

# Die Eiswelt im hds Il mondo del gelato nell'Unione





speiseeishersteller im hds  
gelatieri artigiani nell'unione  
dlacin artijanal tl hds

Am Ende des Festmahls wurde Eis serviert. Jenes, das den Namen Plombières trägt. Wie jeder weiß, wird diese Art von Dessert mit kandieren Früchten zubereitet und in einem kleinen Glas serviert, ohne dass es seine pyramidenartige Form verliert.

Honoré de Balzac,  
Glanz und Elend der Kurtisanen, 1845

Quei picchi gelati del Ritz sembravano qualche volta il Monte Rose; e anzi, se si tratta di un gelato di limone, non mi spiace che non abbia una forma monumentale, che sia irregolare, scosceso, come una montagna di Elstir.

Marcel Proust,  
Alla ricerca del tempo perduto

The ladies, more sentimental in their enjoyment of eating delicately sipped their sorbet, holding the plate on the tips of their gloves fingers...

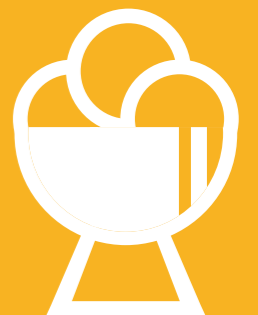
Matilde Serao, Know How to Live.  
Rules of Good Manners.

Erlaube mir hiermit einliegende kleine Nota über gelieferte Conditoreiwaaren zu übersenden und schicke zu gleicher Zeit die mitbestellte neue Eismaschine mit, indem ich unterthänigst bitte, mir die meinige sobald als möglich nach hier zurückzusenden, da wir solche nächste Woche nothwendig gebrauchen werden.

Alfred Kranzler,  
Hofconditor Sr. Majestät, 1863

Sorbetti e gelati sono il prodotto della umana ragione più raffinata.

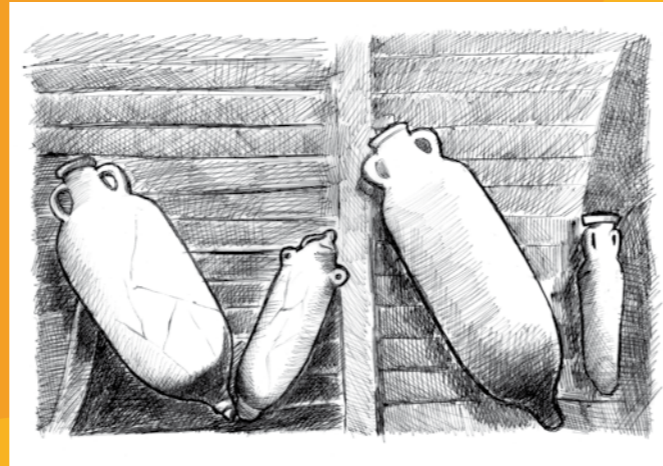
Filippo Baldini,  
De' Sorbetti, 1775



12.000 v. Ch. – 13. Jh.  
12.000 A.C. – XIII<sup>o</sup> sec.



001



002

**12.000 v. Ch. – 13. Jh.**

VOM EISKELLER ZUM SORBET

Das erste Speiseeis stammt aus dem antiken China, war aber auch in Europa, Ägypten und Mesopotamien bekannt. Schnee und Eis standen den Menschen in großen Mengen zur Verfügung und wurden sorgfältig in dunklen, unterirdischen Kellerräumen **001**, **002** aufbewahrt. Der Römische Kaiser Nero ließ Eis und Schnee von Läufern aus den 400 Kilometer entfernten Alpen nach Rom transportieren und verfeinerte es mit Zitronen, zerdrückten Himbeeren und verschiedenen Gewürzen wie Ingwer oder Zimt.

**12.000 A.C. – XIII<sup>o</sup> sec.**

DAI POZZI DI NEVE AL SORBETTO

La prima forma di gelato ebbe origine nell'antica Cina, ma era conosciuta anche in Europa, Egitto e Mesopotamia. Neve e ghiaccio erano a disposizione della popolazione in grande quantità e venivano accuratamente conservati in cantine sotterranee **001**, **002**. L'imperatore romano Nerone faceva trasportare ghiaccio e neve per i 400 chilometri che separano le Alpi da Roma e li raffinava con limone, lamponi spremuti e varie spezie quali zenzero o cannella.



003

## 12.000 v. Ch. - 13. Jh.

### VOM EISKELLER ZUM SORBET

Das erste Eisrezept stammt aus dem arabischen Raum im späten 11. Jahrhundert. Das shrb war ein Sirup aus Zucker und diente als Basis für Sorbets **003**.

Der griechische Dichter Simonides von Keos beschrieb das damalige Eis als Gletscherschnee mit Zutaten wie Früchten, Honig oder Rosenwasser. Belegt ist auch die Vorliebe von Alexander des Großen und Hippokrates für Wassereis. Hippokrates verschrieb seinen Patienten das damalige Speiseeis sogar als Schmerzmittel.

Ende des 13. Jahrhunderts beschrieb Marco Polo die Herstellung einer Kältemischung aus Schnee oder Wasser und Salpeter, die er in China kennengelernt hatte. Somit konnte zum ersten Mal künstliche Kälte erzeugt werden.

## 12.000 A.C. - XIII° sec.

### DAI POZZI DI NEVE AL SORBETTO

La prima ricetta per il gelato ebbe origine nell'area mediorientale intorno al XI° secolo. Lo shrb era uno sciroppo di zucchero che fungeva da base per sorbetti **003**.

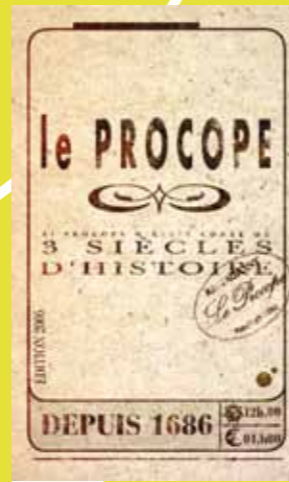
Il poeta greco Simonide di Ceo descrisse il gelato dell'epoca come una base di neve di ghiacciaio con l'aggiunta di ingredienti quali frutta, miele o acqua di rose. È dimostrato che anche Alessandro il Grande e Ippocrate avevano una predilezione per le bevande ghiacciate. Ippocrate, addirittura, prescriveva il gelato ai propri pazienti quale antidolorifico.

Alla fine del XIII° secolo Marco Polo descrisse la preparazione di una miscela a freddo di neve o acqua e nitrato, da lui conosciuto durante un viaggio in Cina. Grazie a questa ricetta fu possibile per la prima volta la creazione di freddo artificiale.

16. – 18. Jh.  
XVI<sup>o</sup> – XVIII<sup>o</sup> sec.



004



005

**16. – 18. Jh.**

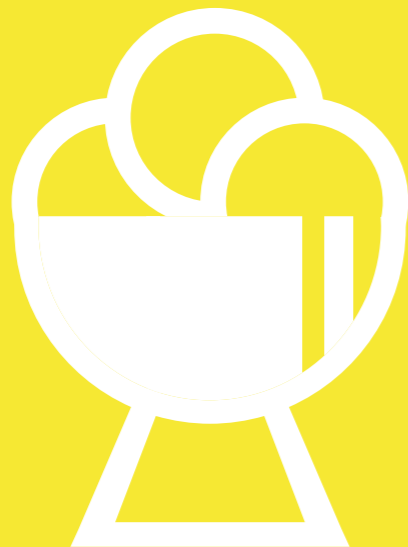
DIE GEBURT EINES NEUEN BERUFES

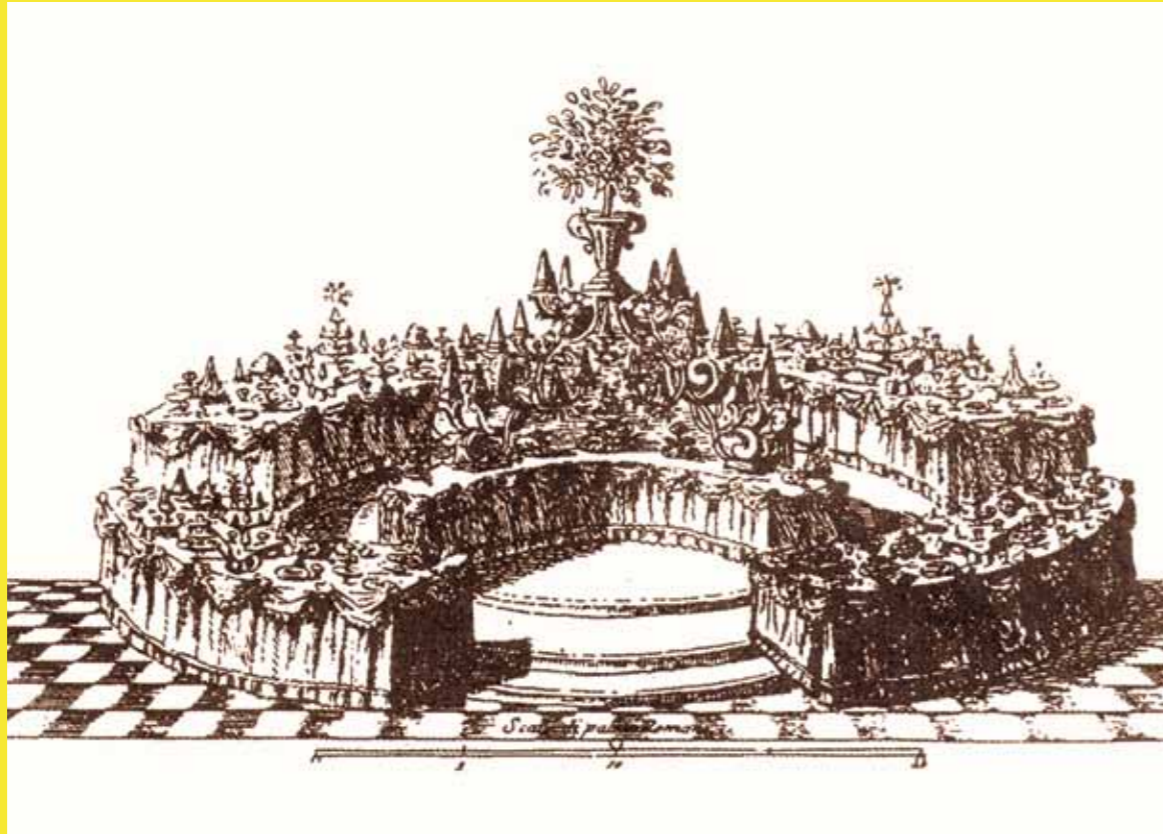
Bis ins 17. Jahrhundert war der Genuss von Eis dem Adel und Klerus vorenthalten. Francesco Procopio Cutò, ein Koch von Ludwig XIV., brachte das Eis unters Volk. Er eröffnete 1686 in Paris das Café Procope und bot Speiseeis an **004**, **005**. Um 1700 wurde Speiseeis auch in anderen europäischen Kaffeehäusern bekannt. Durch die Erfindung der ersten Eismaschine begann man Eis in großen Mengen zu produzieren.

**XVI<sup>o</sup> – XVIII<sup>o</sup> sec.**

LA NASCITA DI UNA NUOVA PROFESSIONE

Fino al XVII<sup>o</sup> secolo il gelato rimase esclusivamente a disposizione di nobili e clero. A metterlo a disposizione del pubblico fu Francesco Procopio Cutò, uno dei cuochi di Luigi XIV<sup>o</sup>. Nel 1686, a Parigi, inaugura infatti il Café Procope, il cui menù comprendeva anche gelati **004**, **005**. Intorno al 1700 il gelato fece la sua comparsa anche nei caffè di altre città europee. Con la scoperta delle prime macchine per la sua preparazione, il gelato cominciò ad essere prodotto in grandi quantità.





006

## 16. - 18. Jh.

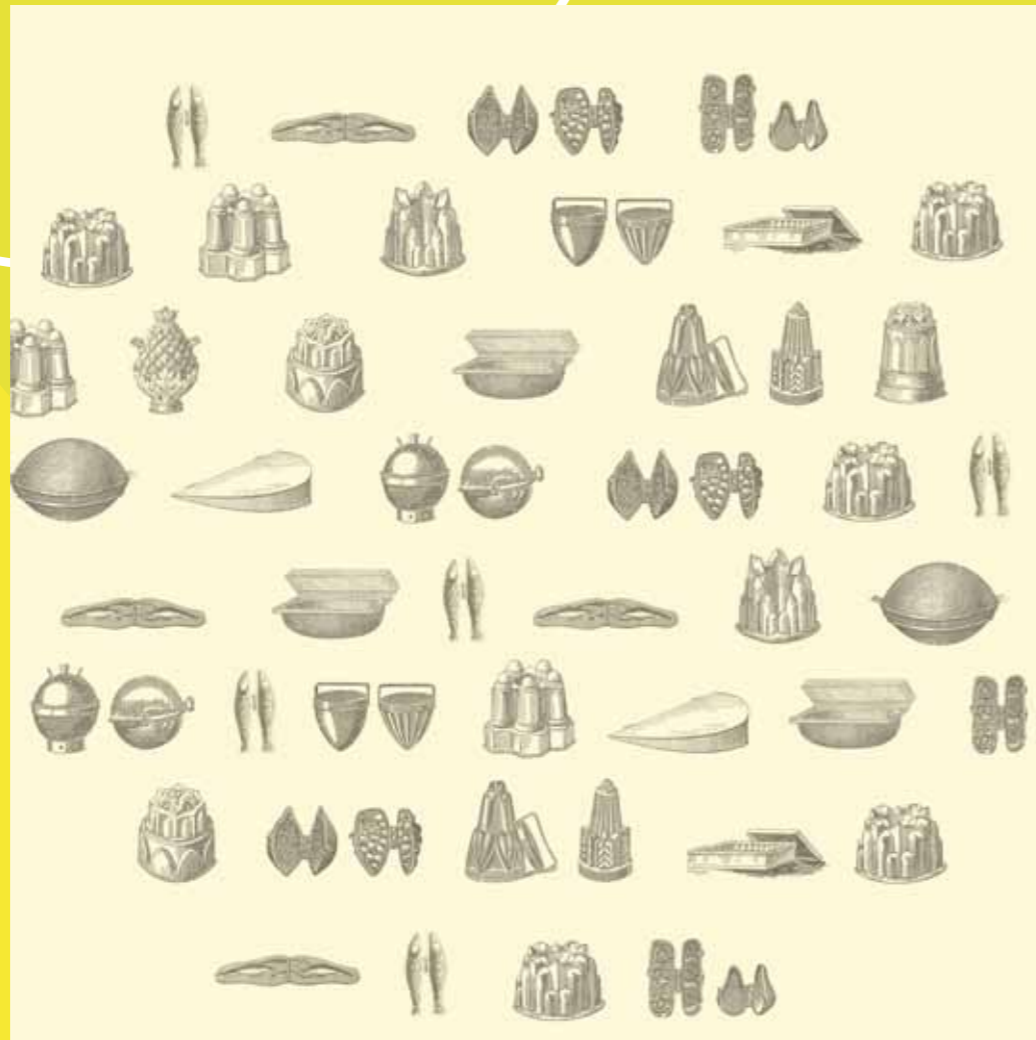
### DIE GEBURT EINES NEUEN BERUFES

Die Herstellung von Speiseeis wurde zu einer Kunst. Köche experimentierten mit Geschmäckern und Zutaten. Könige, Prinzen und Päpste kämpften um den besten Eishersteller und ließen große Banquets mit den verschiedensten Eissorten vorbereiten, die in Form von großartigen Skulpturen präsentiert wurden **006**. Im Laufe der Zeit schrieben immer mehr Köche ihre Eiskreationen in Kochbüchern nieder. Ende des 16. Jahrhunderts veröffentlichte Antonio Latini ein Eisrezept auf Grundlage von Schokolade.

## XVI° - XVIII° sec.

### LA NASCITA DI UNA NUOVA PROFESSIONE

La realizzazione del gelato si trasformò in arte. I cuochi cominciarono a sperimentare gusti e ingredienti nuovi. Re, principi e Papi si contendevano i migliori gelatieri e facevano allestire grandi banchetti con le più diverse qualità di gelato presentate sotto forma di grandi sculture **006**. Nel corso del tempo sempre più cuochi descrissero le proprie creazioni a base di gelato nei rispettivi ricettari. Alla fine del XVI° secolo Antonio Latini diede alle stampe una ricetta di gelato anche a partire da una base di cioccolato.



007

## 16. - 18. Jh.

### DIE GEBURT EINES NEUEN BERUFES

Sogenannte Eisformen wurden immer populärer. Das Eis wurde in der jeweiligen Form des Geschmacks präsentiert. Diese Eisformen dienten nicht nur der Ästhetik, sondern ermöglichten es auch, das Eis besser aufzubewahren **007**.

## XVI° - XVIII° sec.

### LA NASCITA DI UNA NUOVA PROFESSIONE

Le varie forme di gelato divennero sempre più popolari. Il gelato veniva spesso presentato nella stessa forma dell'ingrediente che gli dava il gusto. Tali forme di gelato non servivano solo all'estetica, ma rendevano possibile anche una migliore conservazione del prodotto **007**.

008



19. – 20. Jh.  
XIX<sup>o</sup> – XX<sup>o</sup> sec.



009



010



**19. – 20. Jh.**

AUFSCHWUNG DES EISES

008 009 010 011 012 013 014 015 016

Zwischen dem 18. und 19. Jahrhundert erfuhr Europa einen Eis-Boom. Italienische Eishersteller brachten das Speiseeis nach Wien und von dort aus in die östlichen Hauptstädte Europas. Eisdieleen eröffneten in den Zentren aller Hauptstädte. Nach dem Zweiten Weltkrieg migrierten Italiener mit ihren Familien bis nach Brasilien und Argentinien.

**XIX<sup>o</sup> – XX<sup>o</sup> sec.**

L'ASCESA DEL GELATO

008 009 010 011 012 013 014 015 016

Tra il XVIII<sup>o</sup> e il XIX<sup>o</sup> secolo, in Europa, si assisté a un vero e proprio boom del gelato. I produttori italiani portavano il gelato fino a Vienna e, da qui, in tutte le capitali dell'Europa dell'est. Gelaterie venivano inaugurate nei centri di tutte le maggiori città. Dopo la Seconda guerra mondiale, molti italiani, con le proprie famiglie, emigrarono in Brasile e Argentina.





011



012



013

## 19. - 20. Jh.

### AUFSCHWUNG DES EISES

008 009 010 011 012 013 014 015 016

Zwischen dem 18. und 19. Jahrhundert erfuhr Europa einen Eis-Boom. Italienische Eishersteller brachten das Speiseeis nach Wien und von dort aus in die östlichen Hauptstädte Europas. Eisdielen eröffneten in den Zentren aller Hauptstädte. Nach dem Zweiten Weltkrieg migrierten Italiener mit ihren Familien bis nach Brasilien und Argentinien.

## XIX° - XX° sec.

### L'ASCESA DEL GELATO

008 009 010 011 012 013 014 015 016

Tra il XVIII° e il XIX° secolo, in Europa, si assisté a un vero e proprio boom del gelato. I produttori italiani portavano il gelato fino a Vienna e, da qui, in tutte le capitali dell'Europa dell'est. Gelaterie venivano inaugurate nei centri di tutte le maggiori città. Dopo la Seconda guerra mondiale, molti italiani, con le proprie famiglie, emigrarono in Brasile e Argentina.



014



015



016

19. - 20. Jh.

AUFSCHWUNG DES EISES

008 009 010 011 012 013 014 015 016

Zwischen dem 18. und 19. Jahrhundert erfuhr Europa einen Eis-Boom. Italienische Eishersteller brachten das Speiseeis nach Wien und von dort aus in die östlichen Hauptstädte Europas. Eisdielen eröffneten in den Zentren aller Hauptstädte. Nach dem Zweiten Weltkrieg migrierten Italiener mit ihren Familien bis nach Brasilien und Argentinien.

XIX° - XX° sec.

L'ASCESA DEL GELATO

008 009 010 011 012 013 014 015 016

Tra il XVIII° e il XIX° secolo, in Europa, si assisté a un vero e proprio boom del gelato. I produttori italiani portavano il gelato fino a Vienna e, da qui, in tutte le capitali dell'Europa dell'est. Gelaterie venivano inaugurate nei centri di tutte le maggiori città. Dopo la Seconda guerra mondiale, molti italiani, con le proprie famiglie, emigrarono in Brasile e Argentina.



017

## 1900 - 1950

### NEUE TECHNOLOGIEN

017 018 019

Die Eiswaffel wurde zum Symbol des handwerklich hergestellten Speiseeises. Bis zu seiner Erfindung Anfang 1900 wurde das Eis in Bechern aus Glas, Papier oder gepresst zwischen zwei Keksen oder Waffeln verkauft.

Otello Cattabriga, ein Mechaniker aus Bologna, ließ 1931 eine automatisierte Maschine, die sogenannte „Motogelateria“, zur Herstellung von Eis patentieren. Damit begann die Revolution der Eismaschinen, das mühsame Schaben und Rühren war vorbei. Durch die neuen Maschinen konnte der Eismasse Luft hinzugeführt werden, das Eis wurde cremiger. 1945 gründete Poerio Carpigiani die Firma „Carpigiani Bruto“ und entwickelte die innovative und einfach zu bedienende „Autogelateria“. In den darauffolgenden Jahren verbesserte Carpigiani seine Eismaschinen und wurde zum Vorreiter am Markt für italienische Eismaschinen.

## 1900 - 1950

### NUOVE TECNOLOGIE

017 018 019

Il cono divenne il simbolo del gelato artigianale. Fino alla sua invenzione, avvenuta all'inizio del 1900, il gelato era venduto in bicchieri di vetro o carta oppure pressato tra due biscotti o cialde.

Otello Cattabriga, un meccanico di Bologna, brevettò nel 1931 una macchina automatica – la cosiddetta “Motogelateria” – per la produzione di gelato. Fu l'inizio di una vera e propria rivoluzione, che abolì il faticoso lavoro manuale dei gelatieri. Grazie alle nuove macchine divenne infatti possibile incorporare facilmente l'aria nella massa del gelato, rendendo così il prodotto più cremoso. Nel 1945 Poerio Carpigiani fonda l'azienda “Carpigiani Bruto” e sviluppa la cosiddetta “Autogelateria”, tanto innovativa quanto facile da utilizzare. Negli anni seguenti Carpigiani continuò a migliorare le sue macchine per gelato e divenne l'indiscusso leader del settore.

1900 – 1950



018



019



1900 - 1950

NEUE TECHNOLOGIEN

017 018 019

Die Eiswaffel wurde zum Symbol des handwerklich hergestellten Speiseeises. Bis zu seiner Erfindung Anfang 1900 wurde das Eis in Bechern aus Glas, Papier oder gepresst zwischen zwei Keksen oder Waffeln verkauft.

Otello Cattabriga, ein Mechaniker aus Bologna, ließ 1931 eine automatisierte Maschine, die sogenannte „Motogelateria“, zur Herstellung von Eis patentieren. Damit begann die Revolution der Eismaschinen, das mühsame Schaben und Rühren war vorbei. Durch die neuen Maschinen konnte der Eismasse Luft hinzugeführt werden, das Eis wurde cremiger. 1945 gründete Poerio Carpigiani die Firma „Carpigiani Bruto“ und entwickelte die innovative und einfach zu bedienende „Autogelateria“. In den darauffolgenden Jahren verbesserte Carpigiani seine Eismaschinen und wurde zum Vorreiter am Markt für italienische Eismaschinen.

1900 - 1950

NUOVE TECNOLOGIE

017 018 019

Il cono divenne il simbolo del gelato artigianale. Fino alla sua invenzione, avvenuta all'inizio del 1900, il gelato era venduto in bicchieri di vetro o carta oppure pressato tra due biscotti o cialde.

Otello Cattabriga, un meccanico di Bologna, brevettò nel 1931 una macchina automatica – la cosiddetta “Motogelateria” – per la produzione di gelato. Fu l'inizio di una vera e propria rivoluzione, che abolì il faticoso lavoro manuale dei gelatieri. Grazie alle nuove macchine divenne infatti possibile incorporare facilmente l'aria nella massa del gelato, rendendo così il prodotto più cremoso. Nel 1945 Poerio Carpigiani fonda l'azienda “Carpigiani Bruto” e sviluppa la cosiddetta “Autogelateria”, tanto innovativa quanto facile da utilizzare. Negli anni seguenti Carpigiani continuò a migliorare le sue macchine per gelato e divenne l'indiscusso leader del settore.

# Die Eiswelt im hds / Il mondo del gelato nell'Unione



1900 - 1950

BLECHDOSEN FÜR EISWAFFELN. ITALIEN, 1930 - 1960.

1900 - 1950

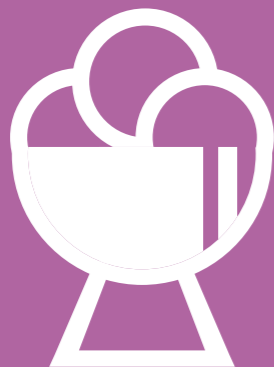
SCATOLE IN LATTA PER CONI GELATO. ITALIA, 1930 - 1960.



speiseeishersteller im hds  
gelatieri artigiani nell'unione  
dlacin artijanal tl hds



1950 – bis heute  
1950 - oggi



## 1950 - heute

### EISPRODUKTION IN SÜDTIROL

Industriell hergestelltes Eis begann um 1950 den Markt zu beherrschen, und zwang kleine Eisdiele zu höheren Qualitäts- und Hygienestandards. Dank der guten Zusammenarbeit zwischen Speiseeis- und Maschinenherstellern konnten fehlende Standards schnell wettgemacht werden.

In Südtirol gibt es Qualitätsrichtlinien, wodurch sich handwerklich hergestelltes Speiseeis vom Industrie-Massenprodukt abhebt. Die Speiseeishersteller im hds haben Kriterien zur Qualitätssicherung des Eises und zur Bezeichnung „Eisdiele“ ausgearbeitet, die in der Handwerksordnung gesetzlich verankert wurden (Beschluss Landesregierung Nr. 326 vom 25. Februar 2013). Zur Herstellung von handwerklichem Speiseeis dürfen nur mehr frische Zutaten wie Eier, Milch und Milchprodukte verwendet werden. Der Fruchtgehalt bei Fruchteis muss mindestens 30 Prozent betragen. Der hds hat Betriebe, die Speiseeis gemäß der Handwerksordnung herstellen, mit einer Qualitätsplakette ausgezeichnet.

## 1950 - oggi

### LA PRODUZIONE DI GELATO IN ALTO ADIGE

Il gelato di produzione industriale cominciò a dominare il mercato intorno al 1950, costringendo le piccole gelaterie a innalzare i propri standard di qualità e igiene. Grazie alla buona collaborazione tra gelatieri e produttori di macchine per il gelato, la distanza tra le due produzioni venne ben presto colmata.

In Alto Adige esistono delle linee guida relative alla qualità, che differenziano il gelato di produzione artigianale da quello industriale. I gelatieri nell'Unione hanno elaborato dei criteri per la definizione della qualità del gelato e per l'assegnazione della denominazione "Gelateria". Tali criteri trovano la propria base giuridica nell'Ordinamento provinciale dell'artigianato (delibera della Giunta provinciale n. 326 del 25 febbraio 2013). Per la produzione di gelato artigianale possono essere utilizzati unicamente prodotti freschi quali uova, latte e derivati del latte. Il contenuto di frutta nel gelato di frutta deve essere del 30 per cento almeno. L'Unione ha realizzato una targa per valorizzare le gelaterie che soddisfano tutti i criteri previsti dall'Ordinamento dell'artigianato.



STORIA, CULTURA  
E TECNOLOGIA  
DEL GELATO

Il Gelato Museum Carpigiani è centro culturale d'eccellenza per la comprensione e l'approfondimento di storia, cultura e tecnologia del gelato artigianale. Il percorso interattivo si snoda su 3 livelli di lettura: l'evoluzione del gelato nel tempo, la storia della tecnologia produttiva e dei luoghi e modi di consumo del gelato. All'interno del museo, su oltre 1000 metri quadrati, trovano spazio macchine originali, fotografie e documenti storici, preziosi strumenti ed accessori d'epoca e inedite video-interviste. Nella prospettiva di diffondere nel mondo la cultura del gelato artigianale, il Gelato Museum organizza laboratori didattici per diverse fasce d'età per educare bambini e ragazzi a scienza e cultura del gelato.

**Gelato Museum Carpigiani**, Via Emilia, 45 - 40011 Anzola Emilia, Bologna, Italia

Die Einrichtung „Gelato Museum Carpigiani“ ist eine zentrale Organisation für die Verständigung und Etablierung der Geschichte, Kultur und Technologie von hausgemachtem Eis. Die interaktive Reise verläuft auf drei Ebenen: die Entwicklung vom Eis, die Geschichte der Produktionstechnik und die Standorte des Eiskonsums. Im Museum, also auf über 1000 m<sup>2</sup>, finden originale Maschinen, Fotografien, historische Dokumente, wertvolle Werkzeuge und Zubehöre sowie unveröffentlichte Video-Interviews Platz. Mit dem Vorhaben, die Kultur des von Hand hergestellten Eises weltweit zu überliefern, organisiert das Museum pädagogische Workshops für verschiedene Altersgruppen. Auf diesem Weg wird Kindern und Jugendlichen die Wissenschaft und Kultur vom Eis gelehrt.

**Gelato Museum Carpigiani**, Via Emilia, 45 - 40011 Anzola Emilia, Bologna, Italien

[www.gelatomuseum.com](http://www.gelatomuseum.com)