



© Angelo Gambella 2017-24 – già © Drengo srl 2002-2017 - Proprietà letteraria riservata
Periodico telematico a carattere tecnico scientifico professionale
Registrazione Tribunale di Roma autorizzazione n. 684/2002 del 10.12.2002
Direttore responsabile: Roberta Fidanzia
ISSN: 1721-0216
Rivista con Comitato scientifico internazionale e referaggio anonimo (peer review)

STORIADEL MONDO



Periodico telematico di Storia e Scienze Umane
<http://www.storiadelmondo.com>
Numero 98 (2024)

[Editoria.org](http://www.editoria.org)

in collaborazione con

Medioevo
Italiano
Project

Associazione Medioevo Italiano
<http://www.medioevoitaliano.it/>



Società Internazionale per lo Studio dell'Adriatico nell'Età Medievale
<http://www.sisaem.it/>

© Angelo Gambella 2017-24 – già © Drengo srl 2002-2017 - Proprietà letteraria riservata

Periodico telematico a carattere tecnico scientifico professionale

Registrazione Tribunale di Roma autorizzazione n. 684/2002 del 10.12.2002

Direttore responsabile: Roberta Fidanzia

ISSN: 1721-0216

Rivista con Comitato scientifico internazionale e referaggio anonimo (peer review)

Ranieri De Maria

L'Etna e le sue neviere. Granita e gelato etnei come patrimonio culturale intangibile

Introduzione

Il patrimonio culturale intangibile è un componente fondamentale dell'identità di un territorio e della sua popolazione. Nel contesto siciliano la produzione tradizionale di gelato e granita realizzati con la neve dell'Etna costituisce un esempio significativo di patrimonio intangibile, in cui storia, cultura e gastronomia si intrecciano in una pratica con radici antiche, ma risonanza contemporanea.

L'Etna, il vulcano attivo più alto d'Europa, ha rivestito un ruolo fondamentale nella storia e nella cultura della Sicilia fin dall'antichità. Ben oltre il suo impatto geologico ed economico, l'Etna ha influenzato profondamente le pratiche culturali e culinarie della regione, anche mediante l'uso della sua neve nella produzione di dolci rinfrescanti.

L'UNESCO definisce il patrimonio culturale intangibile come l'insieme di pratiche, rappresentazioni, espressioni, conoscenze e abilità che le comunità, i gruppi e, in alcuni casi, gli individui riconoscono come parte del loro patrimonio culturale.

La produzione di dolci gelati con la neve dell'Etna è un perfetto esempio di come il patrimonio intangibile sia intrinsecamente legato a quello materiale. Come osservato in relazione alle collezioni etnografiche, "intangible cultural heritage has always gone hand in hand with the object itself. Material culture and tangible objects are perceived as the embodiment of knowledge, of know-how, of rituals and performances, where objects stand as processes rather than a result per se"¹. Questo concetto si applica perfettamente alle tecniche e agli strumenti utilizzati per la raccolta e lavorazione della neve dell'Etna.

Nel contesto della globalizzazione, le pratiche culturali legate al cibo assumono un significato particolare. Come osservato da diversi studiosi, esiste una crescente tendenza a delineare e preservare espressioni considerate "autentiche" di una cultura alimentare, spesso in risposta ai timori di una globale omogenizzazione del cibo. Tuttavia, il caso del gelato e della granita siciliani dimostra come le tradizioni culinarie siano il risultato di processi storici di scambio e adattamento, piuttosto che entità statiche e immutabili.

L'obiettivo di questo articolo è esplorare il valore culturale e le tecniche di produzione di gelato e granita realizzate utilizzando la neve dell'Etna, analizzandone l'evoluzione storica, le pratiche sociali associate e il loro ruolo nella definizione dell'identità culturale siciliana.

In relazione al patrimonio culturale intangibile, la vera sfida per le istituzioni culturali e le comunità portatrici di valori è la preservazione di qualcosa che a volte è molto difficile da definire e circoscrivere. Uno degli approcci verso tale sfida è quello di preservare le pratiche culturali connesse al patrimonio tangibile, e che da esso traggono origine e significato. E riteniamo sia questo il caso dei dolci gelati tradizionali etnei.

La produzione di gelato e granita con la neve dell'Etna offre inoltre un caso studio interessante su come le tradizioni locali possano adattarsi e prosperare in un mondo sempre più interconnesso, pur mantenendo la loro specificità.

¹ T. NIKOLIC DERIC, J. NEYRINK, E. SEGHERS, E. TSAKIRIDIS, *Museum and Intangible Cultural Heritage. Towards a Third Space in the Heritage Sector*. IMP, Liegi, 2020.

L'Etna

L'Etna, imponente stratovulcano complesso della Sicilia, il più alto vulcano attivo d'Europa e forse il più esteso al mondo, al di là della sua natura di mera formazione geologica, riveste un'importanza fondamentale nella cultura e nell'identità siciliana, in particolare della Sicilia orientale. La sua influenza infatti va ben oltre i confini fisici, permeando profondamente la storia, l'economia, e le tradizioni dell'isola. Dal punto di vista geologico, l'Etna offre un laboratorio naturale per lo studio dei processi vulcanici. Con oltre 500.000 anni di attività, e 2700 anni di documentazione umana documentata, il vulcano fornisce un contesto unico per la ricerca in vulcanologia e geofisica. La quasi continua attività eruttiva permette agli scienziati di osservare e analizzare in tempo reale i fenomeni legati al comportamento dei vulcani, contribuendo alla comprensione dei fenomeni e alla mitigazione dei rischi vulcanici, e, più in generale, allo studio dei vulcani e della loro interazione con l'ambiente e le comunità umane. Questa importanza scientifica si traduce in un costante flusso di ricercatori e studiosi, che contribuiscono alla vita intellettuale e culturale della regione.

L'Etna ha anche profondamente influenzato lo sviluppo agricolo e vitivinicolo dell'area. La presenza del vulcano ha influenzato le pratiche agricole, e dato impulso all'impianto di vigneti, agrumi, ulivi e pistacchieti, adeguati ai terreni lavici fertili. Proprio i suoli vulcanici, acidi e ricchi di minerali, hanno contribuito alla creazione di un *terroir* unico, e allo sviluppo di prodotti distintivi che oggi sono riconosciuti e apprezzati a livello internazionale. Eventi come "Contrade dell'Etna", per esempio, celebrano la tradizione vitivinicola etnea e le conferiscono risonanza internazionale. Dal punto di vista culturale, l'Etna ha svolto un ruolo centrale nella storia e nelle tradizioni delle comunità locali, e ciò si riflette nella sua completa integrazione nel patrimonio immateriale della regione, con miti, leggende e riti che riflettono la complessa ma intensa relazione della popolazione con il vulcano. Questo rapporto, singolare e simbiotico, è stato documentato e analizzato in vari studi antropologici e sociologici².

Dal punto di vista artistico e letterario, l'Etna ha ispirato ed è stata rappresentata in innumerevoli opere, ovvio soggetto ricorrente nella pittura, nella poesia e nella narrativa siciliana. La sua presenza maestosa, e talvolta minacciosa, ha alimentato miti e leggende tramandatesi per generazioni, contribuendo alla produzione del ricco patrimonio di folklore locale. Le narrazioni del patrimonio culturale immateriale della Sicilia sono anche un importante veicolo di conoscenza dei valori e delle conoscenze tradizionali, e contribuiscono naturalmente a perdurarli. La presenza dell'Etna influenza anche la vita quotidiana e le pratiche sociali delle comunità locali: le eruzioni e l'attività vulcanica – come per esempio la pioggia di sabbia vulcanica – sono seguite con attenzione e rispetto, integrando la consapevolezza del rischio vulcanico nella cultura locale. Questo ha portato allo sviluppo di una resilienza culturale unica delle comunità interessate, che hanno imparato a convivere con il vulcano, adattando le loro pratiche e tradizioni alle sue dinamiche³.

Nell'ambito del turismo culturale, l'Etna rappresenta una risorsa inestimabile. Il riconoscimento come Patrimonio dell'Umanità UNESCO nel 2013⁴ ha ulteriormente rafforzato il suo ruolo di attrattore turistico, offrendo un complesso di esperienze che variano

2 S. TRAMONTANA, *Le eruzioni vulcaniche nelle fonti, nella cultura, nell'immaginario del tardo Medioevo*, in *Calamità ambientali nel tardo Medioevo europeo: realtà, percezioni, reazioni: atti del XII Convegno del Centro studi sulla civiltà del tardo Medioevo*. S. Miniato, 31 maggio-2 giugno 2008. Firenze University Press, Firenze, 2010, p. 1.

3 L. MERCATANTI, *Etna and the perception of volcanic risk*, in «Geographical Review», American Geographical Society of New York, New York, 103, 4, 2013, p. 486.

4 Cfr. A. ANGELINI, *Sicilia sotto il segno dell'UNESCO*. ERRE Produzioni, Siracusa, 2015; G. ARMAO, *Eredità culturale e siti UNESCO in Sicilia*, in E. BARONCINI, a cura di, *Tutela e valorizzazione del patrimonio culturale mondiale nel diritto internazionale*, Bononia University Press, Bologna, p. 255.

dall'esplorazione naturalistica all'enogastronomia. La gestione del sito UNESCO dell'Etna comporta tuttavia sfide significative. Le eruzioni possono rappresentare una minaccia per le comunità locali e le infrastrutture, richiedendo strategie efficaci di monitoraggio e mitigazione del rischio. Al contempo, è essenziale preservare l'integrità naturale e culturale del vulcano, bilanciando la protezione ambientale con lo sviluppo sostenibile delle attività umane, incentivando il turismo rispettoso e la produzione di valore basata, per esempio, sullo sfruttamento dell'energia rinnovabile geotermica.

Nel complesso, quindi, per il suo territorio l'Etna rappresenta molto più di una semplice formazione geologica: è un simbolo identitario, una fonte di ispirazione artistica, un motore economico e un elemento del patrimonio culturale materiale e immateriale della Sicilia. La protezione e la valorizzazione della "Muntagna" sono quindi essenziali per trasmettere questo patrimonio, in modo che possa continuare a essere una fonte di ispirazione e di conoscenza.

Le neviere⁵

Le neviere dell'Etna e il mestiere dei nivaroli hanno giocato un ruolo importante nello sviluppo economico e sociale della Sicilia orientale, assicurando la disponibilità di neve e ghiaccio durante i mesi estivi e contribuendo alla produzione alimentare e alle pratiche mediche.

Sebbene le prime documentazioni sull'uso delle neviere in Sicilia risalgano all'XI secolo, è durante il XVI secolo che la pratica della conservazione della neve si è compiutamente organizzata. Le neviere erano costruite in alta montagna, dove durante l'inverno la neve si accumulava copiosamente. Queste strutture, caverne naturali o grandi fosse scavate nel terreno, erano coperte con materiali isolanti come paglia, felci e rami, per evitare lo scioglimento della neve durante i mesi estivi. La pratica delle neviere si diffuse rapidamente in tutta la Sicilia, adattandosi alle condizioni geografiche e climatiche delle varie aree. Le comunità locali svilupparono tecniche specifiche per la raccolta e la conservazione della neve, basate su secoli di esperienza e conoscenze tramandate tra generazioni⁶.

L'Etna era ovviamente il luogo ideale per la raccolta e la conservazione della neve, a causa della sua elevata altitudine e delle abbondanti nevicate invernali. Le neviere etnee erano assai spesso caverne naturali formate da colate laviche, che offrivano condizioni ideali per mantenere basse temperature. La Grotta del Gelo è uno degli esempi più noti, dove la neve e il ghiaccio possono persistere per tutto l'anno. Le grotte e neviere artificiali erano utilizzate per stoccare grandi quantità di neve, che veniva poi compressa per aumentare la durata della conservazione. Durante l'inverno, quando la neve cadeva abbondante, i nivaroli – gli operai specializzati nella raccolta e conservazione della neve – si occupavano di riempire le neviere. Il processo di raccolta era laborioso e richiedeva tecniche specifiche. Una volta ripulita dal suo strato di cenere vulcanica, la neve veniva divisa in rettangoli e scavata con solchi profondi. I nivaroli utilizzavano diversi metodi di raccolta: in alcuni casi, la neve veniva ammucchiata e caricata su barelle, in altri, venivano create grandi palle di neve ("bbadde") che venivano fatte rotolare e poi trasportate sulle spalle. Una volta raccolta, la neve veniva trasportata alle neviere per la conservazione. Lì veniva compressa con pesanti mazze e alternata a strati di materiali isolanti

5 Opera fondamentale in materia è L. LOMBARDO, *L'impresa della neve in Sicilia. Tra lusso e consumo di massa*. Le Fate Editore, Ragusa, 2018.

6 L. ROMANA, *Le vie del freddo in Sicilia: dalla neviere alla sorbettiera*. In G. MARINO, R. TERMOTTO, *Arte e Storia delle Madonie*. Studi per Nico Marino. Associazione Culturale Nico Marino, Cefalù, 2019, p. 159; F. GIORDANO, *Mistretta: la preziosa singolarità di una neviere da valorizzare*. «Il Centro Storico», Associazione Progetto Mistretta, Mistretta, marzo-aprile 2018, p. 23.

come foglie, paglia o cenere vulcanica, per impedirne lo scioglimento. Questa tecnica permetteva di conservare la neve per molti mesi, talvolta, nelle neviere più efficienti, fino ad agosto⁷.

Il trasporto della neve dalle neviere alle città era un'operazione logistica complessa. I blocchi di neve venivano trasportati con muli o carretti, usualmente di notte, verso i centri urbani. A Catania la neve veniva trasportata dalle pendici dell'Etna fino ai magazzini cittadini, dove veniva poi distribuita ai vari venditori e utilizzatori. Un sistema di trasporto efficiente era essenziale per garantire che la neve fosse disponibile durante i mesi estivi, quando la domanda era ovviamente più alta⁸.

Il commercio della neve e del ghiaccio era soggetto a una serie di tasse e diritti che variavano a seconda delle località e delle autorità che ne detenevano il controllo, ed era usualmente regolato da monopoli gestiti dalle autorità ecclesiastiche locali. A Catania, per esempio, la neve raccolta sull'Etna era sotto il controllo del Procuratore della Mensa Vescovile, generalmente un aristocratico cittadino incaricato della sua amministrazione. Questo sistema monopolistico assicurava che la neve fosse distribuita non solo a Catania ma anche ad altre città siciliane e persino all'isola di Malta, che richiedeva questo prezioso prodotto per diversi usi. La gestione della neve da parte delle autorità ecclesiastiche garantiva un approvvigionamento stabile e una qualità controllata del prodotto. Ad Acireale esisteva una "gabella della neve", un sistema di tassazione e controllo sul commercio di questo bene prezioso. I documenti della Mensa vescovile di Catania rivelano che nel primo '700 il Senato di Acireale prelevava regolarmente neve dalle "tacche vescovili", pagando la relativa gabella⁹.

L'attività delle neviere aveva un impatto significativo sull'economia locale. La neve era utilizzata per conservare alimenti deperibili durante i mesi caldi, contribuendo a mantenere freschi carne, pesce e prodotti lattiero-caseari. Inoltre, la neve era fondamentale per la produzione di sorbetti e granite, che divennero parte integrante della cultura gastronomica siciliana. La domanda di questi prodotti, specialmente durante l'estate, stimolava l'economia locale, creando un circolo virtuoso di produzione e consumo.

Il significato culturale del mestiere dei nivaroli e della raccolta della neve va oltre il mero aspetto economico. Queste pratiche hanno contribuito a plasmare l'identità culturale delle comunità che vivevano alle pendici dell'Etna, rinsaldando il legame unico tra uomo e vulcano. Il mestiere dei nivaroli richiedeva una profonda conoscenza del territorio, delle condizioni climatiche e delle tecniche di conservazione, conoscenze che venivano tramandate tra le generazioni. Le neviere non erano solo centri di attività economica, ma anche luoghi di aggregazione sociale: le operazioni di raccolta e conservazione della neve richiedevano la collaborazione di intere comunità, creando un forte senso di appartenenza e identità condivisa. Le feste e le celebrazioni legate alla neve, come la raccolta stagionale e la distribuzione dei prodotti derivati, erano importanti momenti nella vita delle comunità montane e urbane della Sicilia. Questo contributo sociale è testimoniato anche dalla persistenza di toponimi e tradizioni locali legate alle neviere. L'importanza di questa attività nella cultura locale è inoltre testimoniata anche dalla sua presenza nella letteratura e nel folklore siciliano. Le storie dei nivaroli, le loro sfide e abilità sono diventate parte integrante della narrazione culturale della regione, contribuendo a creare un ricco patrimonio di tradizioni orali e scritte¹⁰.

Con l'avvento dell'industrializzazione e delle tecnologie di refrigerazione artificiale l'importanza delle neviere diminuì progressivamente. Verso la metà del XX secolo la produzione di ghiaccio

7 *Ivi*.

8 L. ROMANA, *op. cit.*

9 A. PATANÈ, *Note sulla Gabella della neve ad Acireale (secc. XVII-XX)*. In Consiglio Direttivo dell'Accademia di Scienze, Lettere e Belle Arti degli Zelanti e dei Dafnici di Acireale, *Memorie e Rendiconti*, serie V, volume IX. Accademia di Scienze, Lettere e Belle Arti degli Zelanti e dei Dafnici, Acireale, 2010, p. 212.

10 L. ROMANA, *op. cit.*

artificiale divenne più economica ed efficiente rispetto alla raccolta della neve naturale. Questo cambiamento tecnologico, combinato con i mutamenti climatici, che hanno avuto un ruolo significativo nella riduzione della quantità di neve disponibile per la raccolta, portò alla fine dell'era delle neviere. L'aumento delle temperature medie globali ha infatti portato a inverni meno nevosi e a una riduzione della copertura nevosa sulle montagne. Questo fenomeno ha reso sempre più difficile la pratica tradizionale della raccolta della neve, accelerando così il passaggio a soluzioni di refrigerazione più moderne e affidabili.

Tuttavia, ancora oggi alcune neviere, come quelle dell'Etna, sono oggetto di studio e interesse, rappresentando un patrimonio unico della tradizione siciliana, e sono considerate importanti siti di interesse storico e culturale, testimonianze tangibili di un'epoca in cui l'ingegno umano si adattava alle risorse naturali disponibili per creare un'economia sostenibile e integrata con l'ambiente circostante. Esse testimoniano infatti l'ingegnosità e la capacità di adattamento delle comunità siciliane nello sfruttare le risorse naturali per soddisfare i bisogni quotidiani. Rimangono quindi un simbolo della storia e dell'identità siciliana, offrendo spunti per la ricerca storica e antropologica, mentre la loro conservazione e valorizzazione appaiono fondamentali per salvarne la tradizione dall'oblio.

La tradizione dei dolci gelati in Sicilia

L'evoluzione del gelato e della granita in Sicilia incrocia influenze culturali, innovazioni culinarie e tradizioni secolari. Le radici di questi prodotti risalgono all'epoca della dominazione araba nell'VIII secolo, quando furono introdotte le prime tecniche di utilizzo gastronomico della neve e la cultura del sorbetto. Gli Arabi portarono lo "sherbet", realizzato mescolando succhi di frutta, miele e altre essenze con neve e ghiaccio, gettando le basi per la tradizione che avrebbe reso la Sicilia una delle culle del gelato e della granita.

La tradizione araba dello sherbet rappresenta un fenomeno culturale multidimensionale che ha profondamente influenzato la società del Medio Oriente e si è diffuso ben oltre i suoi confini originari. Lo sherbet, bevanda preparata con frutta, fiori, radici o semi, miscelati con zucchero e acqua, ha origini antiche nel bacino arabo e si è rapidamente diffuso verso Est, raggiungendo l'Iran, l'India-Pakistan, la Mongolia e persino la Cina. La sua importanza nella società araba antica si manifesta in diversi ambiti. Dal punto di vista culturale, lo sherbet era parte integrante della vita quotidiana, veniva servito a tutte le ore del giorno e spesso accompagnava i pasti. La sua rilevanza sociale è evidenziata dal suo ruolo nelle cerimonie tradizionali: era consuetudine servire sherbet durante fidanzamenti, nascite e circoncisioni. In Anatolia si offriva sherbet dopo una nascita, sottolineando il suo significato rituale. La dimensione religiosa dello sherbet era particolarmente evidente durante il Ramadan, quando veniva servito al posto dell'acqua nelle tavole del digiuno, fungendo da componente essenziale dell'iftar, il pasto serale con cui i musulmani rompono il digiuno durante il mese sacro. Lo sherbet nel mondo islamico non era quindi solo una bevanda rinfrescante, ma anche un elemento carico di significato spirituale.

Dal punto di vista gastronomico, la varietà era notevole. Le fonti storiche ne menzionano numerose, tra cui sherbet al miele, all'acqua di rose, all'uva, alla violetta, e molti altri. Lo sherbet aveva anche un ruolo importante nella medicina tradizionale. Diverse varietà erano note per i loro benefici per la salute: ad esempio, lo sherbet d'uva era considerato benefico per il sistema digestivo, la salute della pelle e persino come preventivo del cancro, mentre lo sherbet alla menta era utilizzato per trattare varie malattie. La preparazione dello sherbet coinvolgeva l'utilizzo di ingredienti naturali come frutta, erbe e petali di fiori, riflettendo un adattamento alle risorse locali disponibili.

L'impatto economico dello sherbet è evidenziato dalla sua diffusione attraverso il commercio e le spedizioni dei musulmani arabi. Durante l'Impero Ottomano lo sherbet si diffuse ampiamente verso Occidente, influenzando le tradizioni culinarie di numerosi paesi europei. La produzione di sherbet era un'arte raffinata. Nel palazzo ottomano, esisteva un'area dedicata chiamata *helvahane* (identicamente nota come *serbethane*) per la produzione di sherbet e dolci, sottolineando l'importanza attribuita alla preparazione di questa bevanda nella cultura ottomana. Lo sherbet era una bevanda importante nelle interazioni sociali: data la proibizione dell'alcol nell'Islam, era una delle bevande più importanti nel mondo musulmano, che offriva un'alternativa rinfrescante e socialmente accettabile. Veniva servito tradizionalmente durante le cene in grandi ciotole di porcellana, evidenziando il suo ruolo nei contesti conviviali.

L'influenza linguistica dello sherbet è notevole. Il termine ha dato origine a diverse varianti in varie lingue europee, come "sorbetto" in italiano, "sorbet" in francese e tedesco, "sorbetes" in spagnolo, dimostrando la sua diffusione culturale. Infine, lo sherbet ha lasciato un'impronta duratura nella letteratura e nel folklore. Mevlana Celaleddin Rumi, figura di spicco della poesia persiana, annoverò lo sherbet tra le tre cose che più amava nella vita, insieme al sema (danza dei dervisci) e al hammam. Inoltre, numerose espressioni idiomatiche legate allo sherbet sono entrate nel linguaggio comune, dimostrando quanto questa bevanda fosse radicata nella cultura¹¹.

La versatilità funzionale dello sherbet, sia come rimedio al clima caldo che come elemento celebrativo, evidenzia il suo ruolo multidimensionale nella società. Non è solo una bevanda, ma un simbolo di identità culturale e coesione sociale, che continua a influenzare le tradizioni culinarie e culturali di molte regioni del mondo.

L'introduzione dello sherbet in Italia, con particolare riferimento alla Sicilia, è intrinsecamente legata al periodo di dominazione araba sull'isola. Questo processo di trasferimento culturale ebbe inizio nel VII secolo, quando la Sicilia passò sotto il controllo musulmano. Tale evento storico catalizzò una serie di trasformazioni socio-culturali che trascendevano la mera sfera politico-amministrativa, influenzando profondamente le pratiche agricole, gastronomiche e culturali dell'isola.

L'evoluzione terminologica e concettuale dello sherbet in Sicilia riflette un processo di adattamento culturale. Inizialmente, il termine "sciarbad" designava un succo di agrumi. Tuttavia, l'analisi linguistica dei documenti storici rivela una varietà di termini utilizzati in Sicilia fino ai primi decenni del 1700 per indicare ciò che definiremmo genericamente "gelato": "jazzetti", "acque concie", "acque dolci", "carapegna". È significativo notare che il termine "sorbetto" non viene impiegato per indicare il gelato in Sicilia fino al 1753, suggerendo una graduale evoluzione semantica¹².

L'introduzione dello zucchero di canna da parte degli Arabi rivoluzionò la preparazione dei dolci gelati. La combinazione di questo nuovo ingrediente con prodotti locali, come agrumi e mandorle, unita alle tecniche di raffreddamento arabe, diede vita a dessert che divennero rapidamente popolari.

La trasformazione della neve in gelato richiedeva tecniche precise e grande abilità. La neve, come si è visto raccolta e conservata in inverno per l'uso estivo, oltre che per la preparazione dei sorbetti veniva anche impiegata per raffreddare e addensare miscele di zucchero e succhi di frutta. I gelatai siciliani svilupparono metodi sofisticati per ottenere la consistenza perfetta, alternando raffreddamento e mescolatura per evitare la formazione di grandi cristalli di ghiaccio.

11 G. TÜRKÖZ BAKIRCI, A. ZEYREK, *The Importance of Ottoman Sherbets in Today's Turkish Cuisine and Gastronomic Preference for Melon Seed Sherbet (Sübye)*, In B. Öztürk, a cura di, *3rd International Gastronomic Tourism Congress*, Atti del congresso tenuto a Izmir il 7-9 dicembre 2017, p. 52.

12 L. ROMANA, *op. cit.*

La granita siciliana, icona della tradizione dolciaria dell'isola, ha mantenuto molte delle tecniche introdotte dagli Arabi. Le ricette tradizionali variano regionalmente, ma il metodo di base rimane costante: una miscela di acqua, zucchero e frutta, come limone, mandorla, gelsi, pistacchio o caffè, viene congelata lentamente e mescolata regolarmente per ottenere una consistenza granulosa e uniforme. Questo metodo conferisce alla granita siciliana la sua consistenza caratteristica. Le ricette di granita, e i metodi di preparazione, erano spesso tramandati tra generazioni e custoditi gelosamente dalle famiglie dei produttori.

La diffusione del gelato siciliano ha avuto un impatto significativo non solo in Italia, ma anche all'estero. A partire dal XVIII secolo, i gelatai siciliani iniziarono a migrare verso altre città italiane ed europee, portando con sé competenze e ricette uniche. Catania divenne un centro importante per la produzione di gelato, con molti artigiani che si trasferirono in altre città italiane e all'estero.

Fu Francesco Procopio dei Coltelli, proveniente da una famiglia di pescatori di Acitrezza, a portare il gelato siciliano sulla scena internazionale, aprendo il Café Procope a Parigi nel XVII secolo, nel quale serviva gelati prodotti con una macchina apposita che aveva perfezionato¹³. Il successo del gelato siciliano nella capitale francese fu tale che divenne una moda tra l'aristocrazia e presto si diffuse tra la popolazione generale. La qualità e l'innovazione dei gelatai siciliani contribuirono a rendere il gelato una preparazione apprezzata in tutto il mondo.

Oggi il gelato e la granita siciliani continuano a essere celebri a livello internazionale, con molte gelaterie e pasticcerie impegnate a mantenere vive le tradizioni e le ricette originali. L'evoluzione di questi dolci è un esempio di come le influenze culturali e le innovazioni culinarie possano convergere per creare tradizioni durature, trasformando ingredienti semplici in prodotti divenuti simboli gastronomici.

Il gelato sta inoltre guadagnando popolarità a livello globale, non solo in termini di apprezzamento, ma anche per i suoi potenziali benefici nutrizionali. Composto principalmente da materie prime non processate, come latte, panna, zucchero e uovo, il gelato di qualità si distingue perché privo di additivi chimici. La sua composizione nutrizionale varia a seconda degli ingredienti utilizzati, ma generalmente contiene una bassa percentuale di grassi, che oscilla tra lo 0% e l'8%. Questa caratteristica lo rende potenzialmente più salutare per chi è attento al consumo di grassi, riducendo i rischi associati all'obesità e alle malattie cardiache. Il valore nutrizionale del gelato può essere ulteriormente arricchito dall'incorporazione di alimenti salutari, come frutta fresca, frutta secca e semi, che forniscono una varietà di nutrienti essenziali. Ad esempio, l'aggiunta di frutti di bosco freschi può aumentare significativamente il contenuto di antiossidanti: questi alimenti sono noti per la loro capacità di legare i radicali liberi nel corpo, contribuendo potenzialmente a prevenire malattie e rallentare il processo di invecchiamento. Inoltre, a seconda degli ingredienti utilizzati, il gelato può essere una fonte di vitamina C, calcio, ferro, vitamina A e proteine.

Un aspetto importante del gelato è il suo potenziale impatto positivo sulla digestione. La sua palatabilità stimola il flusso di succhi digestivi, migliorando potenzialmente il processo digestivo. Inoltre, poiché è particolarmente ricco di umidità, il gelato può contribuire all'idratazione del corpo.

Occorre tuttavia sottolineare che, nonostante questi potenziali benefici per la salute, il gelato rimane un alimento ad alto contenuto di zuccheri e calorie. Il suo consumo dovrebbe quindi essere moderato nel contesto di una dieta equilibrata, sebbene la sua composizione a basso contenuto di grassi lo renda una scelta potenzialmente più salutare rispetto ad altri dessert congelati¹⁴.

13 P. PUDDU, *Conoscenza del cibo: dalla preistoria ai cibi di Frankenstein*. CLUEB, Bologna, 2002.

14 S. SHINGH, R. RANI, S. KANSE, *A review on Gelato: An Italian delicacy*. «Emergent Life Sciences Research», Kanpur, 6, 2020, p. 74.

Il patrimonio culturale intangibile

Il patrimonio culturale rappresenta l'insieme delle espressioni che testimoniano la storia, la cultura e l'identità di una comunità. Questo concetto ha acquisito una crescente importanza nelle politiche culturali internazionali, riconosciuto come elemento chiave per il mantenimento della diversità culturale e della memoria collettiva. Il patrimonio culturale comprende le opere dell'ingegno umano, i monumenti, i siti archeologici, le tradizioni, le espressioni orali, le arti performative, le pratiche sociali, i riti e gli eventi festivi. Secondo l'UNESCO, il patrimonio culturale può essere suddiviso in due categorie principali: patrimonio culturale tangibile e patrimonio culturale intangibile. Il patrimonio culturale tangibile include beni materiali come edifici storici, monumenti, opere d'arte, manoscritti, manufatti e oggetti di valore storico, archeologico e artistico. Questo tipo di patrimonio è facilmente identificabile e visibile, e le tecniche per la sua conservazione sono ben consolidate. Il patrimonio culturale intangibile, definito dall'UNESCO nella Convenzione per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale del 2003, si riferisce alle pratiche, alle rappresentazioni, alle espressioni, alle conoscenze e alle abilità – così come agli strumenti, agli oggetti, agli artefatti e agli spazi culturali ad esse associati – che le comunità, i gruppi e, in alcuni casi, gli individui riconoscono come parte del loro patrimonio culturale¹⁵. Questo patrimonio si manifesta in forme come le tradizioni orali, le arti performative, le pratiche sociali, i rituali, gli eventi festivi, le conoscenze e le pratiche riguardanti la natura e l'universo, nonché il know-how necessario alla pratica dell'artigianato tradizionale. Una delle principali sfide per l'individuazione del patrimonio culturale intangibile risiede nella sua definizione stessa. Essendo immateriale, non può essere visto o toccato come i beni tangibili. Questo rende difficile non solo la sua documentazione e la creazione di inventari completi, ma persino la sua individuazione, e la considerazione della meritevolezza della tutela. Il patrimonio culturale intangibile varia notevolmente da una cultura all'altra e anche all'interno della stessa comunità. Questa diversità rende complicato stabilire criteri universali per la sua individuazione e classificazione. Inoltre, molte pratiche culturali intangibili sono strettamente legate al contesto locale e alla specificità delle comunità che le praticano, richiedendo un approccio sensibile e rispettoso delle differenze culturali. Il patrimonio culturale intangibile è dinamico per natura; evolve e si trasforma con il tempo. Questa caratteristica rende difficile la sua conservazione e tutela. Infatti le pratiche culturali intangibili sono spesso trasmesse oralmente o attraverso l'apprendimento pratico, il che le rende vulnerabili alla perdita o alla trasformazione nel tempo. Proprio la natura dinamica del patrimonio intangibile comporta che le pratiche culturali cambino in risposta a nuove influenze, tecnologie, migrazioni e altri fattori socio-economici. La sfida consiste quindi nel preservare l'autenticità delle pratiche culturali intangibili, pur permettendo loro di adattarsi e crescere. La tutela del patrimonio culturale intangibile, il suo riconoscimento e valorizzazione, sono in genere più difficili e complesse rispetto al patrimonio tangibile, e spesso, le pratiche culturali intangibili, proprio perché più difficili da delimitare, non sono considerate di pari importanza rispetto ai beni culturali tangibili, che costituiscono un oggetto ovviamente maggiormente capace di coagulare attenzione e interesse. Ciò può portare a una mancanza di risorse e supporto per la loro conservazione. Per questo motivo è essenziale promuovere la consapevolezza del valore del patrimonio culturale intangibile tra le comunità e le istituzioni, e ci pare parimenti

15 S. LABADI, *UNESCO, cultural heritage, and outstanding universal value: Value-based analyses of the World Heritage and Intangible Cultural Heritage Conventions*, AltaMira Press, Lanham, 2013; A.J. CONNOLLY, *Cultural heritage rights*. Routledge, Londra, 2017.

essenziale connettere la tutela del patrimonio intangibile con i beni tangibili da cui in parte promana o che vi sono comunque coinvolti.

La documentazione e la registrazione del patrimonio culturale intangibile sono cruciali per la sua tutela. Tuttavia, la natura immateriale di questo patrimonio rende difficile la sua registrazione. Tecniche come la registrazione audio e video, la fotografia e la descrizione scritta, o la digitalizzazione delle fonti di conoscenza, sono strumenti utili, ma devono essere utilizzati in modo rispettoso e consensuale, coinvolgendo le comunità interessate nel processo. La trasmissione intergenerazionale delle pratiche culturali intangibili è fondamentale per la loro sopravvivenza. Tuttavia, i cambiamenti sociali, economici e tecnologici possono interrompere questa trasmissione. Le nuove generazioni possono essere meno interessate e generalmente hanno meno opportunità di apprendere le pratiche tradizionali. È importante creare programmi educativi e iniziative comunitarie che incoraggino la partecipazione delle giovani generazioni.

Il turismo e la globalizzazione presentano sia opportunità che sfide per il patrimonio culturale intangibile. Da un lato, il turismo rispettoso e sostenibile sembra essenziale nel reperire le risorse necessarie a sviluppare un maggiore riconoscimento pratiche culturali, e può inoltre permettere di dedicarvi una grande attenzione¹⁶. Dall'altro, può portare a una commercializzazione eccessiva e a una perdita di autenticità. La globalizzazione può facilitare lo scambio culturale e aiutare a produrre valore, ma può anche minacciare le tradizioni locali. È essenziale bilanciare la promozione culturale con la protezione dell'autenticità.

Tuttavia, sviluppare politiche di salvaguardia può non essere sufficiente a garantire una reale tutela del patrimonio intangibile. Occorre che tali politiche siano inclusive, ossia tendano al coinvolgimento delle comunità e degli individui interessati, specialmente ai giovani, che devono essere incentivati al recupero della tradizione, per garantire che queste importanti espressioni culturali si trasmettano alle generazioni future. Inoltre, le politiche devono essere adattabili e in grado di rispondere ai cambiamenti dinamici delle pratiche culturali.

Gelato e granita siciliani come patrimonio culturale intangibile

La tradizione siciliana della preparazione del gelato e della granita rappresenta un esempio significativo di patrimonio culturale intangibile. Questo patrimonio non è solo un insieme di ricette e tecniche culinarie, ma un complesso sistema di conoscenze, pratiche sociali e rituali che sono stati trasmessi attraverso le generazioni. La preparazione del gelato e della granita in Sicilia è strettamente legata alla storia e all'identità dell'isola, riflettendo l'influenza di diverse culture che si sono succedute nel tempo. La combinazione di ingredienti locali come agrumi, mandorle e pistacchi con tecniche di raffreddamento e conservazione della neve introdotte dagli Arabi ha dato origine a una tradizione dolciaria unica, diffusa a livello globale.

La salvaguardia di questa tradizione richiede un approccio integrato che consideri non solo gli aspetti gastronomici, ma anche il contesto culturale e sociale in cui queste pratiche si sviluppano. È fondamentale documentare e registrare le conoscenze tradizionali associate alla preparazione classica del gelato e della granita, coinvolgendo le comunità locali nel processo. Questo può essere realizzato attraverso interviste con maestri gelatai, la raccolta di ricette storiche e la registrazione delle tecniche di preparazione. La trasmissione di queste conoscenze alle nuove generazioni è altrettanto cruciale. Programmi di informazione nelle scuole ed eventi organizzati dalle comunità locali possono aiutare a mantenere viva questa tradizione, incoraggiando i giovani a imparare e valorizzare le pratiche tradizionali. Inoltre, la promozione

16 J. ARCOS-PUMAROLA, A. GEORGESCU PAQUIN, M. HERNÁNDEZ SITGES, *The use of intangible heritage and creative industries as a tourism asset in the UNESCO creative cities network*, «Heliyon», Cell Press, Cambridge MA, 9, 1, 2023, E13106.

del gelato e della granita tradizionali siciliani nel turismo culturale può contribuire a sensibilizzare il pubblico sull'importanza di questo patrimonio intangibile.

Tuttavia, è essenziale trovare un equilibrio tra la valorizzazione commerciale e la conservazione dell'autenticità. Attualmente, la stragrande maggioranza dei dolci gelati siciliani è prodotta facendo uso di semilavorati industriali, e la produzione basata sulla raccolta della neve è praticamente scomparsa. Le pratiche più tradizionali andrebbero quindi incentivate e salvaguardate, affinché non scompaiano dalla memoria.

La globalizzazione e il turismo di massa, pur essenziali per favorire il recupero culturale, possono tuttavia rappresentare una minaccia per la genuinità delle pratiche tradizionali, portando a una loro commercializzazione e standardizzazione eccessiva; è necessario soprattutto fornire al consumatore le informazioni necessarie a distinguere i prodotti tradizionali da quelli realizzati in modo industriale o con semilavorati, anche attraverso interventi di regolazione che impongano una corretta indicazione non solo degli ingredienti utilizzati, ma anche delle procedure realizzate. Le politiche di salvaguardia devono pertanto includere misure per proteggere l'integrità delle tradizioni, assicurando che la preparazione del gelato e della granita qualificati come "tradizionali" rimanga fedele alle sue radici storiche e culturali.

Conclusioni

La tradizione siciliana del gelato e della granita non è solo un'arte gastronomica, ma un patrimonio culturale intangibile che richiede un'attenzione e una protezione particolari. Salvaguardare questa tradizione significa preservare una parte fondamentale dell'identità culturale siciliana strettamente connessa al territorio, garantendo che le future generazioni possano conoscere e continuare a godere di questi straordinari esempi di eredità culturale.

Bibliografia

- ANGELINI A., *Sicilia sotto il segno dell'UNESCO*. ERRE Produzioni, Siracusa, 2015.
- ARCOS-PUMAROLA J., GEORGESCU PAQUIN A., HERNÁNDEZ SITGES M., *The use of intangible heritage and creative industries as a tourism asset in the UNESCO creative cities network*, «Heliyon», Cell Press, Cambridge MA, 9, 1, E13106, 2023.
- ARMAO G., *Eredità culturale e siti UNESCO in Sicilia*, in BARONCINI E., a cura di, *Tutela e valorizzazione del patrimonio culturale mondiale nel diritto internazionale*, Bononia University Press, Bologna, p. 255.
- CONNOLLY A.J., *Cultural heritage rights*. Routledge, Londra, 2017.
- GIORDANO F., *Mistretta: la preziosa singolarità di una nevieria da valorizzare*. «Il Centro Storico», Associazione Progetto Mistretta, Mistretta, marzo-aprile 2018, p. 23.
- LABADI S., *UNESCO, cultural heritage, and outstanding universal value: Value-based analyses of the World Heritage and Intangible Cultural Heritage Conventions*, AltaMira Press, Lanham, 2013.
- LOMBARDO L., *L'impresa della neve in Sicilia. Tra lusso e consumo di massa*. Le Fate Editore, Ragusa, 2018.
- MERCATANTI L., *Etna and the perception of volcanic risk*, in «Geographical Review», American Geographical Society of New York, New York, 103, 4, 2013, p. 486.
- NIKOLIC DERIC T., NEYRINK J., SEGHERS E., TSAKIRIDIS E., *Museum and Intangible Cultural Heritage. Towards a Third Space in the Heritage Sector*. IMP, Liegi, 2020.
- PATANÈ A., *Note sulla Gabella della neve ad Acireale (secc. XVII-XX)*. In Consiglio Direttivo dell'Accademia di Scienze, Lettere e Belle Arti degli Zelanti e dei Dafnici di Acireale, *Memorie e Rendiconti*, serie V, volume IX. Accademia di Scienze, Lettere e Belle Arti degli Zelanti e dei Dafnici, Acireale, 2010, p. 212.

PUDDU P., *Conoscenza del cibo: dalla preistoria ai cibi di Frankenstein*. CLUEB, Bologna, 2002.

ROMANA L., *Le vie del freddo in Sicilia: dalla nevieria alla sorbettiera*. In G. MARINO, R. TERMOTTO, *Arte e Storia delle Madonie*. Studi per Nico Marino. Associazione Culturale Nico Marino, Cefalù, 2019, p. 159.

SHINGH S., RANI R., KANSE S., *A review on Gelato: An Italian delicacy*. «Emergent Life Sciences Research», Kanpur, 6, 2020, p. 74.

TRAMONTANA S., *Le eruzioni vulcaniche nelle fonti, nella cultura, nell'immaginario del tardo Medioevo*, in *Calamità ambientali nel tardo Medioevo europeo: realtà, percezioni, reazioni: atti del XII Convegno del Centro studi sulla civiltà del tardo Medioevo*. S. Miniato, 31 maggio-2 giugno 2008. Firenze University Press, Firenze, 2010, p. 1.

TÜRKÖZ BAKIRCI G., ZEYREK A., *The Importance of Ottoman Sherbets in Today's Turkish Cuisine and Gastronomic Preference for Melon Seed Sherbet (Sübye)*, In B. Öztürk, a cura di, *3rd International Gastronomic Tourism Congress*, Atti del congresso tenuto a Izmir il 7-9 dicembre 2017, p. 52.