

# GELATO ARTIGIANALE DEL CADORE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Gelato artigianale del Cadore.



## La storia

Come il gelato sia arrivato in Veneto e tra le montagne del bellunese, con precisione, non si sa.

I primi gelatieri nel Veneto furono proprio i Cadorini, forse per l'abbondanza di ottime materie prime come il latte, la panna, le uova, i frutti di bosco, ma anche di neve e ghiaccio naturali, e di luoghi naturalmente refrigerati anche d'estate come grotte ed acqua di torrente. Il gelato veniva preparato in apposite tinozze, congelato con ghiaccio e sale, infine travasato in tini di legno che venivano isolati con dei sacchi che lo mantenevano solido fino a

sera. I Cadorini si lanciarono sul mercato sin dalla metà del secolo scorso, raggiungendo coi caratteristici carretti le principali città della Germania e della zona d'influenza Austro-Ungarica. Da un documento storico, datato 24 aprile 1899, si apprende che tale Valentino Traiber fu Giobatta, chiese ed ottenne dal sindaco di Zoldo un certificato di buona condotta, di fama e di carattere per poter vendere il suo gelato all'estero. I gelatai bellunesi iniziarono, nelle diverse realtà nelle quali operavano, ad affittare dei piccoli negozi; li arredarono con panche, li illuminarono con una lanterna e presero vita le prime gelaterie artigiane.

## Descrizione del prodotto

Il gelato artigianale è un prodotto costituito da alcuni ingredienti fondamentali (latte, panna, zucchero, tuorli d'uovo), arricchiti da una serie variabile di ingredienti complementari (caffè, vaniglia, cioccolato, nocciole, frutta fresca, aromi e moltissimi altri). La miscela, una volta raffreddata, si addensa diventando cremosa e pastosa.

In base alla loro composizione i gelati sono suddivisi in due categorie: quelli alle creme e quelli alla frutta. La differenza non è determinata dal sapore bensì dalla quantità di grassi, di zuccheri contenuti e dal grado di acidità degli ingredienti.

## Processo di produzione

Gli ingredienti, miscelati e dosati, vengono pastorizzati, emulsionati e omogeneizzati; la sostanza cremosa che ne deriva viene sottoposta a congelamento, che avviene in due fasi distinte: la prima nel "mantecatore", dove la miscela viene congelata e sbattuta contemporaneamente, facendone aumentare il volume dal 20 al 50 per cento; la seconda nel frigorifero, dove il gelato si solidifica. Il prodotto viene conservato in frigoriferi e congelatori.

## Usi

Il gelato è tipicamente estivo ma si è trasformato in un prodotto apprezzato e consumato tutto l'anno, seppure in quantità minori rispetto all'estate.

## Reperibilità

Gelaterie artigianali delle vallate bellunesi.

## Territorio interessato alla produzione

La zona storica del gelato artigianale è circoscritta alle vallate bellunesi della Val Belluna e della Val Zoldana e, in generale, alla zona del Cadore.

