

Il miracolo del freddo

*Che estate sarebbe senza cibi e bevande ben ghiacciati?
Eppure, c'è stato un tempo in cui "rifiutavamo"
l'adozione dei moderni sistemi di refrigerazione!*

Di Sara Albano



L'estate si avvicina! Molti di noi stanno già pregustando quei rilassanti weekend in spiaggia, allietati dal sole, dall'acqua fresca del mare e da un'indescrivibile sensazione di libertà. Senza tralasciare il pensiero di quei cibi che non sarebbero gli stessi – alcuni prettamente nella stagione estiva, altri per tutto l'anno – se non fossero serviti rigorosamente freddi: dal gelato ai sorbetti e le granite, dai long drink alle pesche con il vino, e ancora l'anguria, i semifreddi e tante altre preparazioni.

Deliziosi cibi e bevande protagonisti dell'estate dunque per rinfrescare il palato e anche la mente. Ma se al giorno d'oggi diamo per scontato il poter mangiare un gelato in qualsiasi luogo e momento, il poter chiedere l'aggiunta di ghiaccio in una bevanda e il poter refrigerare l'anguria, in realtà l'avvento del ghiaccio ed in seguito dei moderni sistemi di refrigerazione è stato un "miracolo" verificatosi piuttosto tardi nella storia, ovvero

solo a partire dal XIX secolo, e secondo dinamiche piuttosto particolari, che hanno visto il continente americano precedere quello europeo nell'implementazione tecnologica.

Correva l'anno 1833 quando il porto di Calcutta vide l'arrivo di una spedizione a dir poco sorprendente per l'epoca: 40 tonnellate di ghiaccio puro e cristallino, che aveva viaggiato per quasi 26.000 km da Boston, sotto il controllo dell'imprenditore Frederic Tudor. Un carico che fu indice dell'evidenza che l'America stava trasformando il ghiaccio in un grande business.

In realtà, come si sa, l'uso del ghiaccio da parte dell'uomo è cosa antichissima: in Cina veniva raccolto già prima de 1000 a.C., mentre ad Atene si vendeva neve già dal V secolo a.C.. Senza dimenticare che gli aristocratici del Seicento bevevano vini raffreddati con la neve, mangiavano dessert serviti in ciotole di ghiaccio e gustavano granite e sorbetti. MA fu ben diverso quando il ghiaccio divenne una merce industriale grazie all'intuito degli americani, primi ad investire e credere nei guadagni che potevano generarsi dalla possibilità di conservazione degli alimenti.

In America, paese di distanze immense ed estremi climatici, la mancanza di ghiaccio condizionava l'offerta alimentare complessiva: burro, latte e prodotti carnei e ittici potevano essere smerciati solo a livello locale, in alcuni territori frutta e verdura erano una rarità, e i macellai uccidevano solo gli animali che erano certi sarebbero riusciti a vendere nella giornata, pena il doverla lasciare a marcire.

Nel 1803 un intraprendente agricoltore del Maryland, tale Thomas Moore, si impegnò a capire come poter trasportare il burro più lontano per venderne di più e trarne maggiori profitti. Sembra fu proprio lui a creare uno dei primissimi "frigoriferi": una vasca a forma di uovo fabbricata in legno, dotata di un recipiente metallico interno per contenere il burro, e di un'intercapedine sottostante il recipiente che si poteva riempire di ghiaccio per tenere il prodotto ben freddo.

Accanto a ciò, naturalmente all'inizio la neonata industria del ghiaccio si basò sulle risorse naturali: nel 1829 fu brevettato il taglia-ghiaccio trainato da cavalli, e nel 1855 ad essi si aggiunse la forza del vapore, che rese possibile la raccolta di ben 600 tonnellate di ghiaccio l'ora. Fu così che di colpo

l'offerta aumento, e in breve tempo anche la domanda: gli acquirenti principali erano le famiglie, che ricevevano il ghiaccio in blocchi a casa per conservarlo nelle ghiacciaie, che altro non erano che appositi contenitori di legno rivestiti di stagno o zinco, dotati di ripiani come un pensile da cucina e muniti di un foro sul fondo per scaricare l'acqua. Le ghiacciaie, prive di sistemi di circolazione dell'aria, erano maleodoranti e non molto efficienti, ma erano considerati una manna dal cielo soprattutto nei mesi estivi per gustare un cibo o una bevanda freddi.

Tutta questa fatica vide finalmente la sua reale fine con l'arrivo dei frigoriferi domestici, sia elettrici che a gas, che comparvero sul mercato americano a cavallo tra le due grandi guerre mondiali: un periodo che a detta di molti rappresenta quello in cui si sono verificati i cambiamenti più radicali nella routine del lavoro domestico in America, tra ferri da stiro, bollitori e molto altro ancora. Basti pensare che, se nel 1917 solo un quarto delle famiglie statunitensi era allacciato alla rete elettrica, nel 1930 il loro numero era salito oramai all'80%: un fattore che fu cruciale per la diffusione a macchia d'olio anche del frigorifero con compressore, il cui acquisto veniva fra l'altro spinto dalle stesse aziende fornitrici di energia elettrica.

Ma cosa accadeva contemporaneamente nel resto del mondo? Qui arriva lo stupore forse maggiore di questa storia, dal momento che iniziò a spalancarsi un abisso con l'America, per ragioni tanto culturali quanto economiche. Per molto tempo gli europei rifiutarono ostinatamente la tecnologia della conservazione frigorifera: i francesi, nel loro stile, coniarono il termine *frigoriphobie* per descrivere il fenomeno, mentre i consumatori si battevano strenuamente contro la refrigerazione. I clienti temevano infatti che l'avvento di questa avrebbe dato troppo potere ai commercianti, consentendo loro di prendere cibi vecchi e di spacciarli per freschi.

E persino i venditori, che avrebbero dovuto vedere i frigoriferi come la loro salvezza, li videro invece come un affronto personale, accecati dal pensiero che le temperature frigorifere rovinassero i cibi in fatto di perdita di aromi e di gusto. Pensate: un po' come se tutti, già a quei tempi, avessero intuito di cosa potesse essere capace il settore alimentare, che proprio grazie al "miracolo del freddo" ha dato luogo alla nascita di tantissime industrie e multinazionali.

Gli europei non si sono dunque mostrati di certo impazienti di possedere un frigorifero: la maggior parte delle famiglie era abituata a fare la spesa tutti i giorni, consumando tutto ciò che comprava nell'arco delle 24 ore. Uno stile di vita che a quei tempi stava bene a tutti, ancor più alle donne che spesso erano le prima a doversi occupare giornalmente di spesa e cucina.

Un modo di fare indiscutibilmente poco salubre in campo di igiene e sicurezza degli alimenti, ma che dimostra a pieno che la diffusione di tutti i moderni sistemi di refrigerazione nelle case di tutto il mondo è stato soprattutto conseguenza del repentino cambio degli stili di vita verificatosi dagli anni Cinquanta in poi – dunque almeno 25 anni dopo la “rivoluzione elettrica domestica” americana - che ha iniziato a portare più frenesia oltre che crescita tecnologica ed economica generale, e che ha cambiato radicalmente (in un processo ancora in atto) il ruolo delle donne nella società, prima protagoniste della conduzione familiare in tutto e per tutto, e successivamente sempre più concentrate anche sulle proprie aspirazioni, che non sostituiscono il desiderio di costruire una famiglia, ma al tempo stesso cambiano volto appunto alla routine, in cui proprio gli elettrodomestici, se parliamo di tempo in cucina, hanno segnato una grande svolta.

Ma soprattutto il freddo si dimostrerà per sempre un bene per la **salute** (bloccare/rallentare la proliferazione microbica), un indispensabile mezzo **anti-spreco** (che consente di conservare gli alimenti in sicurezza per più giorni in carenza di tempo per acquistarli freschi tutti i giorni) e uno strumento indispensabile per l'allargamento degli orizzonti dell'**arte culinaria**, da quella più “scontata” della gelateria fino a tutte le altre ricette che senza il freddo “a portata di mano” non sarebbero possibili!

Note bibliografiche

B. Wilson. In punta di forchetta – Storie di invenzione in cucina, Ed. Rizzoli