

Evolució històrica i elaboració dels gelats a les Illes.

Juan Antonio Fernández Vila

Maig 2009



1.- Els primers gelats



- Existeixen documents que daten aquestes elaboracions molts segles abans de Crist. Les antigues dinasties xineses ja usaven la neu per a refredar les begudes.



- Més envant en el temps existia també la costum a la cort d'Alexandre Magne d'enterrar fruites dins la neu, per a que es gelessin i refrescar als nobles .

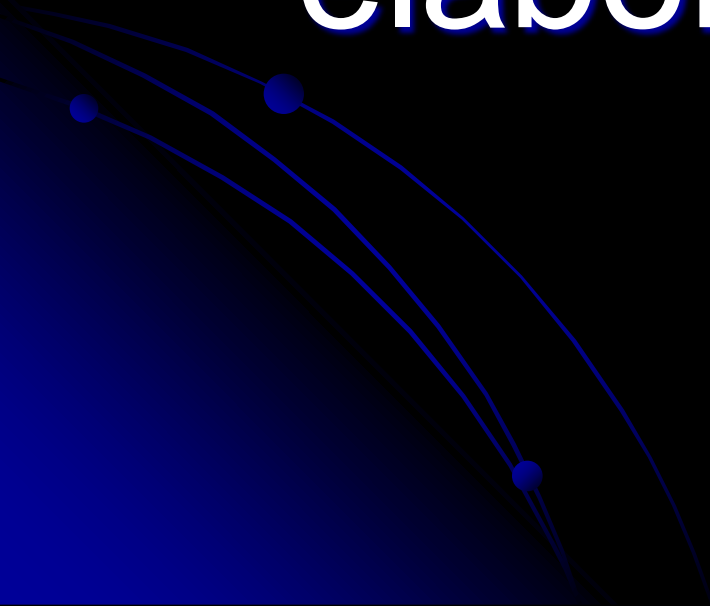


- Durant l'Imperi Romà ja es realitzaven varis tipus de sorbets mesclant neu o gel amb suc, vi o altres productes.



Banquet romà. Segle V abans de crist

- També els Àrabs i els Turcs han elaborat gelats



- Precisament foren aquest darrers ,els cuiners àrabs, qui perfeccionares i refinaren aquestes elaboracions a les que denominaven “sharbets” o “ Sharba”, que vol dir: beguda fresca .



- Planta de pasteurització i
- homogeneització industrial

L'elaboració antiga del gelats dels gelats







- Imprescindible disposar de gel o neu.
- No existien mètodes eficaços pera conservar en fred. Per això els gelats i sorbets eren reservats al nobles i als més acabalats de l'època.
- Segons referències històriques en el segles XVI i XVII a les corts espanyoles, franceses, italianes i angleses; els gelats eren productes habituals entre la noblesa.



- Durant l'any 1600 de la ma de cuiners francesos ,al gelat se l'incorporà llet, que el feia més cremós. Ràpidament aquesta variant s'estengué per tota Europa.



- L'any 1686 l'Italià Francesco Procopio Dei Coltelli, va inventar una màquina per a fer gelats. Un senzill artilugi que picava i homogeneïtzava el gel, la fruita i el sucre . A Paris va obrir el “ Cafè Procope”, a *rue de l'Ancienne-Comédie, 12* ; des d'on va popularitzar els seus gelats.



- El Cafè Procope (París) és pot considerar la gelateria més antiga del Món

Personatges històrics als que la indústria gelatera deu el que és avui.



Gabriel Fahrenheit (1686-1736)



Michael Faraday (1791-1867)

- A partir d'aquest fet els gelats deixen d'ésser exclusius per als rics i es comencen a apropar a la gent del carrer i cap al Segle XVIII, ja és habitual trobar receptes en els llibres de cuina

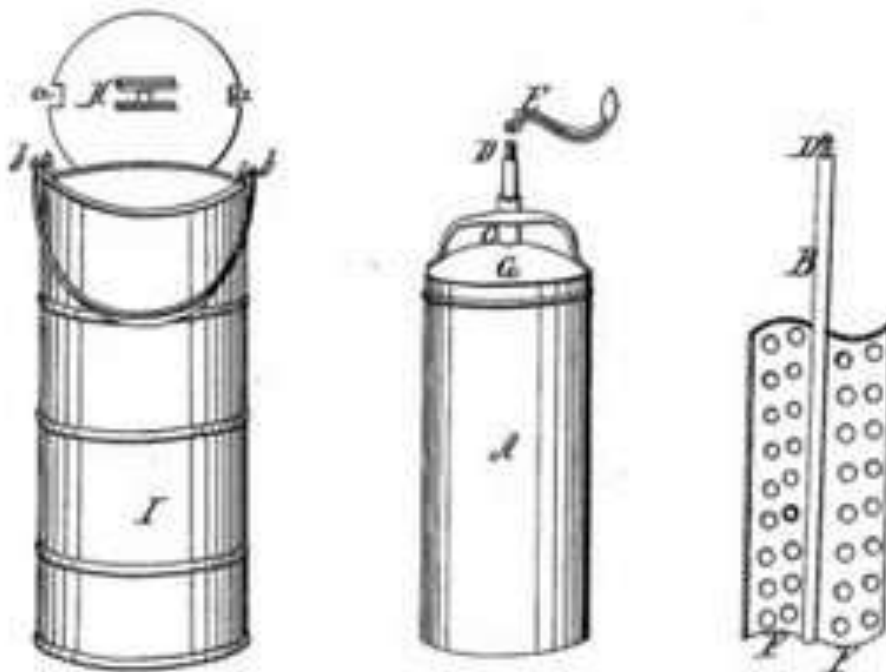


- Cap a l'any 1700, el gelats arribaren a Amèrica del nord.
- L'any 1843 Nancy Jhonson va inventar la primera gelatera automàtica; fet que va suposar l'industrialització del producte.

N. M. JOHNSON.
ARTIFICIAL FREEZER.

No. 3,254.

Patented Sept. 9, 1843.



La màquina de Nancy Jhonson

- Sols 6 anys després, al 1851, Jacob Fussell fundà la primera empresa productora de gelats dels Estats Units.





- Primeres màquines industrials de fer gelat

- A partir d'aquest fets i amb les noves descobertes, sobre tot el poder passar del fred natural a l'industrial, ajudaren a que el gelat es convertís en un element indispensable a les nostres taules.

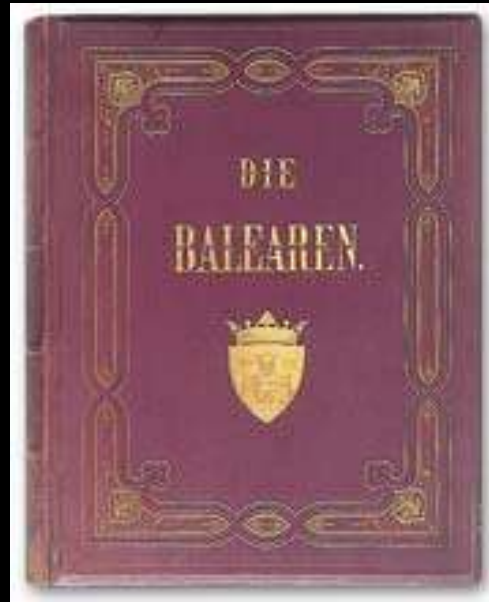


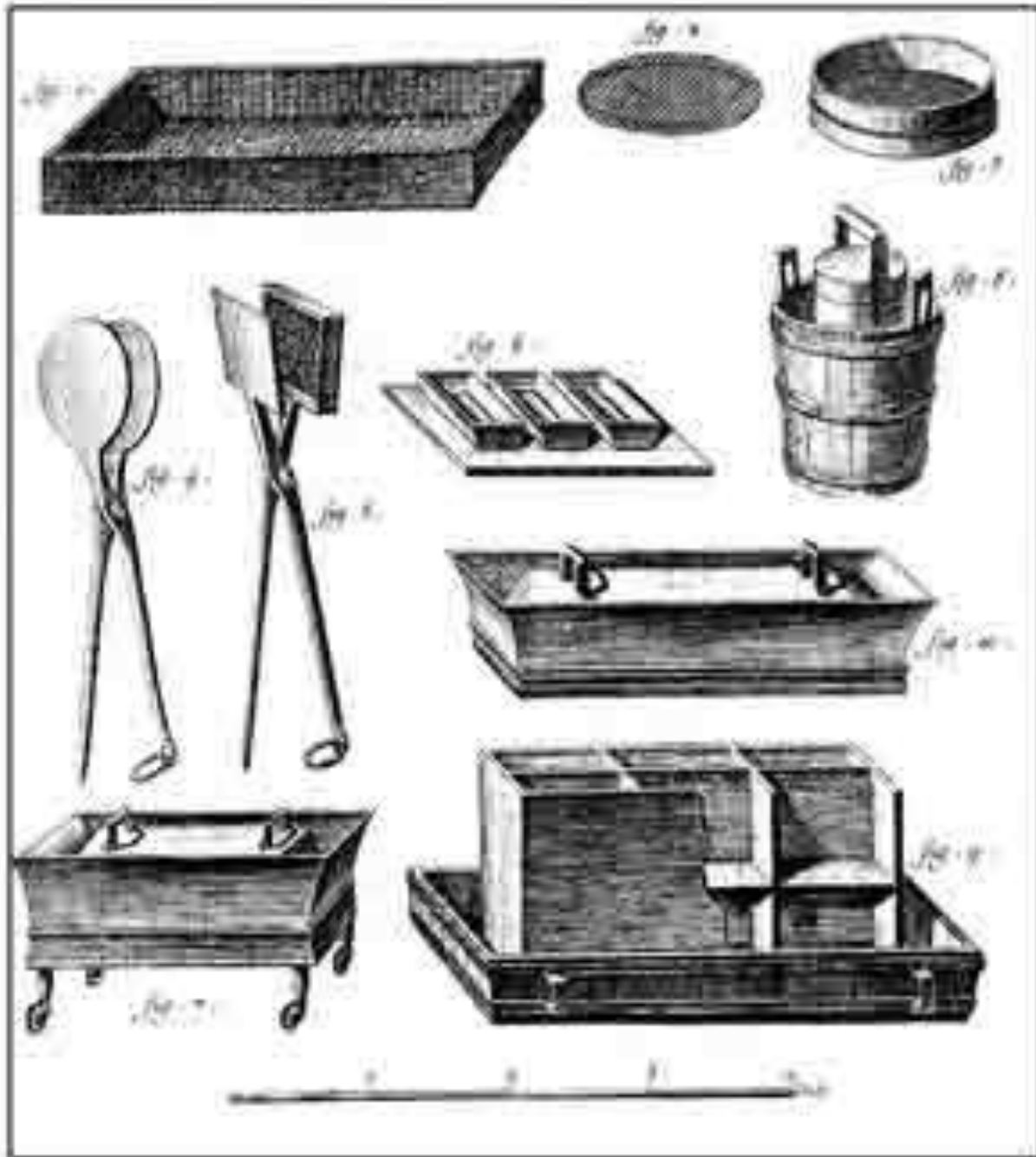


●Gelateria . 1930 . (EEUU)

2.- ELS GELATS A LES ILLES

L'Arxiduc Lluís Salvador (1847-1915) , en el seu llibre *“Die Balearen”* escrit entre 1869 i 1891, va escriure: *“Com a beguda refrescant es consumeix a Palma, sobre tot en l'estiu, sorbets (gelats) i altres líquids refredats amb gel. Entre les classes més pobres són molt preuades les begudes de civada, amb ametlles o cacauets i sucre comú, ofertades pels venedors ambulants a 2 o 5 cèntims de real per tassó.”*





Eines antigues de gelater

- Els gelats arribaren a Mallorca des de França i Itàlia i així l'any 1700 obrí una de les gelateries més antigues d'Europa: Can Joan de S'aigo a Palma.



- Per a elaborar gelats i sorbets, s'havia de comptar amb l'ineestimable feina dels nevaters que recollien la neu de la Serra i la portaven, de nit, als pobles o a Ciutat.



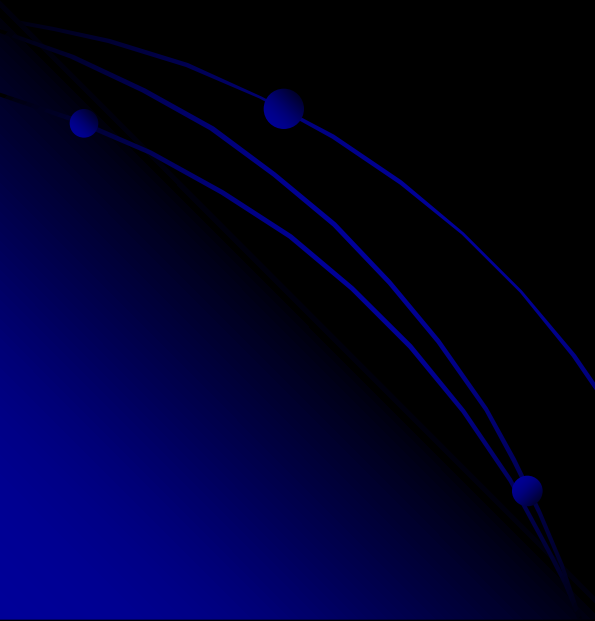
Casa de Neu de Sa Coma de n'Arbona (Fornalutx)



Casa de Neu de Coma Freda



Casa de Neu d'es Telègraf (Escorca)



Casa de Neu de's Teix



Casa de Neu de Fartàrix (Escorca)



- També ens arribà la influència del consum de Gelats, des dels països Valencians que elaboraven “aigües fresques”.



Màquina antiga mallorquina de fer gelat



- La primera fàbrica de gel a Mallorca es va instal·lar al carrer del Temple a Palma a finals del s.XIX.

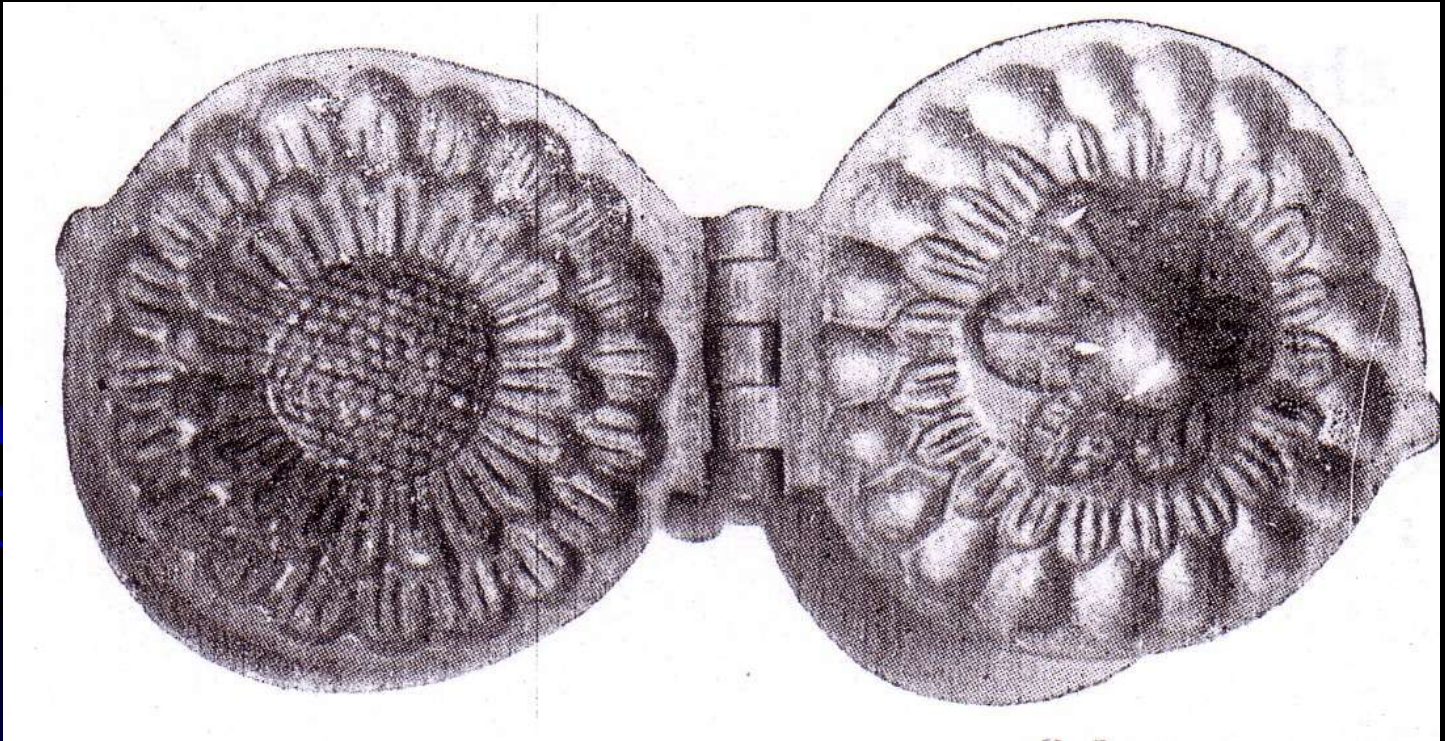


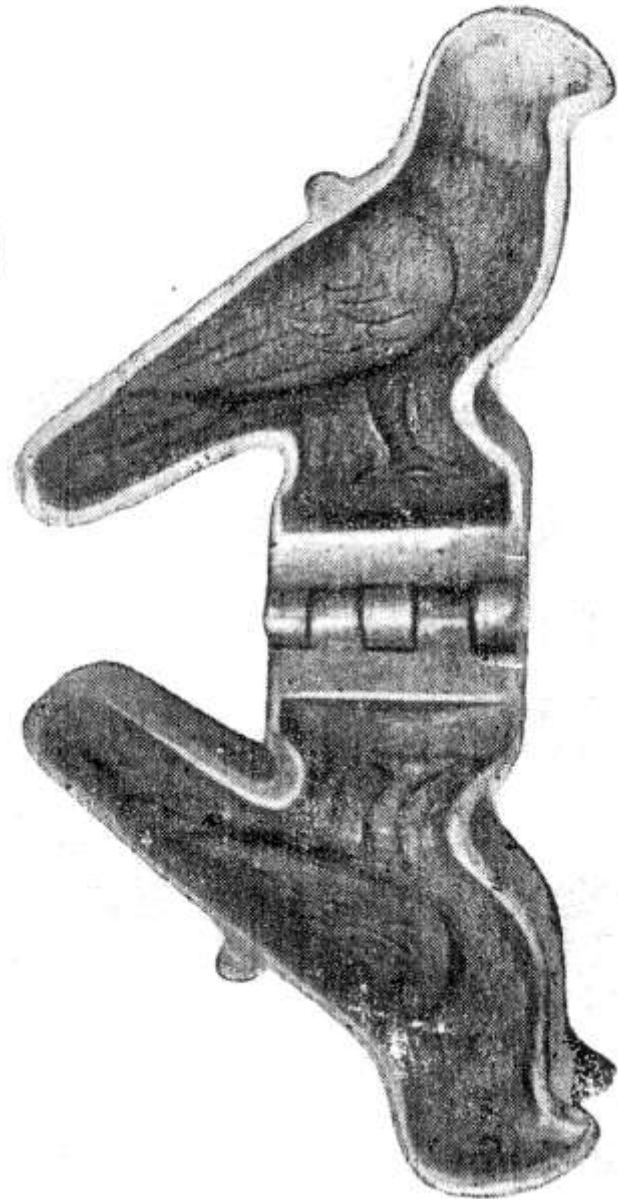
Els gelats als receptaris Mallorquins

- L'any 1884 , en Mateu Jaume de Can Joan de s'Aigo , va escriure el llibre de *“Gelats i Quemuyars”*,



Esterquino.





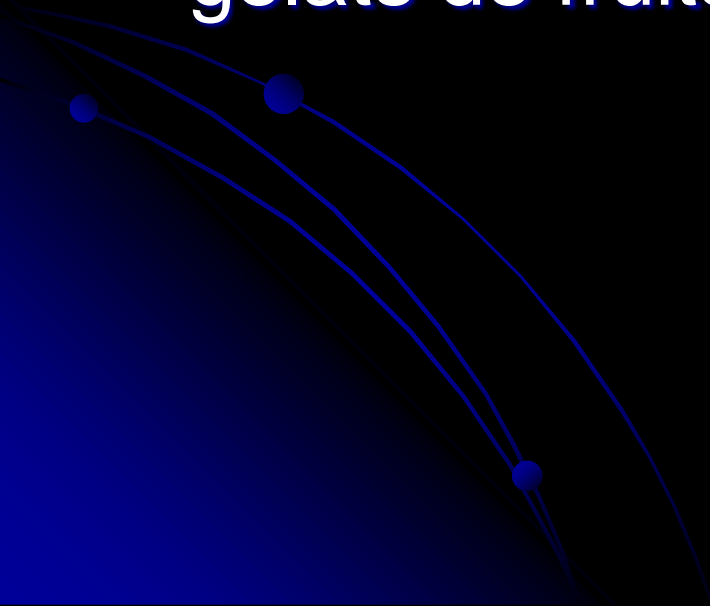
Esterquino.



Esterquino.

- Pere d'Alcàntara Penya (1823-1906) , en el seu receptari de Cuina Mallorquina, fa referència als gelats.



- Coloma Abrinas Vidal, en el seu llibre “Cocina Selecta Mallorquina” també ens dona un parell de receptes sobre els gelats, gelats a base de polpa de fruita i gelats de fruits secs.
- 



La geganta Coloma Abrinas Vidal (Madò Coloma) , amb el seu llibre “Cocina Selecta Mallorquina”. (Campos.Mallorca)

- Caty Juan de Corral que en el seu llibre “Reposteria Balear” , també ens ensenya un bon grapat d’elaboracions de gelats, destacant el gelat d’herbes (licor), el gelat de figues de Moro i el de mores de batzer.

3.-Elaboració e ingredients dels gelats.

● **Sucre:**

- Dextrosa
- Glucosa
- Sucre Invertit
- Mel
- Lactosa

Resumint si el sucre és excessiu el gelat no es congelarà i si és escàs es tornarà dur com una pedra.

- **Aigua:** és l'ingredient principal. S'ha de vetllar per la seva puresa per això es filtra i es depura. L'aigua congela a 0°C, per aquest motiu s'ha de tenir en compte que les fruites, la llet o els sucus també tenen aigua.



- **Greix:**

- Nata

- Oli

- Mantega

- Margarina

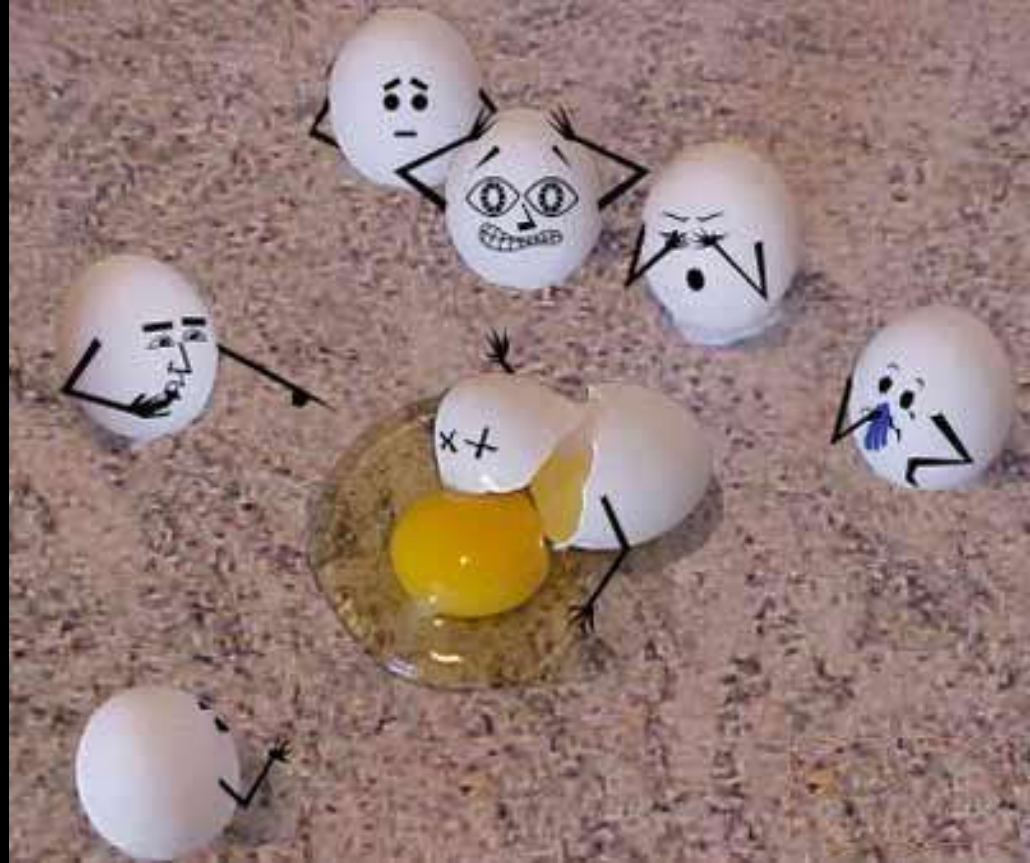
- Olis de llavors



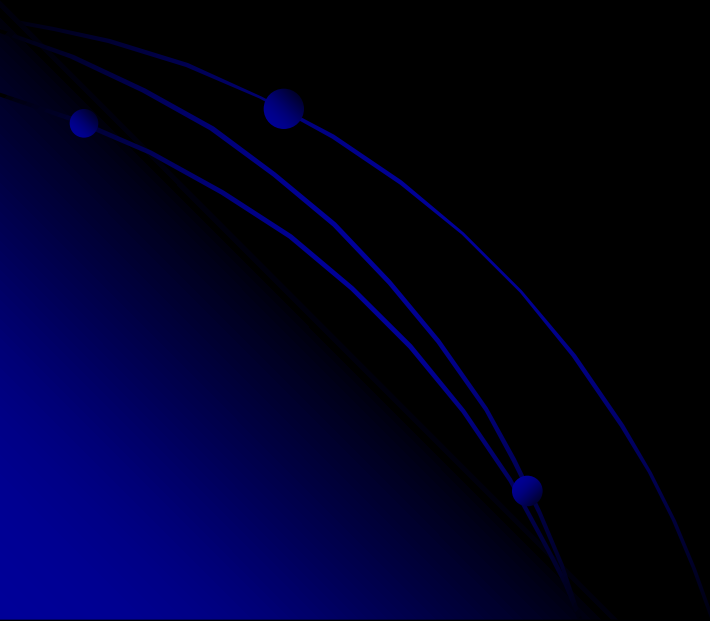
- **L'alcohol:** Atura la congelació i a més, els gelats amb alcohol poden consumir-se directament del congelador sense esperar que es suavitzin.



- **Blanc d'ou:**
L'albumina ajuda a incorporar aire a la mescla i li aporta lleugeresa al mateix moment que homogeneïtza la mescla.



● Aire



- **Sal:** La sal també ajuda a que el gelat no és congeli i millora el sabor final , sempre que no l'usem en excés.



4.-Tipus de gelats

- **Gelats amb base de llet.** Són unes de les elaboracions més antigues dels gelats. Antigament els gelats que s'oferien pels carrers estaven fets de llet, edulcorats, espessits amb farina de blat de moro i congelats.



- **Gelats amb base de natilla o crema anglesa. Al ser uns gelats amb ou, resulten més suaus al paladar que els que sols porten llet.**

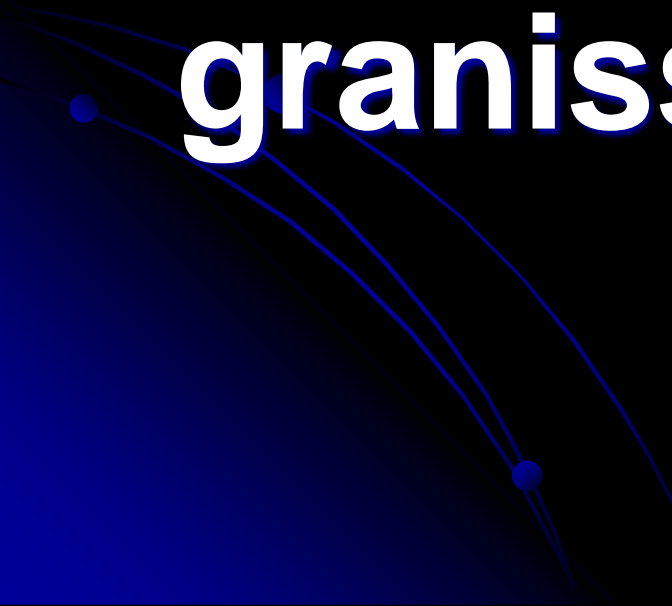


- **Gelats amb base de nata muntada (parfaits, semi freds o escumes gelades).**



- **Gelats amb base de crema de llet congelada amb purés de fruites(com un remenat de fruites congelades).**



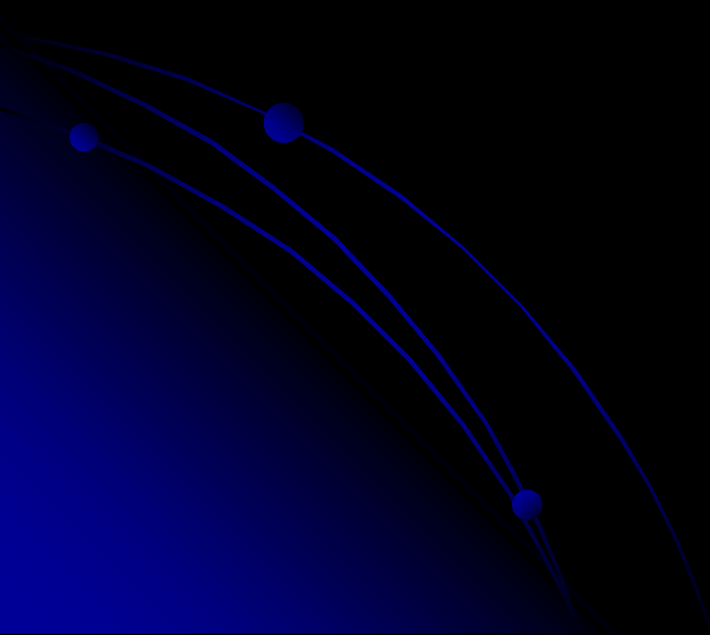
- **gelats amb base d'aigua i sucre (sorbets o granissats).**
- 

5.-Aspectes nutricionals

- El gelat al ser un producte làctic, posseeix un alt valor nutricional; tan és així que, en general, conté un **15% més de proteïnes i 4 vegades més hidrats** de carboni (sucres) que la llet tota sola.

- També aporta **minerals**, sobre tot calci; vitamines (si els gelats són de fruites) i a més hem de pensar que si el gelat porta fruits secs o xocolata n'augmentem el seu contingut calòric, però també l'aport **d'aminoàcids fonamentals** per a l'organisme.

- Els gelats elaborats amb llet sencera posseeixen un 26% de matèria grassa i aporten entre **150 i 300 calories per cada cents grams**



- Hem de diferenciar , però els gelats casolans dels industrials, ja que aquests darrers són més calòrics i a més dels ingredients principals (nata, llet, fruita, aigua, etc.) porten altres ingredients tals com **estabilitzats, edulcorants, aromatitzants, reguladors d'acidesa**, entre d'altres.

6.- És sa consumir gelats?



Malgrat el pensament de la població de que els gelats engreixen i que no són sans, **el consum moderat de gelats és més que recomanable** i no està relacionat amb cap tipus de trastorn (diabetis, càries o obesitat) ; ja que **100 grams de gelats sols suposen al voltant d'un 10% de la quantitat total de calories diàries recomanades**

- La gran quantitat de calci, vitamines i nutrients que aporten , **els fan indicats per a totes les edats i estats físics** (infants, lactància, embaràs, persones majors).
- El seu consum **és recomanable per a persones amb estats d'ànim decaigut, per persones amb problemes de deglució** (ja sigui per manca de peces dentals o per processos post – operatoris)

- La presència de llet, fa que sigui uns **productes interessants per als berenars dels infants**, en comparació a altres productes com bolleria i pastes industrials, ja que els gelats són molt menys calòrics i amb molts més nutrients.

CURIOSITATS SOBRE ELS GELATS.

- Cultura i folklore de la nostra terra
 - Cançons populars



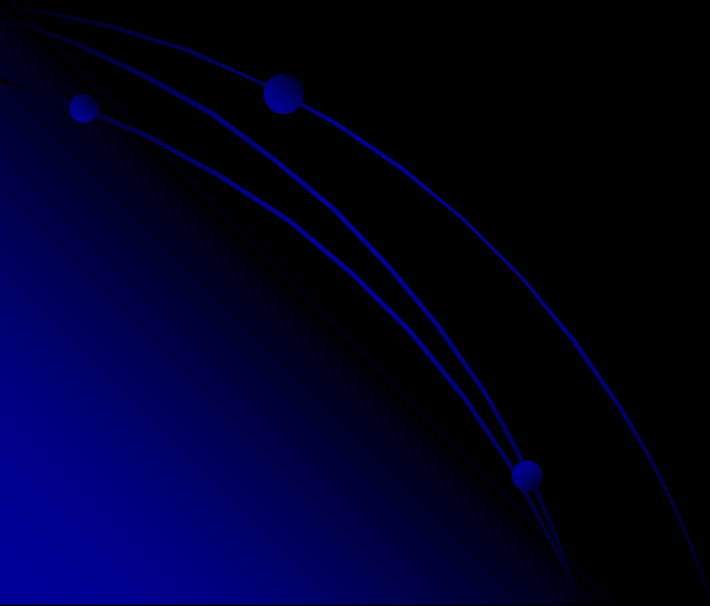
● Pitgen sa neu

Pitgen sa neu, pitgen sa neu,
pitgen sa neu, tots estan dins ses cases,
peguen potades, peguen potades
en Toni, en Xisco, en Joan i n'Andreu.

Venim de nevatejar,
de ses muntanyes de Lluc.
Si aquesta setmana puc,
jur que m'he d aprofitar.

A Valldemossa
sa neu ha arribat en es carrer
i ha cremat es claveller
que té sembrat en Tomeu.

Bibliografia

- **Fotografies pròpies**
 - **LAS CASAS DE NIEVE Y SUS ITINERARIOS.**
VALLCANERAS, LL. *Les cases de neu i els seus itineraris*. Mallorca: Gorg Blau, 2002. [ISBN: 84-922372-6-0]
 - Cocina Selecta mallorquin. Abrines Vidal.
 - Die balearen- Arxiduc Lluís Salvador
 - Llibre de gelats i quemuyars- Mateu Jaume
 - Llibre de Sent Soví.
- 

- Sóller a 09 de juliol de 2007

