpa dal porto di Boston e arriva in India, a Calcutta. Incredibile...

Incredibile, ma vero. Il "Tuscany" parte con 180 tonnellate di ghiaccio e dopo quattro mesi di navigazione ne consegna 120, perdendo quindi un terzo del carico. Non un grande affare forse, ma la dimostrazione che esiste una rete commerciale mondiale. L'ideatore del viaggio fu Frederic Tudor, un imprenditore visionario che passerà alla storia come "The Ice King" e che costruirà il porto di Boston, uno snodo ancora oggi importantissimo, nato proprio grazie al business del freddo. Gli americani comanderanno per anni il

mercato mondiale ma non si avventureranno fino al Mediterraneo, in parte perché non lo considerano rilevante, ma anche perché le sue acque sono controllate dagli italiani, in particolare dai veneti e dai siciliani.

Quando si afferma definitivamente il ghiaccio artificiale?

Il ghiaccio artificiale soppianderà quello naturale più o meno alla fine della Prima Guerra Mondiale. La ricerca industriale e ingegneristica sul ghiaccio artificiale vede nel tempo in prima fila tedeschi e francesi, ma questa tecnologia viene migliorata in America. La prima macchina del ghiaccio è di progettazione e produzione francese e giunge in Texas dal Messico. Già intorno al 1890 la superiorità americana, anche nei numeri, è evidente. Insomma, l'invenzione è europea, ma poi è ottimizzata negli Stati Uniti. Ma anche in Italia si fanno grossi passi in avanti. Alla fine della Prima Guerra Mondiale i più grossi impianti frigoriferi d'Europa sono a Taranto e La Spezia, poco dopo ne verrà aperto uno a Genova.

A quando risale l'invenzione dei surgelati?

Il primo viaggio di carne surgelata avviene intorno al 1870 ed è francese, ma ancora una volta saranno gli americani, molti anni dopo, verso il 1920, a sviluppare questo tipo di commercio, portando i prodotti direttamente nelle case dei consumatori. E questo grazie alla nascita dei frigoriferi, un bene che negli Stati Uniti favorisce anche la diffusione della rete elettrica nelle abitazioni. La domanda di "freddo" fa sviluppare quella di "elettricità".

Gli antesignani dei frigoriferi sono le "Ice boxes"...

Esatto, si trattava di mobiletti di legno a tenuta stagna, con delle intercapedini in cui veniva posizionato il ghiaccio, che servivano a conservare i cibi. Negli Stati Uniti questo tipo di soluzione viene soppiantata dai frigoriferi già negli



Alberto Grandi



L'incredibile storia della neve e della sua scomparsa

Dalle civiltà mesopotamiche al frigorifero, dai cocktail all'emergenza climatica

L'uso del freddo per la conservazione alimentare ha avuto un'importanza strategica fin dall'antichità e nei secoli si è trasformato in una forma di dipendenza dagli indubbi vantaggi economici, a discapito dell'impatto ambientale che la produzione artificiale di ghiaccio e neve comporta.



Aboca

anni '20 del Novecento, in Europa bisognerà attendere oltre la fine della Seconda Guerra Mondiale. In Italia le ghiacciaie domestiche, le equivalenti delle "Ice boxes", verranno sostituite dai frigoriferi solo con il boom economico, negli anni '60. Sarà una specie di rivoluzione dei consumi e culturali: la triade frigorifero-automobile-supermercato cambierà la vita della gente.

Il libro si chiude con un riferimento al problema del cambiamento climatico: il paradosso è che anche per produrre il freddo, oggi stiamo rendendo rovente il pianeta...

L'industria del freddo è energivora e quindi responsabile per una

sua quota del riscaldamento globale. Però ci sono due elementi da considerare a suo favore. Il primo riguarda il buco dell'ozono: il comparto, che era finito sotto accusa per l'uso del freon, è riuscito a trovare una soluzione tecnologica alternativa e oggi gli scienziati dicono che il buco si sta restringendo. Il secondo riguarda gli sprechi alimentari: l'industria del freddo permette di ridurli e, anzi, sarebbe importante diffonderla anche dove non c'è, come in Africa. Non possiamo rinunciare ad essa, occorre però investire nella ricerca e per migliorarne l'efficienza.

