

CD	CODICI	
TSK	Tipo scheda	N
NCT	CODICE UNIVOCO	
DE	NUCLEO	
DEN	NUCLEO	
DENN	Denominazione del nucleo	DESIGN-Anonimo
DENL	Localizzazione museo/contenitore/sito	Gelato Museum Carpigiani
DENI	Dati informativi sul Nucleo	<p>Periodo: subentra alle grotte refrigeranti e resiste fino alla metà del '800 insieme ad altri esempi</p> <p>Descrizione: Struttura   Botte esterna di legno duro; Contenitore interno del gelato, forma cilindrica, nel tempo denominata “sorbettiera”, in rame; Funzionamento manuale ad azionamento con ampia manovella, posizionata sul bordo della botte, che facilita il lavoro dell'uomo. Il mezzo congelante   Il gelato nasce con la realizzazione del freddo artificiale. Il ghiaccio tritato con l'aggiunta di nitrato di potassio e successivamente di anidride solforosa è un composto che raggiunge temperature di - 40°C. Il termometro ( Galileo 1597 ) rese poi possibile ai gelatieri e pasticceri di controllare la temperatura e adottare dosaggi più precisi. La botte esterna   Il composto di ghiaccio veniva contenuto in un tino di legno duro - ricoperto da un pianale di legno duro , con il supporto in ferro del porta spatola - all'interno del quale era collocata la sorbettiera. Il contenitore interno ( sorbettiera )   Conteneva la miscela del gelato, dai cui bordi l'artigiano gelatiere “spatolava” , con un cucchiaino di legno, il contenuto che man mano si solidificava. Il movimento   La sorbettiera veniva fatta ruotare da una ampia manovella, posizionata sul bordo del tino. L'asse orizzontale della manovella trasmetteva il moto alla sorbettiera stessa tramite una coppia di ingranaggi conici. Periodo: nel 1946 viene fondata la Carpigiani</p> <p>Descrizione: La produzione principale è rappresentata da una singola ed autonoma auto gelatiere derivata appunto dall' esperimento : le prime applicazioni sono state le L 12 ed L 20 e destinate al laboratorio artigianale. Veniva inserita in un qualsiasi banco refrigerante costruito su misura. Per la forma e dimensione elegante, veniva spesso esposta sul punto vendita, per dare evidenza dell'artigianalità del gelato prodotto con materie prime naturali e fresco di giornata. La costituzione   La parte superiore, vistosa e di uno stile inconfondibile ,</p>

presentava: Il coperchio per l'accesso alla trasmissione con il motore e le cinghie, La cassa contenente la scatola ingranaggi per la movimentazione della sorbettiera e della spatola, la colonna di sostegno, con incorporata la cremagliera di sollevamento della spatola , Questo gruppo , di struttura robusta , verniciato di colore giallo , richiamava la crema che, nel dopoguerra, era il gelato preferito, sia per il palato, sia per valore nutritivo. I modelli | erano identificati come L 12 – L16 – L30 – L 40 il cui numero rappresentava la produzione di gelato finito, ottenibile in un'ora di lavoro interrotto. L'inserimento nel banco consentiva di abbinare più gelatiere in un unico "castello" e quindi erogare i gusti mirati alla vendita in modo espresso. Nel tempo si evidenziò il limite del banco, nella necessità di dovere fare un "accumolo" di freddo in quanto si doveva pre-raffreddare il liquido conduttore prima di iniziare la produzione . Alle limitazioni del banco, si ovviò con l'introduzione del SED, che rese possibile di mettere a disposizione dei gelatieri una macchina indipendente .

Periodo: la produzione è iniziata negli anni '40, è cessata agli inizi degli anni '90 Il progetto del mantecatore verticale SED rappresenta l'evoluzione tecnica e tecnologica dell'esperimento e l'applicazione moderna ed industriale della Autogelatiera. Viene incorporata in un unico monoblocco, adotta un impianto frigo autonomo ed automatico per il raffreddamento del liquido conduttore per la produzione del gelato. Nel passaggio da autogelatiera a SED cambiano anche i modelli che diventano SED 12- SED 20-SED 40 Descrizione: Che cosa significa SED | L'acronimo SED significa SEMI ESPANSIONE DIRETTA, cioè il "freddo" necessario alla sorbettiera per gelare la miscela liquida da "gelare", viene generato da un liquido conduttore , il glicole mono propilenico inibito, contenuto e presente fra il vaso e l'evaporatore. Le principali caratteristiche | La stessa robusta struttura superiore dell'autogelatiera (colonna , cassa , coperchio) ed il medesimo colore giallo, inconfondibile di una vernice resistente a tutti gli ambienti di lavoro. Il banco è sostituito da una base che contiene l'unità condensatrice ( acqua o aria) ed il vaso evaporatore ; un termostato esterno mantiene sotto controllo la temperatura di mantecazione della miscela. la spatola elicoidale controrotante in robusta fusione di bronzo stagnata, con l'inconfondibile forma elicoidale , ed una affilatura con filo tagliente come un rasoio e la dimensione che permette una regolare raschiamento sulle superfici del vaso ( parete e fondo ) Il funzionamento è semplice: Versare la miscela nel cilindro di mantecazione; Avviare la macchina , con semplice azionamento elettromeccanico; Estrarre il prodotto finito, con una pala dedicata. DESIGN MUSEOGRAFICO: Realizzato da Matteo Caravatti e Chiara Gugliotta nel 2012. Ristrutturazione di alcune aree della sede di Gelato

DENI

Dati informativi sul Nucleo

Museum Carpigiani per adeguamento funzionale di locali a rappresentanza e funzioni pubbliche; allestimento di spazio espositivo interno, ricavato da zone della produzione in disuso, con le tappe della storia aziendale e dell'evoluzione nella tecnologia della produzione del gelato; ristrutturazione del patio-giardino e costruzione di nuovi collegamenti tra interno e esterno; allestimento della grande area museale con supporti creati da tavoli circolari ed elementi grafici in sospensione dall'alto. (S.Ferrari, IBC, 2016)

DENA     Artisti/ Designers     Otello Cattabriga Poerio Carpigiani

DENT     Tipologia artefatto     motogelatiere

DENT     Tipologia artefatto     food design

DEP     Area di provenienza     Italia

A pochi chilometri da Bologna, la città in cui è nata la prima macchina automatica italiana per la produzione di gelato, è stato inaugurato a settembre 2012, il Gelato Museum Carpigiani, destinazione imperdibile per gli amanti del dolce freddo. Il museo sorge presso la sede di Carpigiani, azienda produttrice dal 1946 di macchine per gelato artigianale, all'interno di spazi industriali ora convertiti in centro per lo studio e l'approfondimento di storia, cultura e tecnologia del gelato. Il progetto Gelato Museum, curato dalla storica Luciana Polliotti e per il graphic design dallo studio B+C, documenta e racconta le origini del gelato artigianale, alimento fresco celebrato da cuochi, poeti e letterati: sorbetti e gelati sono il prodotto della umana ragione più raffinata affermava Filippo Baldini medico napoletano all'interno della sua opera De' Sorbetti (1775). Dalle origini ad oggi, è un percorso interattivo su 3 livelli di lettura: l'evoluzione del gelato nel tempo, la storia della tecnologia produttiva e dei luoghi e modi di consumo del gel. Breve storia del gelato Il piacere che deriva dalla degustazione di bevande e cibi ghiacciati si perde nella notte dei tempi. Nel 12.000 a.C è documentato l'utilizzo, nella località greca di Franchthi, di una zuppa di mandorle ed aglio raffreddata ad una fresca sorgente; nel 2.700 a.C presso il palazzo Mari in Mesopotamia il re disponeva delle cosiddette "case del ghiaccio" in cui conservava la neve, poi unita al vino, che poteva essere consumata durante tutto l'anno; a Roma (I sec a.C.-IV sec d.C.) si utilizzava il "colum nivarium", un colino per filtrare la neve dalle impurità. Gli speciali arabi nell'XI secolo impiegavano invece il ghiaccio per raffreddare il cosiddetto "shrb", uno sciroppo di zucchero utilizzato per realizzare sorbetti di frutta, spezie e fiori, oggi considerato il predecessore del sorbetto. Nel corso dei secoli XVI-XVII presso la corte

DEV     Vicende storiche

medicea veniva prodotto il gelato al fiordilatte ed il “Candiero”, un gelato alla crema con un po’ di vin santo, dall’architetto Bernardo Buontalenti. La prima ricetta scritta di gelato, la Sorbetta di cioccolata scomiglia, viene pubblicata nel 1692 all’interno dell’opera di Antonio Latini Lo scalco alla moderna. Data la difficoltà del reperimento ed il costo delle materie prime necessarie per produrre gelato, questo rimane per molti secoli un dessert prelibato simbolo del potere e riservato ai ricchi ed alle classi nobili. Verso la fine dell’Ottocento, il gelato veniva prodotto utilizzando una macchina sorbettiera costituita da una botte di legno con all’interno un cilindro verticale in metallo, nel quale veniva inserita la miscela liquida per il gelato, mentre nell’intercapedine tra i due era posta una miscela di ghiaccio e sale. Azionando manualmente una manovella la sorbettiera subiva una agitazione in seguito alla quale la miscela liquida si solidificava a contatto con le pareti fredde. Questa macchina applicava il metodo “stacca e spalma”, poi ripreso e automatizzato dalle macchine per gelato brevettate da Otello Cattabriga nel 1931 (Motogelatiera) e da Bruto Carpigiani nel 1945 (Autogelatiera).

Alla fine dell’Ottocento iniziava la grande espansione del gelato, grazie all’invenzione del ghiaccio artificiale, all’emigrazione dei gelatieri della Val di Zoldo, del Cadore e del Friuli, i quali aprivano gelaterie nelle principali capitali europee, ed il contributo delle macchine automatiche per gelato che agli inizi del Novecento avevano in gran parte eliminato lo sforzo fisico necessario al gelatiere nella fase della preparazione. Anche i contenitori del gelato aveva avuto una loro evoluzione, documentati nel Museo da una collezione di antichi stampi, scatole per coni ed antiche coppette. Accedendo al museo, sulla rampa d’ingresso, si incontra la linea del tempo della storia del gelato, e si scopre che il piacere di degustare bevande fresche risale a molti secoli fa. Già nel 12.000 a.C a Franchthi in Grecia, si consumava una zuppa di mandorle ed aglio raffreddata ad una sorgente, mentre nel III e II sec a.C, in Mesopotamia e in Egitto, la neve fresca veniva abbinata a succhi di frutta, miele oppure vino. Lo shrb, preparato dagli speciali arabi nel XI secolo, e il candiero, una crema all’uovo con un tocco di vin santo, realizzata a Firenze alla fine del Seicento, vengono considerati rispettivamente i predecessori del sorbetto e del gelato. Data la difficoltà e i costi di reperimento della neve fresca e del ghiaccio, il gelato rimane fino alla fine dell’Ottocento un simbolo del potere, un dessert prelibato riservato alle classi nobili. Il museo, che ricopre una superficie di 1000 m2, si affaccia su un patio giardino interno ideato dagli architetti Matteo Caravatti e Chiara Gugliotta che hanno inoltre curato la riconversione architettonica di alcuni spazi della sede Carpigiani e il progetto di allestimento museale. Il bianco, colore che domina le alte pareti, il soffitto a shed e i tavoli

DEV

Vicende storiche

circolari, valorizza le cromie degli oggetti, delle macchine della collezione e della vegetazione del giardino oltre le vetrate. I leggeri elementi appesi, collocati sopra ciascuna postazione, suggeriscono un ulteriore livello di lettura del percorso presentando ai visitatori le ricette delle diverse epoche storiche e le caratteristiche tecniche delle macchine.

DEI IDENTIFICAZIONE CATALOGRAFICA

DO DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

DOF DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

DOFO Documentazione fotografica/ nome file



DOFD Didascalia

Macchine L 12 ed L 20 e destinate al laboratorio artigianale (Foto Andrea Scardova IBC, 2016)

DOF DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

DOFO Documentazione fotografica/ nome file



DOFD Didascalia

Gelato Museum Carpigiani, veduta d'insieme (Foto A.)

DOF DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

DOFO Documentazione fotografica/ nome file



DOFD Didascalia

Macchina per gelato Carpigiani Self Service Jukebox (Foto A. Scardova IBC, 2016)

DOB BIBLIOGRAFIA

DOBA Autore Poliotti L.

DOBG Titolo Gelato Museum Carpigiani

DOBD Anno di edizione 2013

DOBH Sigla per citazione Carpigiani

BIL Citazione completa Poliotti Luciana, Gelato Museum Carpigiani. Storia, Cultura e tecnologia del gelato, Milano, Editrade, 2013

CM COMPILAZIONE

CMM COMPILAZIONE

CMMN Compilatore Caterina Ghelfi Gelato Museum Carpigiani

CMMD Data di compilazione 13/09/2016