

La gelateria artigianale

Eccellenza della tradizione culinaria napoletana

La tradizione culinaria napoletana vanta origini storiche assai remote risalenti al periodo greco-romano e si è arricchita durante i secoli anche grazie all'avvento delle culture delle diverse dominazioni che nel tempo si sono susseguite nella città partenopea, pur conservando, per la fantasia e la creatività dei napoletani, sempre una propria identità. Nella straordinaria varietà di pietanze e dolci, oggetto di primato e di distinzione, rientra anche la gelateria.

Il gelato nasce ufficialmente ai tempi di **Cosimo dei Medici**, nella città di Firenze, considerata all'epoca non solo il centro delle arti e del costume, ma anche culla della cultura gastronomica. E' qui, infatti, che il geniale **Bernardo Buontalenti**, affermato architetto, urbanista, pittore, scultore, che per il suo talento culinario veniva talvolta investito dell'incarico di Gran Maestro Cerimoniere, presenta in occasione di un importante ricevimento a corte, il dolce ghiacciato ovvero il primo gelato. Di lì a poco, il gelato arriva alla corte di Francia, al ricevimento nuziale di Caterina dei Medici con **Enrico II**, dove appunto fu servito un dolce freddo preparato da pasticceri toscani. Dalla Francia, il sorbetto italiano si diffonde nelle più importanti corti europee. E' noto che è sempre un italiano, il palermitano **Procopio Coltelli** ad utilizzare proprio in Francia la prima macchina da lui stesso ideata, per amalgamare, in maniera consistente ed omogenea, zucchero, frutta, crema e ghiaccio, ottenendo gelati



richiestissimi nel suo "Cafè Procope" aperto a Parigi nel 1686, luogo di incontro per i più noti ed affermati filosofi, scrittori e musicisti dell'epoca. Nel secolo successivo, in tutta Europa sorsero Caffè che servivano gustosi gelati, e sempre gelatieri italiani diffusero nelle Americhe questo delizioso rinfresco.

In Italia, oltre che a Firenze e a Palermo, anche a Napoli valenti gelatieri artigiani creavano allettanti specialità come la coviglia, sintesi del perfetto equilibrio tra gusto, morbidezza e freschezza: servita in piccoli contenitori di alluminio o in coppette di vetro o cristallo, ancora nel secolo scorso concludeva unitamente allo spumone, obbligatoriamente banchetti nuziali, non mancando mai nei rinfreschi delle occasioni importanti di ogni famiglia napoletana o dei salotti partenopei. Nella città di Napoli, la tradizione artigianale rimane e si rinsalda nonostante l'avvento e la diffusione del gelato industriale, creando con l'estro e la fantasia tipicamente napoletane, gelati speciali nella forma e nel gusto, consumati, come i meno giovani ricorderanno, soprattutto nella bella stagione da intere famiglie durante la consueta passeggiata domenicale sul lungo mare della città.

Ancora oggi, anche se le tecniche di lavorazione sono in qualche modo cambiate per l'avvento delle nuove tecnologie, il gelato artigianale rimane nella tradizione della città, come testimoniano le tante gelaterie diffuse sul territorio, che utilizzando le nuove tecniche ma rispettando la tradizione, offrono ai consumatori ottimi gelati dai più variegati gusti, salvaguardando sempre la qualità e l'eccellenza di un prodotto che è ormai considerato un alimento dalle alte capacità nutrizionali per ogni fascia d'età.

Un meritato plauso va ai nostri bravi gelatieri che contribuiscono con le loro produzioni ad allietare le passeggiate, i momenti di incontro e i piacevoli intrattenimenti di napoletani e turisti.

D.ssa Luciana Bronzino
Dirigente del Servizio Artigianato



a preparare una coviglia al caffè

Un prodotto tipico campano servito in una tazza a forma di campana rovesciata. Le coviglie sono deliziosi semifreddi spumosi alla cassata, al cioccolato, alla fragola, alla nocciola e al caffè. La coviglia è un gelato delizioso facile da preparare anche in casa, tutto l'anno, per una cena raffinata o un semplice dessert magari pomeridiano. Di seguito presentiamo la ricetta nella versione al caffè



Ingredienti:

Per la crema pasticciera:

- latte gr 250
- farina gr 20
- zucchero gr 50
- 2 tuorli d'uovo
- buccia di 1 limone.
- Caffè forte 4 tazzine
- panna montata dl 2
- caffè tostato in chicchi q.b.

Esecuzione

Raffinata e vellutata è questa coviglia al caffè. Alla voluttuosa crema pasticciera unite del caffè molto concentrato e fragrante, poi la panna montata, mescolando molto delicatamente.

Ponete la crema così ottenuta in piccole coppette di porcellana o di cristallo, decorate al centro le coviglie con un chicco di caffè e lasciatele ben freddare in frigorifero, per qualche ora, finché le coviglie non assumano la loro consistenza di deliziosi semifreddi spumosi.

La coviglia, vanto della Gelateria napoletana

La scrittrice **Matilde Serao**, grande esperta di tradizioni partenopee, la descrive nel suo libro **Paese di Cuccagna**. È nel 1700, quando il gusto delle dame di «buon garbo» sensibili e disappetenti esige diete leggere e carezzevoli, voluttuose, morbide e dolci, che due oggetti di lusso, di delicatezza e di gusto in Italia portano il vanto in tutta Europa: «liqueurs d'Italie, glaces à l'italienne» vogliono gli stranieri. Altri golosi di gelati napoletani erano Giacomo Leopardi e Alessandro Dumas.

