

# WIGWAM

NEWS



**DIVENTA RESILIENTE!**

**PARTECIPA CON NOI  
E SOSTIENI LA RETE DELLE  
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**

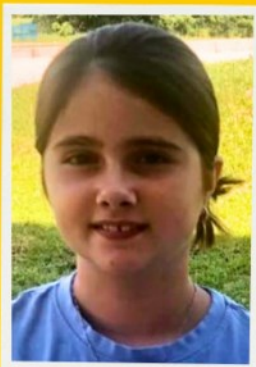
**Quote associative 2024**

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X076011210000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX

Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**

**92061130289**



**Chiara Pauletto**  
di anni 11  
di Zanè (Vi)

Lavoro candidato  
al Premio Wigwam  
Stampa Italiana 2024  
Giovani comunicatori  
per Comunità resilienti  
→ [info@wigwam.it](mailto:info@wigwam.it)



**La Comunità Locale  
Wigwam  
Alto Vicentino**

## IL GELATAIO DEL CARRETTO, IL PIÙ COCCOLO DI NONNI E DI BAMBINI

*Per le vie e le contrade di Thiene nell'Alto Vicentino, il gelataio ambulante è un ricordo indelebile di felicità. Proprio come nella canzone di Lucio Battisti*

***I***l carretto passava e quell'uomo gridava gelati ... lo pensavo a mia madre e rivedevo i suoi vestiti / Il più bello era nero coi fiori non ancora appassiti ... Che anno è, che giorno è? ... . Bellissima canzone di Lucio Battisti. Bastano poche note e teneri ricordi si presentano con nitidezza: suoni, colori, profumi. Persino i gusti dei gelati. Pochi ma buoni.

Ne *I giardini di marzo* Mogol parla degli anni della sua infanzia nel dopoguerra, un periodo di difficoltà ma anche di tante opportunità. L'economia, dopo i tempi critici del conflitto e la complessità dei giorni della ripresa, trovava

nuovo slancio in vari settori. Anche in quello dolciario che, dopo tanti anni di rinunce, era uno dei distretti da non sottovalutare.

**Valeria Balasso, racconta lo sviluppo delle gelaterie nel thienese. A raccogliere questa testimonianza è Chiara Pauletto in un'assoluta mattina di luglio, all'ombra de "La Grande Quercia", la scuola che ha tenuto aperte le porte per offrire, anche nel periodo estivo, opportunità di vivere esperienze originali. Chiara è una ragazzina curiosa, attenta, con un grande desiderio di conoscere storie e approfondire memorie.**



**GELATI**  
gelaterie ambulanti





**Valeria racconta a Chiara la storia del gelato e delle gelaterie thienesi**

**Chiara: A me piace molto il gelato, ma non conosco la sua storia.**

**Valeria:** La storia del gelato è ricca e affascinante. Sembra che già intorno al 2000 a.C., le popolazioni della Mesopotamia e dell'Egitto utilizzassero il ghiaccio e la neve, conservati in caverne, per raffreddare bevande e preparare sorbetti rudimentali. Anche nell'antica Cina, nel 200 a. C. si mescolavano latte e riso con la neve per creare un dolce freddo, congelato con il salnitro. Greci e Romani non facevano mancare nei loro banchetti specialità create con la frutta e il miele ghiacciati.

**Una tradizione che fu portata in Italia grazie agli scambi con il mondo arabo dove era ben sviluppata la tradizione di bevande ghiacciate. Bisogna però aspettare XVI secolo per assistere al trionfo di questo alimento.**

Firenze rivendica l'invenzione del gelato 'moderno', in quanto fu proprio in quella città che per la prima volta venne utilizzato il latte, la panna e le uova, mentre è a Parigi che, nel 1686, venne aperto da un italiano, il siciliano **Francesco Procopio dei Coltelli**, il primo caffè-gelateria della storia, il tuttora famosissimo **caffè Procoppe**. Nei secoli successivi le

innovazioni tecnologiche favorirono la diffusione di questo prodotto in tutto il mondo, soprattutto dopo l'invenzione, nel 1843, da parte di Nancy Johnson, della macchina per il gelato e nel 1875, del primo frigo meccanico. Era stato l'ing. tedesco Carl von Linde a realizzarlo.

**Chiara: Come si producono i gelati?**

**Valeria:** La fabbricazione dei gelati è un processo che richiede grande competenza e attenzione sia nella scelta degli ingredienti, che devono essere freschi e di alta qualità, che nella produzione. I componenti di base sono: latte, panna, zucchero, uova (per alcuni tipi di gelato) ai quali possono essere inseriti ingredienti che contribuiscono a rendere i gelati originali. Oltre al sempre richiestissimo cioccolato, viene aggiunta la frutta e anche erbe aromatiche.

**Ogni gelatiere ha i propri segreti e tecniche per creare un prodotto distinti-**



**Thiene: chiosco gelateria Amabilia. Zona Bosco, inizio Via Trieste**



Il disegno del gelato pensato da Chiara

**vo. La lavorazione è molto elaborata. E, come già sottolineato servono preparazione e tecniche che non è possibile riassumere in poche righe.**

**Chiara: Tu a che età hai mangiato il primo gelato?**

**Valeria:** Mi cogli un po' impreparata, ma la mia memoria qualche brandello di immagini lontane le ha conservate. Forse avevo tre o quattro anni quando assaggiai quel fresco alimento. Ricordo il carrettino che nei po-

meriggi estivi girava per le vie di Thiene. Era bianco e il gelataio che lo guidava suonava una trombetta per avvertire del suo arrivo.

**Chiara: Eri emozionata?**

**Valeria:** E' una domanda strana, ma bella perché obbliga a cogliere l'importanza del momento in cui si aveva tra le mani un cono ricco di dolcezza. Già l'attesa per l'arrivo del gelataio era molto eccitante, figurati quanta felicità si provava nel gustare quella delizia.

**Chiara: Quando avevi la mia età chi produceva gelati a Thiene?**

**Valeria:** Due storici thienesi, **Ivo Carollo e Maria Porra**, che hanno approfondito la storia dei commerci a Thiene, hanno scritto che componenti della famiglia Maran, provenienti dalla Conca, erano gelatari già negli anni Quaranta. Passavano per le vie di Thiene e dei paesi vicini, con soste fisse nelle corti e nelle contrade, richiamando con la trombetta frotte di ragazzini golosi... A quei tempi si doveva pagare il dazio in ogni Comune attraversato, con un versamento annuale anticipato.

**Forse il più conosciuto della famiglia, negli anni Sessanta e Settanta, era Angelo. Con il suo carrettino si posizionava davanti alle scuole cittadine e, oltre ai gelati, garantiva agli studenti una dolce merenda.**

**Chiara: Ti ricordi anche di altri venditori di gelati?**

**Valeria:** C'era un'altra famiglia che aveva intrapreso questa attività. Sono sempre gli storici che ti ho nominato prima a raccontare che nei primi decenni del Novecento, anche un'altra famiglia di gelatai attirava, con le sue specialità, i thienesi golosi. **Antonio Amabilia** aprì il 1° giugno 1924, in piazza Umberto I°, l'attuale piazza Chilesotti, una nuova gelateria e latteria, uno "spaccio di gelati, spumoni, cassate e pezzi duri di Sicilia" e "uno spaccio di latte e uova", con servizio a domicilio.



**Antonio Amabilia a Parigi negli anni trenta**

**Il Bar gelateria rimase in attività, con i tavolini all'aperto, fino al 1956. Sergio Amabilia ricorda che il nonno Antonio, si trasferì a Parigi dove proponeva "creme" e "glaces", mentre il papà Gino continuò l'attività nel centro storico di Thiene. Negli anni Quaranta sua mamma Amneris installò al Bosco, all'inizio di via Trieste, lo Stand della "Premiata Gelateria Ambilia", dove vendeva dolci e gelati per tutto il periodo estivo.**



C'era anche un altro baracchino molto frequentato. Lo gestiva *Checheto*, il più amato venditore di granite di Thiene dagli anni Cinquanta fino agli anni Settanta. Il suo piccolo chiosco verde era situato all'inizio di viale Bassani. Con la sua tri-taghiaccio a manovella preparava colorate granatine.

**Chiara: Mi sembra strano che tanto tempo fa i produttori di gelati avessero tanto successo da riuscire a vendere i loro prodotti anche in altre nazioni. Parigi è molto lontana da Thiene.**

**Valeria:** I gelatieri italiani erano e sono molto apprezzati all'estero. Una delle zone dalla quale sono partite molte persone per svolgere questa attività è il bellunese. Era nato in provincia di Belluno, nel 1868, anche Italo Marchioni, che a vent'anni immigrò in America. E' considerato l'inventore della macchina per produrre i coni da gelato. Fu sua l'idea di servire il gelato in una maniera igienica e pratica, senza bisogno di piattini e cucchiari. Ottenne il brevetto il 13 dicembre 1903.

**Il suo "mattoncino gelato", che consisteva in una cialda piegata a forma di cono, divenne rapidamente popolare negli Stati Uniti e successivamente in tutto il mondo, rendendo il gelato più accessibile e pratico da gustare in qualsiasi momento e luogo.**

A Longarone, sempre in provincia di Belluno, si svolgerà a novembre la 63.a edizione di una importantissima mostra internazionale del gelato.



**Carettino della Famiglia Maran**

**Chiara: Io preparo un dolce-gelato per i miei nonni.**

**Valeria:** Puoi dirmi la tua ricetta?

**Chiara: La crostata gelatosa la realizzo stendendo in un piatto ½ vasetto di yogurt alla vaniglia che copro con biscotti sbriciolati al**



**"Checheto" e il suo chiosco. Anni Sessanta (Foto G. Stella)**



parrucchiere con l'aiuto dei suoi assistenti Choco, un pasticciotto al cioccolato, e Wilk, un cartoccio del latte. Si parla anche di gelati.

**Valeria:** Mi dispiace. Non conosco Pan Barbiere e i suoi amici.

**Chiara:** *Ne parleremo dopo le vacanze... dopo aver gustato buonissimi gelati* ■

© Riproduzione riservata

**cioccolato sopra i quali aggiungo fragole o frutti di bosco. Rivesto tutto con l'altra metà del vasetto di yogurt. Come decorazione impiego cioccolato sciolto.**

Per questa preparazione uso dei cioccolatini. Successivamente ripongo la mia crostata gelatosa nel freezer per almeno un'ora. Ai miei nonni piace molto.

**Valeria:** Mi sembra un'idea molto originale e succulenta. L'assaggerei volentieri. Ti ringrazio per avermi confidato questa tua ricetta.

**Chiara:** *A me è piaciuto ascoltare la storia del gelato. Però anch'io voglio raccontare a te una storia. Le conosci le vicende di Pan Barbiere, Choco e Wilk che avvengono nella Città del Forno? Si svolgono nei cassetti di una panetteria di New York, dove abitano i personaggi di un cartone che guardo spesso.*

Pan Barbiere è una fetta di pane che lavora come

