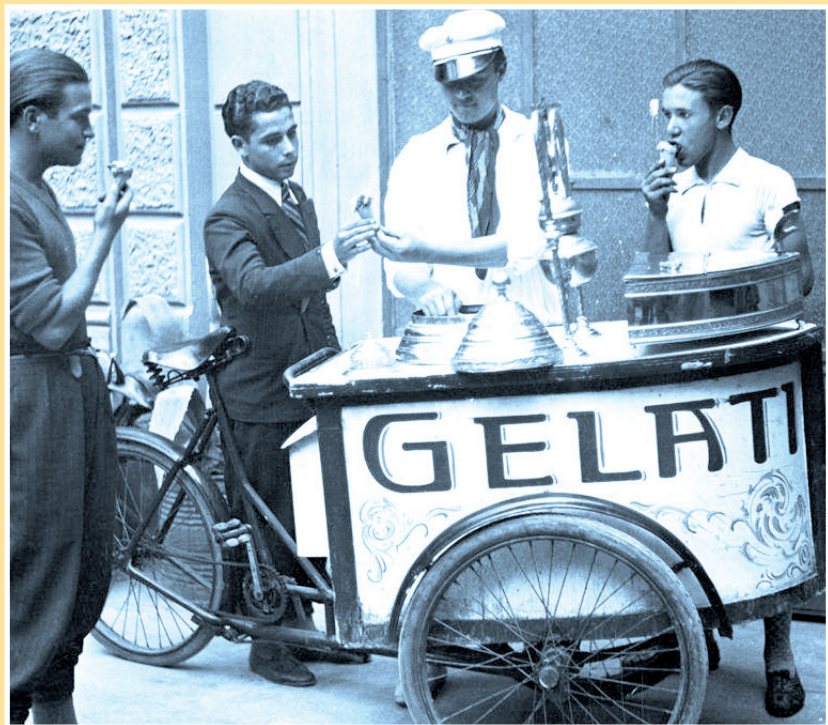


Ugo Bellesi Tommaso Lucchetti

GELATO DI MARCA



Breve storia del gelato marchigiano

il lavoro editoriale

GELATO DI MARCA

Ugo Bellesi Tommaso Lucchetti

GELATO DI MARCA

Breve storia del gelato marchigiano

il lavoro editoriale

Volume realizzato con la collaborazione di Distilleria Varnelli
e di Martino Liuzzi
Presidente dell'Associazione Gelato Artigianale Festival

LEGENDA

T.L. Tommaso Lucchetti
U.B. Ugo Bellesi

© Copyright 2018
by il lavoro editoriale
casella postale 297 Ancona Italia
ISBN 9788876638640
www.illavoroeditoriale.com

Introduzione

La storia della nostra Distilleria, fondata centocinquanta anni fa da Girolamo Varnelli, nasce dalla tradizione e, nel corso delle generazioni, ha sempre visto la tradizione stessa come prima fonte di ispirazione in un percorso fatto di autenticità, qualità senza compromessi e legame con il territorio. Una storia antica e di successo che parte dall'anice e dalle piante aromatiche e officinali più antiche, elementi caratterizzanti del *Varnelli* e degli amari dell'antica casa, prodotti davvero speciali che conquistarono da subito il palato e le abitudini della gente dei Sibillini.

Il *Varnelli* un tempo serviva per corroborare il fisico prima di uscire di casa all'alba per recarsi al lavoro. Lo si usava anche per ammorbidire il sigaro, per rinvigorire l'orzo e per aromatizzare il caffè. D'estate si univa all'acqua ed al selz per dissetarsi, mentre in autunno lo si versava sulle visciole e sulle castagne per renderle squisite.

Nel corso del tempo si è così scoperto che il *Varnelli*, a tutt'oggi realizzato secondo la ricetta originale dell'epoca, rendeva eccellente qualsiasi bevanda o cibo con cui veniva abbinato. Si pensi ad esempio al "dolce di Camerino" (una leggera pastafrolla coperta di cacao e crema pasticcera che racchiude un dolce impasto di mele rosa, *Varnelli*, noci e mosto), alla "crescia fojata" di Fiuminata, alla "lonzetta di fico", o alla crostata di ricotta imbevuta di *Varnelli* diventata una eccellenza di Visso. Per non parlare dei classici

“anicini al *Varnelli*”, “castagnole al *Varnelli*”, “ciambellone al *Varnelli*”, “fragole al *Varnelli*”, “pere, amaretto, cannella e *Varnelli*”, “zabaglione ghiacciato al *Varnelli*”, “zeppoline della nonna al *Varnelli*”, la “coppa gianduia e *Varnelli*”, la “granita al *Varnelli*”.

È sulla scia di queste ricette tradizionali, casalinghe e deliziose, che il *Varnelli* ha poi conquistato celebri chef e pasticceri, divenendo protagonista di tantissime ricette “gourmet”, dai primi piatti alle pietanze, fino ai dessert più squisiti.

Di sperimentazione in sperimentazione si è arrivati al connubio tra il *Varnelli* ed il Gelato in cui entrambi i prodotti si esaltano reciprocamente. Un felice abbinamento che, ancora una volta, ha le sue premesse nella tradizione: i nobili un tempo arricchivano le dolci creme ghiacciate con rosolio di anisi, i nostri contadini abbinavano la neve fresca del mattino caduta durante la notte con un goccio del mistrà fatto in casa.

L’entusiasmante relazione tra *Varnelli* e Gelato è oggi il motivo della nostra consolidata collaborazione con il Festival del Gelato di Agugliano che, di anno in anno, cresce di importanza tanto da richiamare nella nostra regione i migliori gelatieri d’Italia e d’Europa.

La Distilleria *Varnelli* ha accolto con molto apprezzamento l’idea di Ugo Bellesi e Tommaso Lucchetti di scrivere questo saggio celebrativo del Gelato, partendo dalle origini fino ai nostri giorni, fino al Festival di Agugliano, fino ai maestri gelatieri, fino a Paolo Brunelli vincitore di tanti premi in Italia ed all’estero.

Esprimiamo quindi la nostra gratitudine all’editore del libro, agli autori ed a tutti quanti hanno collaborato alla realizzazione di questo bel lavoro, pubblicato proprio in concomitanza del centocinquantésimo anniversario della nostra azienda. Un saggio che esalta il Gelato ed il *Varnelli* senza retorica né piaggeria, ma scritto con schietto e sincero impegno per celebrare due riconosciute eccellenze delle Marche.

Distilleria Varnelli

Il gelato dalle origini più remote

Le fonti letterarie lasciate dalle civiltà più antiche fanno trapelare il conforto goloso ed il refrigerio estivo (e non solo) di bevande molto fredde, se non addirittura ghiacciate con l'aggiunta di neve fresca, stivata in locali del sottosuolo o anche raccolta al momento. Forse non c'è molta distanza tra la gioia malandrina con cui i bambini delle campagne di molti anni fa (come racconta anche Artusi nel suo ricettario) raccoglievano la neve fresca per mescolarla alla sapa, e gli antichi nelle loro sporadiche testimonianze, da Ateneo ad Erodoto, sulla cura e sul diletto nell'aggiungere ghiaccio tritato alle coppe di vino nei simposi. Secoli e trattati differenti di letteratura medico-dietetica creeranno fazioni diverse sulla salubrità, o al contrario sulla nocività, di questa pratica potoria di sostanze freddissime. Questa remota tecnica di rinfrescamento del vino e di altre pozioni (ordinarie o rituali) può però essere considerato come archetipo del gelato, o meglio del sorbetto; del resto esisteva il sostantivo latino *sorbitium*, che indica un cibo da sorbire. Una felice casualità etimologica riporta anche ad un simile *sharbet* (da *sharab*, ossia bere) d'ascendenza araba: sembra infatti, stando ad un manoscritto d'area iberica del XII secolo, che alla creatività dei "mori" si debba la codificazione del sorbetto: i viaggiatori europei riportano memorie deliziose di questi sciroppi di frutta e zucchero inspessiti con il ghiaccio tritato proveniente dai più alti rilievi montuosi, e