

# Scuola Officina



MUSEO DEL PATRIMONIO INDUSTRIALE DI BOLOGNA

numero **1** 2017

GENNAIO - GIUGNO

anno XXXVI

ISSN 1723-168X  
Prezzo € 5,00

**BOLOGNA  
E IL GELATO. UN  
DOLCE RAPPORTO  
PLURICENTENARIO**  
Martina Gamberini,  
Samanta Zagaria

**LA CARTIERA  
DI MARZABOTTO**  
Jacopo Ibello,  
Alessandro Depaoli,  
Giovanni Leonardo  
Pirozzi, Manuel  
Ramello, Patrizia  
Trivisonno



# Bologna e il gelato

## Un dolce rapporto pluricentenario

MARTINA GAMBERINI e SAMANTA ZAGARIA,  
laureande in Comunicazione Pubblica e d'Impresa, Università di Bologna

La ricerca che ha portato alla stesura dell'articolo è stata condotta nell'ambito di un progetto ideato da Carpigiani. Una prima versione è stata oggetto di una comunicazione da parte delle autrici, il 2 dicembre 2016, nel corso della presentazione presso il Museo del Patrimonio Industriale del volume *Tecnologia per un mondo più dolce. La storia della Carpigiani, edito dall'Azienda in occasione dei 70 anni dalla fondazione.*

■ Immaginare cosa possa nascondersi dietro qualcosa che consumiamo ogni giorno, che esiste da anni o decenni, non è semplice. Siamo portati a dare per scontate cose di cui non conosciamo effettivamente la storia, la nascita, la trasformazione, il processo evolutivo. Una di queste è il gelato, uno degli alimenti oggi più diffusi nel mondo. La consuetudine alla produzione e al consumo del gelato artigianale ha origini antichissime, è stato il dessert preferito di personaggi illustri e ha subito le influenze delle abitudini alimentari e delle tradizioni culturali dei popoli che lo hanno conosciuto.

Il lavoro di ricerca ha voluto considerare la storia del "gelato artigianale italiano" e in particolare il legame con il territorio emiliano e bolognese, dal punto di vista del prodotto, del suo consumo, della nascita e dell'affermazione di aziende che hanno ideato e commercializzato in Italia e nel mondo le macchine per questo tipo di lavorazione. Uno dei punti fermi da cui la ricerca ha avuto inizio è costituito dalla figura di Enrico Giuseppe Grifoni, autore

del *Trattato di gelateria. Manuale pratico per la fabbricazione dei gelati e relative conserve*, pubblicato nel 1911. Esperto gelatiere, dopo aver imparato l'arte di preparare il gelato artigianale, a mano, nella città di Napoli, aveva fondato una rinomata gelateria proprio a Bologna, di cui si ha testimonianza in alcuni scritti e scambi epistolari dell'epoca. Non è conosciuta, purtroppo, la sua ubicazione, anche se pare si trovasse all'interno del "quadraltero" tra Via Ugo Bassi, Voltone del Podestà, Via Draperie e Via Zamboni. Certo è, però, che il suo negozio sia stato fra i più frequentati della città, in particolare da personaggi illustri quali il Cardinale bolognese Domenico Svampa e Giosuè Carducci, che lo aveva soprannominato "o napoletano".

Grifoni, in quello che è il primo trattato di gelateria della storia culinaria italiana, presenta una raccolta di tutte le ricette per un gelato fatto a regola d'arte, senza tralasciare consigli, metodi di refrigerazione e abbinamenti di gusti vincenti.

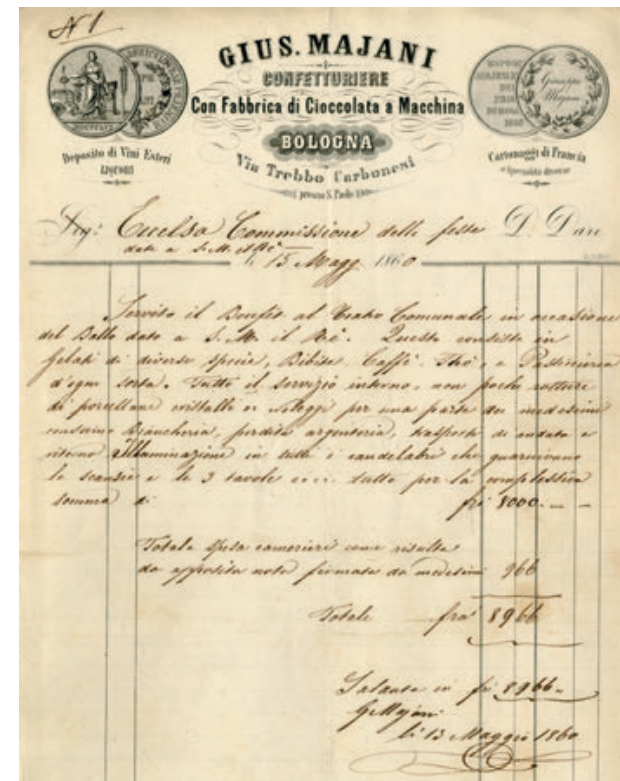


Laboratorio di gelateria Grifoni  
a Bologna, fine sec. XIX  
Archivio Gelato Museum Carpigiani

Nei primi decenni del Novecento, in un'epoca in cui la meccanizzazione stava sempre più ampliando gli ambiti di applicazione, il segreto per fare un buon gelato apparve ben presto legato alla creazione e, in seguito, alla diffusione di ottime macchine per la sua lavorazione.

La nascente realtà industriale di Bologna, con le prime aziende produttrici di macchine in grado di effettuare operazioni complesse in modo automatico, stava cambiando poco alla volta le regole del mercato. Un esempio concreto di questa evoluzione è l'A.C.M.A. In questo contesto e in questo territorio, in cui importante è stato l'apporto dell'Istituto Aldini-Valeriani per il radicamento e la trasmissione della cultura tecnica favorendo la nascita e lo sviluppo dell'industria meccanica, in particolare del comparto produttivo delle macchine automatiche, vengono ideate e realizzate delle macchine da gelato che si affermeranno non solo in Italia, ma anche sui mercati internazionali. A questo va a connettersi il terzo e ultimo aspetto, quello che in particolare ha cambiato la storia del gelato artigianale in Italia e nel mondo: l'invenzione della Motogelateria, nel 1927, una creazione del bolognese Otello Cattabriga. La gelateria automatica è stata poi ripresa e resa eccelsa dai fratelli Carpigiani.

Con queste premesse sono apparsi ovi e conseguenti alcuni interrogativi: perché questi importanti eventi, che hanno segnato la storia e lo sviluppo del gelato artigianale, hanno avuto come scenario Bologna? E ancora, più nello specifico: perché Otello Cattabriga decise ad un certo punto della sua vita di lasciare la Zamboni & Troncon per fondare una propria ditta e dedicarsi proprio alla progettazione di una macchina automatica per gelato? E infine: esisteva già a Bologna, in quegli anni, qualcosa che suggerisse che un'invenzione del genere avrebbe potuto



avere successo? C'era già, dunque, agli inizi del Novecento, una considerevole richiesta di gelato da parte della popolazione bolognese? Più che risposte certe, vengono qui proposte alcune suggestive ipotesi.

Facendo riferimento all'epoca precedente alla pubblicazione del suo *Trattato*, Grifoni ricordava nella prefazione: "Non esisteva incontro istituzionale a cui prendevano parte i migliori personaggi di prestigio della città e non (ecclesiastici, professori) che non terminasse con un lungo e vario banchetto. Alla fine dello stesso, venivano serviti dolci, sorbetti e gelati".

Ne abbiamo conferma da un documento conservato dal Museo del Risorgimento di Bologna, una ricevuta datata 15 maggio 1860 per un buffet commissionato alla Ditta Giuseppe Majani di Via de' Carbononi in occasione dei festeggiamenti, presso il Teatro Comunale, in onore del Re Vittorio Emanuele II in visita a Bologna. Tra i prodotti scrupolosamente elencati, serviti nell'occasione, figurano "gelati in diversa specie". Ma anche dalla rivista umoristica bolognese "Eh! Ch'al scusa...", nel numero del 9 dicembre 1899, con la presenza di inserzioni pubblicitarie

Fattura della ditta Giuseppe Majani per il buffet al Teatro Comunale di Bologna in onore del Re Vittorio Emanuele, 2 maggio 1860  
Museo civico del Risorgimento

Macchina da gelato manuale di fine sec. XIX in esposizione al Gelato Museum Carpigiani  
Archivio Gelato Museum Carpigiani



Inserzione pubblicitaria, "Ehil Ch' al scusa...", 41, 9 dicembre 1899

Da: G. Roversi (a cura di), *Pino cinquant'anni di gelato*, Bologna, Grafis, 1987

di Caffè e Pasticcerie che, tra i propri prodotti, offrivano ai clienti anche il gelato artigianale. Veniva precisato trattarsi di una specialità particolare, la "Gelateria Napoletana", apprezzata dai bolognesi perché ritenuta ancor più prelibata di quella tradizionale. Gli annunci pubblicitari indicavano la vendita di gelato, ad esempio, nella Premiata e Brevettata Fabbrica di Pasticceria di Francesco Bagnoli, nel Caffè delle Scienze sito in Via Farini 24, nell'Antico Caffè della Barchetta, sempre in Via Farini, al n. 2, nella famosa Latteria Milanese situata fra Via Ugo Bassi e Via Drapperie e nel Bar Venezuela di Alberto Roversi. Questo a dimostrazione del fatto che il gelato, già alla fine dell'Ottocento, era molto richiesto dai cittadini bolognesi, venduto e ben pubblicizzato. Va sottolineato che a quel tempo non esi-

Guido Neri, *Chiosco di gelati di fianco al Palazzo del Podestà*, penna acquerellata, post 1904  
Collezioni d'Arte e di Storia della Fondazione Cassa di Risparmio in Bologna

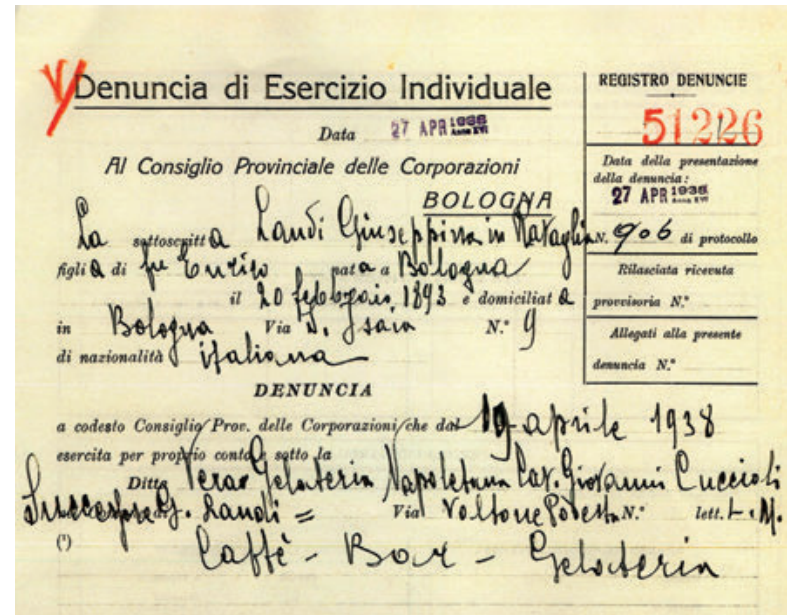
La Palazzina Majani in Via Indipendenza, uno dei più rinomati caffè della città, con sala da the e vendita di cioccolata, dolciumi e gelati, 1915 ca  
Collezioni d'Arte e di Storia della Fondazione Cassa di Risparmio in Bologna



stevano ancora delle botteghe che si dedicassero esclusivamente alla vendita del gelato e che si collocassero sotto l'insegna di "Gelateria". Nella documentazione della Camera di Commercio di Bologna, infatti, tutte queste attività, la cui nascita risale ad un periodo compreso tra il 1890 e il 1920, erano registrate semplicemente come "Caffetteria", "Bar", "Pasticceria" o "Cioccolateria". Solo dopo gli anni Trenta inizia a comparire nelle denunce di inizio attività qualche locale registrato come "Gelateria". È il caso, ad esempio, della Vera Gelateria Napoletana del Cav. Giovanni Cuccioli successore G. Landi, che dà inizio al suo esercizio al Voltone del Podestà nel 1938.

La storia di Bologna, del suo mercato alimentare e della sua tradizione gastronomica è molto antica, ricca e articolata, e tantissimi sono gli scritti che ne hanno parlato. Tra gli studiosi che hanno rivolto il loro interesse al gelato, alla sua storia nella Bologna del passato ed in seguito alla sua diffusione, a partire dagli inizi del Novecento, Giancarlo Roversi (1987) ne individua le prime tracce nel XVI secolo, consumato però unicamente all'interno delle abitazioni nobiliari e borghesi. Secondo le sue ricerche, è solo alla metà dell'Ottocento, sulla scia dei progressi nel campo della refrigerazione, che fanno la comparsa Caffè e Pasticcerie che offrono ad una clientela diversificata gelati da asporto e da passeggio. Molti di questi esercizi, tra cui la già citata Latteria Milanese, sono concentrati in pieno centro storico, in particolare nel "quadrilatero". Un altro aspetto molto interessante è che, alla fine del secolo, erano già disponibili diverse tipologie: "gelati in pezzi montati per tavola in forme diverse, a lire 0,80 per persona; gelati in piccole forme per soirées, ricevimenti e balli, a lire 0,40 ognuno; dolci gelati al biscotto, spume gelate, ecc." (Roversi, 1987).

In quel periodo i Caffè, come le stesse inserzioni pubblicitarie ci fanno capire, erano dei veri e propri luoghi d'incontro per una vastissima gamma di cittadini. Non solo per letterati, artisti, signore borghesi, ma anche per



operai, studenti e amanti del gioco; era la norma ritrovarsi in quei luoghi e trattenervisi fino a tardi per incontrare amici, ascoltare concerti, guardare spettacoli, discutere della cosa pubblica o giocare a carte. Ancora, all'uscita dei teatri era consuetudine fermarsi nei Caffè, all'epoca molto numerosi, oltre 65 intorno al 1900, in una città di 70.000 abitanti. Tra i più frequentati, il Caffè delle Scienze in Via Farini 24, poco lontano dal Teatro Brunetti, dal 1898 denominato Teatro Duse, e il Caffè dell'Arena, adiacente all'Arena del Sole in Via Indipendenza. Si servivano prodotti dolci o salati e sostanze a base di caffeina, ma ben presto si era sentita la necessità di diversificare i menù, proponendo ai propri clienti diurni e della notte qualcosa di diverso dal classico dessert: ecco dunque che il gelato si era rivelato il prodotto perfetto per queste esigenze e per questo tipo di clientela.

Non solo gli scrittori, ma anche i pittori ci hanno offerto delle interessanti testimonianze della presenza del gelato. Uno di questi è Guido Neri (Bologna, 1874-1940), un vedutista autore di diverse opere rappresentanti scorci di Bologna. Esse non venivano ritratte dal vivo, bensì riprese da immagini fotografiche o incisioni che riproducevano luoghi all'epoca di Neri ormai scomparsi, secondo un'usanza molto in voga tra gli artisti di inizio Novecento, volta a fissare nella memoria quei monumenti o quelle vedute irrimediabilmente perduti in seguito agli sventramenti e alle ricostruzioni che avevano interessato la città modificandone l'aspetto dal punto di vista urbanistico. Nelle Collezioni d'Arte e di Storia della Fondazione Cassa di Risparmio di Bologna è presente una veduta a penna acquerellata di Neri che raffigura in primo piano il Palaz-

zo del Podestà davanti al quale è presente un chiosco di gelati. Questa rappresentazione, datata 1904 circa, ci fa pensare che già tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento il gelato fosse venduto in una modalità che poi sarebbe diventata la più diffusa, da passeggio, acquistabile in rivendite specializzate nel servire esclusivamente quel tipo di prodotto.

Ad avvalorare questa ipotesi è anche Sebastiano Sani, in *Bologna di ieri* (1922), una sorta di diario in cui ricorda "tutto ciò che di vivo era in Bologna fino al 1915, a chiari caratteri fissato e a linee amene descritto". In un passo troviamo, infatti, la quasi onirica descrizione di un panorama bolognese notturno, in cui "va il solitario da uno di questi luoghi all'altro, silenzioso, pensieroso, sfuggendo come di proposito le gaie oasi di luce, che improvvisamente, nella semi oscurità della notte, mettono le baracche dei gelati, i Caffè con concertino e i cinematografi".

Tutti questi piccoli indizi ci hanno portato a considerare valida l'ipotesi che prima del 1900 il gelato fosse un alimento già molto diffuso, desiderato e richiesto dai cittadini bolognesi, anche se per l'insegna "Gelateria" si sarebbe dovuto aspettare ancora un altro po'.

Quasi sicuramente è stata l'invenzione di Otello Cattabriga a permettere alle piccole botteghe di specializzarsi nella sola ed esclusiva vendita del gelato, come è successo alla già citata Vera Gelateria Napoletana di Giovanni Cuccioli. Inoltre, la città di Bologna – soprannominata da sempre "la dotta e la grassa" – metteva a disposizione dei produttori tutte le materie prime necessarie per sviluppare un mercato alimentare fortissimo e che ancora oggi è uno dei più dinamici d'Italia.

Denuncia d'esercizio del Caffè Bar "Vera gelateria Napoletana" Cuccioli, 1938

Camera di Commercio di Bologna, Archivio Ditte

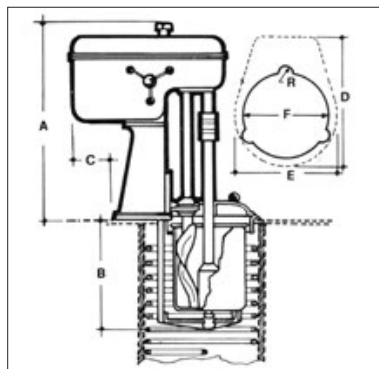
BOLOGNA AND ICE-CREAM. A SWEET CENTURIES-OLD RELATIONSHIP

Since its beginning, the Bolognese district is one of the most important industrial site for the production of the ice cream. The first handbook for the production of ice cream, Trattato di gelateria, was written in 1911 by Enrico Giuseppe Grifoni, an ice-cream man formed, as for his job, in Naples, but transferred to Bologna very soon. At the beginning of the XX century ice cream was usually sold in many coffe bar, but in Bologna the high society enjoyed ice cream since the end of XVI century. In 1927 the Bolognese Otello Cattabriga invented the first ice cream machine, followed in 1945 by Bruto Carpigiani's mechanical icecream called 'autogelateria'. The Carpigiani firm, known for its advanced ideas and technology was the beginner of the new era of the ice-cream production till nowadays.



Primo modello della Motogelateria Cattabriga, 1927  
Archivio Gelato Museum Carpigiani

Per quanto riguarda l'aspetto industriale, risale al 1927 l'invenzione di una "Motogelateria" da parte del bolognese Otello Cattabriga, già tecnico della Zamboni & Troncon, azienda produttrice di macchina da pasta fondata nel 1906, che fin dal 1911 proponeva una tortellinatrice automatica. La macchina di Cattabriga ha creato i presupposti per la definitiva trasformazione del gelato in un dessert popolare, cambiando la concezione di gelato artigianale



Disegno tecnico della macchina per gelato Carpigiani SED, 1946  
Archivio Gelato Museum Carpigiani

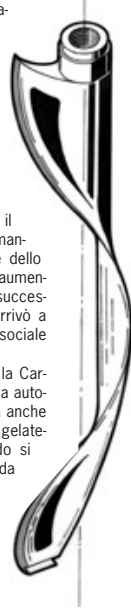
Disegno tecnico di una spatola ad elica rotante sperimentata negli anni '40 da Bruto Carpigiani per la sua Autogelateria  
Archivio Gelato Museum Carpigiani

nel mondo e anche il lavoro stesso del gelatiere. Era infatti dotata di una spatola il cui movimento "stacca e spalma" nel cestello riproduceva la faticosa manovra manuale: la miscela gelata veniva staccata dai bordi refrigerati della gelateria e spalmata con la rotazione della spatola, incorporando così l'aria necessaria a dare volume e cremosità al gelato. Questo modello, brevettato il 3 febbraio del 1931, fu subito apprezzato con ottime vendite, anche all'estero, nei decenni successivi.

Bruto Carpigiani, dal 1927 in A.C.M.A., la prima grande fabbrica bolognese di macchine automatiche, della quale era ben presto divenuto responsabile dell'Ufficio Tecnico, comprese l'immenso potenziale di questo tipo di macchinario, iniziando a studiare in proprio, attorno alla metà degli anni Trenta, una possibile versione migliorata e potenziata. Un lavoro lungo e delicato, che si era svolto in parte nel mezzo della seconda Guerra Mondiale. È il 1943 quando Bruto completa la sua innovativa versione che aveva preso spunto dalla Motogelateria di Cattabriga: nasce così l'Autogelateria. La nuova macchina possedeva una scatola ingranaggi a chiusura ermetica, che rendeva la produzione del gelato decisamente più igienica; ma, soprattutto, al posto della spatola a moto alternato, ne aveva una elicoidale rotativa che permetteva una migliore lavorazione del gelato. Bruto Carpigiani purtroppo non ebbe modo di vederla funzionare: morì prematuramente nel 1945, a soli 42 anni, lasciando la responsabilità di creare una nuova azienda al fratello Poerio. Quest'ultimo fondava la Carpigiani Bruto Macchine Automatiche S.r.l. il 5 aprile 1946, otteneva il brevetto dell'Autogelateria e iniziava quindi la produzione. Con un capitale sociale iniziale di 50.000 lire e un laboratorio di soli 20 metri quadri

con 12 dipendenti, l'impresa ottenne subito un eccezionale successo commerciale. Fin dai primi anni – e questo sarà uno dei punti di forza di Carpigiani – lo sguardo fu rivolto ai mercati esteri, dimostrando la capacità di sviluppare efficacissime strategie di promozione, senza contare che nel dopoguerra il consumo di gelato, e quindi la domanda di macchine per la produzione dello stesso, appariva in esponenziale aumento. I numeri parlano chiaro: l'anno successivo alla fondazione, il fatturato arrivò a 800.000 lire. Nel 1948 il capitale sociale fu portato a 500.000 lire.

Tra gli anni Cinquanta e Sessanta la Carpigiani sviluppò una nuova macchina automatica in grado di essere utilizzata anche da personale non specializzato in gelateria, proprio perché in quel periodo si stava moltiplicando la domanda da parte dei consumatori di degustare un buon gelato e di poterlo trovare ovunque. Da queste esigenze era nata la macchina da gelato soft Carpigiani, caratterizzata da un'erogazione istantanea del prodotto, innovazione che risul-



tò determinante per ampliare il mercato in Italia e nel mondo. Nel 1969 l'Azienda si era trasferita nella sede attuale, ad Anzola dell'Emilia. L'anno successivo veniva inglobata la Cattabriga che, dopo la morte di Otello, era entrata in una crisi a cui non era riuscita a porre rimedio. Negli anni Settanta la richiesta di nuove macchine iniziava a provenire da Paesi sempre più lontani: Nord Europa, Africa, Asia e America. Alla morte di Poerio Carpigiani, il 3 ottobre 1982, nella gestione dell'Azienda erano subentrati i suoi più stretti collaboratori, Ezio Manfroni e Mario Andolfatto, che la accompagnarono in una delicata fase di transizione da cui uscirà, tuttavia, rafforzata. Anche con loro le innovazioni non si arrestano: nel 1981, infatti, Manfroni depositava un brevetto che consentiva di applicare la pastorizzazione alle miscele per gelato espresso o soft, garantendo così una maggiore sicurezza igienica grazie alla capacità del processo di abbattere la carica batterica potenzialmente presente nelle materie prime. Anche dopo l'uscita di Manfroni e Andolfatto, qualche anno dopo, la Carpigiani aveva comunque continuato il suo percorso di crescita e sviluppo.

Oggi è un'impresa fortemente radicata nel nostro territorio, con oltre 700.000 macchine vendute e installate in tutto il mondo che le assicurano un ruolo di eccellenza nel settore.

Ma soprattutto, affrontando i mutamenti del mercato, vincendo la sfida delle continue innovazioni tecnologiche, facendo fronte alle richieste di acquirenti e consumatori sempre più varie e sofisticate, ha fatto sì che il proprio marchio divenisse sinonimo di storia, di tradizione, di cultura del gelato artigianale italiano.



Linea di montaggio delle Autogelatiere Carpigiani  
Archivio Gelato Museum Carpigiani

## BIBLIOGRAFIA

- Cervellati A., *Bologna la grassa*, Bologna, Tip. dell'Istituto Tecnico Industriale Aldini-Valeriani, 1960
- Cervellati A., *Bologna a tavola*, Bologna, Ufficio propaganda Ente Provinciale Turismo, 1961
- Cervellati A., *Bologna a tavola ieri e oggi*, Bologna, Sezione Arti grafiche dell'Istituto Aldini-Valeriani, 1969
- Curti R., Grandi M. (a cura di), *Per niente fragile. Bologna capitale del packaging*, Bologna, Compositori, 2002
- Giacomelli R., *Vecchia Bologna. Ricordi di mezzo secolo*, Bologna, Cappelli, 1962
- Grifoni E. G., *Trattato di gelateria. Manuale pratico per la fabbricazione dei gelati e relative conserve*, Milano, Bietti, 1911
- Guida Indicatore per la città e provincia di Bologna, Bologna, Zamorani e Albertazzi, 1897
- Molinari Pradelli A., *Bologna tra storia e osterie. Viaggio nelle tradizioni enogastronomiche petroniane*, Bologna, Pendragon, 2007
- Poli M., *La Bologna dei caffè*, Bologna, Costa, 2005
- Roversi G. (a cura di), *Pino cinquant'anni di gelato*, Bologna, Grafis, 1987
- Roversi G., *I caffè storici in Emilia Romagna e Montefeltro*, Bologna, Grafis, 1994
- Sani S., *Bologna di ieri*, Bologna, Zanichelli, 1922
- Tecnologia per un mondo più dolce. La storia della Carpigiani 1946-2016*, Anzola dell'Emilia, Carpigiani, 2016