

Scuola Officina



MUSEO DEL PATRIMONIO INDUSTRIALE DI BOLOGNA

numero **2** 2012

LUGLIO - DICEMBRE

anno XXXI

ISSN 1723-168X
Spedizione in abb. p. - 70%
Filiale di Bologna (ex lettera)
Prezzo € 5,00

**GIORDANI:
UNA GRANDE
INDUSTRIA AL
SERVIZIO DEI
PICCOLI**

Alessio Zoeddu

**L'ARCHIVIO
DEGLI ISTITUTI
ALDIMI-VALERIANI
E SIRANI
DEL COMUNE
DI BOLOGNA**

Carlo De Maria
Matteo Troilo



Gelato Museum Carpigiani:

lo sviluppo di un progetto

CATERINA GHELFI, coordinatrice organizzativa del Gelato Museum Carpigiani



In questa pagina e nella seguente:

Viste panoramiche del Gelato Museum Carpigiani

Le foto contemporanee, opera di Giancarlo Bonomi, e i documenti storici che illustrano l'articolo fanno parte dell'Archivio Gelato Museum

A fine settembre 2012 è stato inaugurato il Gelato Museum Carpigiani, il primo Museo al mondo dedicato alla cultura ed alla tecnologia del gelato artigianale, presso la sede Carpigiani ad Anzola dell'Emilia, a pochi chilometri da Bologna, all'interno di spazi precedentemente in disuso ed ora convertiti in centro di eccellenza per lo studio e l'approfondimento della storia di questo prodotto. Per lanciare l'immagine del Gelato Museum sono state organizzate prima dell'inaugurazione due esclusive preview, presso il Museo Nazionale della Fotografia Alinari a Firenze e presso l'Ottagono Santa Caterina a Cefalù, in occasione dei maggiori festival dedicati al gelato.

IL PROGETTO

■ Il gruppo di lavoro insediato a maggio 2011 ha potuto disporre inizialmente di un nucleo di materiali costituito dai documenti provenienti dal consistente Archivio aziendale (già in fase di riorganizzazione), da una collezione di

macchine automatiche Carpigiani per gelato artigianale e da un'approfondita ricerca storica sul gelato sviluppata dalla curatrice Luciana Polliotti.

Il primo fondamentale passo ha riguardato la definizione degli snodi tematico-temporali sulla base dei quali sviluppare il percorso museale. Partendo dalle ricerche condotte dalla curatrice sono stati individuati gli estremi temporali (dal 12.000 a.C. agli anni Ottanta del Novecento) ed identificate le tappe fondamentali della storia del gelato. Un percorso articolato cronologicamente, per analizzare tre prospettive: l'evoluzione del gelato come alimento (dal consumo di bevande ghiacciate fino al gelato moderno), l'evoluzione delle tecnologie produttive necessarie per produrre un buon gelato (dalle prime sorbettiere, ai tini, fino alle macchine automatiche), l'evoluzione dei luoghi e dei modi di consumo del gelato (dalle corti reali all'apertura delle prime gelaterie).

Da giugno a dicembre 2011, il progetto è proseguito con un'intensa fase di digitalizzazione di oltre 7.000 documen-

ti e fotografie provenienti dall'Archivio Carpigiani, materiali fondamentali per la configurazione del Gelato Museum. Si è ritenuto inoltre importante individuare strumenti ed oggetti legati al mondo gelato, in grado di arricchire e completare l'esposizione.

A partire dai primi mesi del 2012, dopo aver portato a termine la riproduzione della documentazione ed il reperimento di oggetti e macchinari, provenienti da donazioni e prestiti, sono entrati a far parte del gruppo di lavoro gli architetti Chiara Gugliotta e Matteo Caravelli, già incaricati della ristrutturazione degli spazi in cui sarebbe sorto il Museo. La progettazione del percorso espositivo ha considerato vari elementi, dalla necessità di delineare le numerose tappe della storia del gelato, dati gli ampi estremi temporali del Museo, agli aspetti architettonici, quali la possibilità di osservarlo dall'alto, godendo della vista degli spazi dalla nuova hall al primo piano.

In questa seconda fase, all'attività degli architetti se ne è affiancata un'altra, altrettanto importante: la registrazione di video-interviste ai personaggi più rilevanti del mondo del gelato nel Novecento, anche alla luce della grande importanza attribuita dall'UNESCO al patrimonio immateriale, quali sono appunto le testimonianze orali.

Ciascuna intervista è stata abbinata ad uno dei temi del Museo, scegliendo il maggiore esperto: dai più antichi produttori di con in Italia, a chi, come il signor Aurelio Venturi, ha dedicato un'intera vita al lavoro in Cattabriga. Il montaggio delle video-interviste ha consentito inoltre la valorizzazione di documenti ed immagini fotografiche provenienti dall'archivio ed oggi visibili sugli schermi presenti nell'esposizione.

L'attività di allestimento del Museo, svolta da giugno a settembre 2012 in due fasi, è stata coordinata in base alle attività di cantiere.

LA 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 da 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 speziali 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 medicea venivano prodotti dall'architetto Bernardo Buontalenti il gelato ai fiordilatte ed il "Candiero", un gelato alla crema con un po' di vin santo. La prima ricetta scritta di un gelato, la *Sorbetta di cioccolata scomiglia*, viene pubblicata nel 1692 da Antonio Latini all'interno dell'opera *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 un'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 al contributo delle macchine automatiche per gelato che agli inizi del Novecento avevano



Postazione con stampe per gelato modellato di fine Ottocento

in gran parte eliminato lo sforzo fisico necessario al gelatiere nella fase della preparazione. Anche i contenitori del gelato avevano avuto una loro evoluzione, documentati nel Museo da una collezione di antichi stampe, scatole per coni ed antiche coppette.

L'INTERVENTO ARCHITETTONICO

La ristrutturazione di alcune aree dell'edificio, sede dal 1969 del Carpigiani Group ad Anzola dell'Emilia, si inse-

risce in un contesto aziendale di strategica innovazione che ha introdotto nella struttura nuove funzioni pubbliche e di rappresentanza, assenti nella concezione originaria del complesso.

Rispetto alla superficie dello stabilimento di circa 28.000 m², l'intervento ha interessato un'area di 2.200 m² che includeva uno spazio produttivo in disuso, adiacente alla hall d'ingresso, ed una zona al primo piano. Sono state ricavate tre aree: il nuovo patio-giardino, il percorso espositivo del Gelato Museum Carpigiani e la hall superiore, ristrutturata ed ampliata accorpando l'adiacente mensa. Il patio-giardino si configura come uno spazio per eventi all'aperto, generatore di nuovi collegamenti tra gli ambienti diversi dell'edificio e fulcro intorno al quale si snoda il Museo. Occupando una superficie precedentemente destinata alla produzione, è stato realizzato tramite la demolizione di quattro campate strutturali di copertura a sheds. Questo spazio pressoché quadrato, con un parterre di piante circolari costituito da erbacee perenni, si schiaccia contro le pareti vetrate del Museo quasi ad invadere lo spazio visivo.

Una cordonata in struttura metallica, addossata alle pareti Nord ed Est del patio, offre una passeggiata in quota e mette in comunicazione il giardino con la hall al primo piano tramite un ballatoio a sbalzo e protegge, al piano terra, una vetrata attraverso cui gli spazi della produzione entrano in relazione con il giardino.

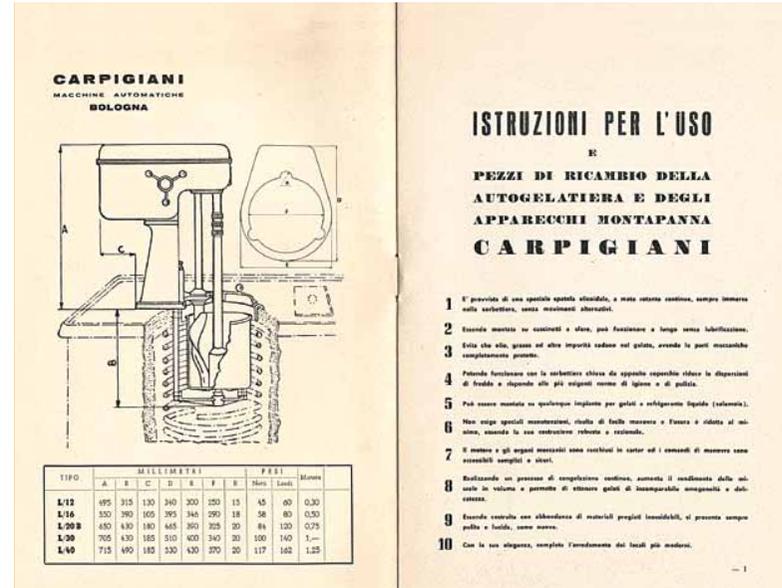
Dall'atrio d'ingresso all'Azienda si accede invece al Gelato Museum Carpigiani.

Due rampe accompagnano la discesa all'area espositiva, offrendo al visitatore una vista ininterrotta e panoramica dello spazio. La scelta del bianco, come colore predominante, caratterizza le alte pareti, il soffitto che segue la curva degli sheds, e gli espositori, mettendo così in risal-

Scatole in latta per coni gelato di produttori italiani degli anni 1930-1960



Macchine per gelato di inizio Novecento



Pagine del Libretto istruzioni dell'Autogelateria Carpigiani, 1954

to il colore degli oggetti della collezione, delle macchine da gelato ed il verde delle piante e degli alberi del giardino dietro le vetrate a tutta altezza. L'allestimento orizzontale favorisce, infatti, la visuale del giardino.

Leggeri tavoli circolari, di vario diametro, assemblati in gruppi, fanno da supporto a documenti, immagini, utensili e macchine ripercorrendo la storia del gelato dall'antichità ai nostri giorni in un percorso organizzato in cinque epoche storiche.

Dal Museo una scala che conduce alla hall superiore e poi agli uffici, si snoda in continuità con la rampa esterna del patio.

La demolizione degli spazi antistanti alla mensa e la loro redistribuzione ha permesso la creazione di una nuova area di sosta in comunicazione con il Gelato Museum ed il patio-giardino attraverso nuove vetrate. L'illuminazione naturale inonda anche i retrostanti uffici. L'intervento sui muri perimetrali della scala principale, abbassati all'altezza



Immagine promozionale Carpigiani, 1948

Macchine Carpigiani per gelato soft degli anni 1950-1970



Autogelatiere Carpigiani all'interno di un banco per gelateria con pozzetti, anni 1950

di un parapetto, mette infatti in comunicazione visiva la nuova hall con lo spazio distributivo degli uffici, oltre alla scala che, dotata di un nuovo lucernario, riceve ora luce naturale zenitale.

CARPIGIANI GELATO MUSEUM: DEVELOPMENT OF A PROJECT

Three months ago, next to the Carpigiani factory, in Anzola dell'Emilia, the Carpigiani Gelato Museum was opened to the public. The exquisite setting is an evidence of the Carpigiani firm's willing to promote the knowledge of "gelato", a kind of food whose origins date back to 12000 bC. The Carpigiani Archives and the exhibition of the artisan gelato machines join to the Carpigiani Gelato University, an international center of dedicated learning that boasts over 12000 participants, many from abroad.

Patio-giardino interno su cui si affaccia il Museo

IL SISTEMA DEL GELATO MUSEUM

■ Carpigiani nasce nel 1946 e diviene famosa in un paio di decenni sul mercato internazionale per l'innovazione, l'igienicità e l'alta qualità delle macchine per gelato che produce.

Da allora l'Azienda ha continuato ad investire ingenti risorse



se nel settore ricerca per favorire lo sviluppo tecnologico e supportare la professione del gelatiere, ma ha promosso altre iniziative rivolte alla diffusione della cultura del gelato artigianale.

In questa prospettiva, nel 2003 è stata creata la Gelato University, oggi la Scuola di Gelateria più prestigiosa al mondo, nel 2009 è stato aperto al pubblico il Carpigiani Gelato Lab, la gelateria dei Maestri della Gelato University. Nel corso del 2011 questo sistema è stato implementato dalla riorganizzazione dell'Archivio storico Carpigiani e, nel 2012, dalla nascita della Fondazione Bruto e Poerio Carpigiani e dall'apertura del Gelato Museum Carpigiani. Quest'ultimo sorge quindi all'interno di un contesto aziendale che nel corso del tempo si è gradualmente trasformato, diventando punto di riferimento per l'approfondimento della Cultura del gelato artigianale.

L'apertura del Gelato Museum integra e completa un sistema di elementi che, strettamente correlati tra loro, generano sinergie concorrendo al raggiungimento del medesimo obiettivo. La sua collocazione fisica rispetta inoltre le relazioni tra i diversi elementi del sistema: il Museo sorge accanto alle aule di Gelato University ed oltre il giardino su cui si affaccia l'area di produzione delle macchine di cui si racconta la storia. Inoltre, gran parte dei materiali presenti nel Museo provengono dall'Archivio Carpigiani ed il percorso di visita termina con l'assaggio presso il Carpigiani Gelato Lab.

CARPIGIANI GELATO UNIVERSITY

■ È la divisione formativa di Carpigiani, costituita nel 2003. Dotata di oltre 300 m² di laboratori, ha come mis-

sione la diffusione nel mondo dell'arte del gelato, formando i gelatieri di successo di domani. Oltre venti esperti Maestri gelatieri di fama internazionale tengono corsi di gelateria artigianale per diversi livelli, consentendo agli studenti di diventare professionisti del settore.

La sede principale della Scuola si trova ad Anzola dell'Emilia, dove si tengono lezioni in italiano, inglese, francese, tedesco, olandese, giapponese, cinese e molte altre lingue, ma i corsi formativi vengono attivati anche presso i satellite campuses in USA, Regno Unito, Giappone, Australia, Africa, Sud America e Cina.

Lo chef Vincenzo Agnoletti affermava che "tutto si può congelare": il gelato è infatti un prodotto realizzabile con molteplici ingredienti naturali, sulla base dei gusti e delle materie prime di ogni parte del mondo.

Il numero di studenti di Gelato University aumenta ogni anno: per l'anno accademico 2009-2010 si erano registrati 9.000 studenti, mentre per l'anno 2010-2011 il numero è aumentato a 12.000.

CARPIGIANI GELATO LAB

■ Aperto a marzo 2009, è il laboratorio di gelateria dei Maestri della Carpigiani Gelato University. Si tratta di una moderna struttura costruita con pareti trasparenti, banco di prova per chi effettua uno stage alla Carpigiani Gelato University. Qui si sperimentano nuove ricette e si dà la possibilità agli studenti che superano l'esame del Corso Base alla Gelato University di partecipare alla vita di una gelateria innovativa e di successo. Dopo la visita al Museo, i visitatori possono partecipare presso il Gelato Lab a gustosi laboratori per adulti e bambini per scoprire i segreti di un buon gelato artigianale.

ARCHIVIO CARPIGIANI

■ L'Archivio Carpigiani, fonte fondamentale da cui sono stati tratti molti documenti e reperti iconografici oggi presenti all'interno del Museo, conserva moltissime tipologie di materiali: riviste, fotografie, manifesti, disegni tecnici, libretti d'istruzioni, cataloghi, testimonianze audiovisive e corrispondenza.

Tra maggio e settembre 2011 Carpigiani ha aderito al Progetto per un censimento degli archivi di impresa del territorio bolognese promosso dalla Soprintendenza archivistica per l'Emilia-Romagna e dal Museo del Patrimonio Industriale del Comune di Bologna. Considerata la quantità e la qualità dei materiali conservati, la Soprintendenza ha avviato per l'Archivio Carpigiani il procedimento di dichiarazione di interesse storico.

VERSO IL FUTURO

■ Il Gelato Museum Carpigiani ha in definitiva un doppio orientamento: da un lato celebra la storia di un prodotto artigianale, il gelato, che è parte della lunga ed illustre tradizione culinaria "Made in Italy", ma allo stesso tempo descrive l'evoluzione tecnologica che ha portato alla creazione di macchine automatiche d'avanguardia per la sua lavorazione.

Da tempo Carpigiani, con Gelato University e Gelato Lab,



Cerimonia di consegna dei diplomi, 2012

è diventata fucina di conoscenze, non solo nel campo industriale e tecnologico, ma anche in quello dell'alimentazione, con riferimento all'eccellenza gelateria.

Questa visione rivolta al futuro, unita alla consapevolezza delle proprie radici, è un presupposto importante per progettare il passaggio dalla "Fabbrica del Ferro" alla "Fabbrica del Sapere" di cui oggi il Gelato Museum è parte integrante.

Interno del Gelato Lab con, in secondo piano, il laboratorio a vista dei Maestri della Gelato University

