**IL GELATO OPERA CULINARIA DEL RINASCIMENTO**

Sammontana Italia fonda il proprio business sulla tecnologia del freddo, tassello fondamentale che preserva la qualità dei prodotti surgelati e assicura l’integrità del prodotto finale alle persone. Sammontana nutre un grande rispetto verso di essa, perché senza il freddo, appunto, il gelato non sarebbe mai nato.

Sammontana Italia, che riunisce oggi il marchio Sammontana e i brand Tre Marie Croissenterie e Il Pasticcere, nasce con il gelato e fin dalla sua fondazione ha pensato a questo prodotto proprio come un piccolo e grande miracolo che contiene in sé caratteristiche uniche che lo distinguono da tutti gli altri prodotti alimentari.

Ed è proprio la tecnologia del freddo che mantiene stabile e protetto questo piccolo miracolo che allieta i palati con le sue dolci note nel momento del consumo, liberando sapori e aromi freschi e profumati che ognuno di noi conosce fin dall’infanzia.

Il gelato è anche un pezzo della storia di Firenze e della Toscana e di questo l’azienda, nata ad Empoli quasi 70 anni fa, ne è particolarmente orgogliosa e lavora con passione per essere all’altezza di questa importante eredità.

E’ a Firenze nel 1559 in occasione del banchetto inaugurale della fortezza del Belvedere che lo scienziato architetto ed alchimista Bernardo Buontalenti realizzando una crema fredda a base di latte, miele, tuorlo d’uovo e un tocco di vino, pone le basi del gelato moderno, che prevede l’utilizzo di ingredienti di materie grasse (come latte e uova) che donano al gelato la caratteristica struttura cremosa.

E’ sempre al Buontalenti che si deve l’introduzione di nuove tecniche nella produzione del gelato grazie agli studi sull’utilizzo di sale e ghiaccio per ottenere miscele refrigeranti che raggiungevano temperature di parecchi gradi sotto lo zero.

Se la cultura del freddo e la moda del ghiaccio e della neve sono antichissime, è nel rinascimento che queste raggiungono il massimo per il benessere ed il piacere delle corti rinascimentali e che hanno sollecitato l’impegno di scienziati ed architetti.

Basti pensare, rimanendo a Firenze, alla via delle Ghiacciaie (probabilmente progettate dallo stesso Buontalenti) con le sue cantine foderate in sughero, legno e canne che facevano scorrere l'acqua man mano che il ghiaccio si scioglieva.

E’ in questa cornice rinascimentale, dove si accentua l’uso di bevande e dolci freddi, che si inserisce l’interesse alla produzione del freddo di un altro illustre personaggio toscano.

Si tratta di Leonardo da Vinci che ha dedicato parte dei suoi studi proprio a questa tecnologia. Tra i testi e le tavole lasciati in eredità del Genio Toscano, è stato infatti ritrovato un disegno autografo databile 1492 che rappresenta una macchina per produrre artificialmente il freddo.

*Nel disegno si evince la spiegazione del principio di funzionamento della macchina che Leonardo chiarisce con un semplice paragone, ovvero la similitudine tra il “sommo caldo”, prodotto dai*

*“razzi” di uno specchio concavo che si concentrano in un punto, e il “sommo freddo”, prodotto dai soffi di molti mantici, ovvero dei molti beccucci di un grande mantice, concentrati verso un unico punto: un contenitore da refrigerare*.

Non sappiamo se questa favolosa macchina fu mai realizzata. Di certo Leonardo la progetta quando si trova a Milano alla corte degli Sforza per i quali organizzava feste di corte. Probabilmente avrebbe voluto produrre il ghiaccio e forse l’avrebbe utilizzata per raffreddare bevande, sorbetti e dolci freddi e per prolungare la durata del ghiaccio da utilizzare nei rinfrescatoi di mense e banchetti.

E’ proprio per celebrare il legame del gelato con il periodo rinascimentale e rendere merito alla straordinaria figura di Leonardo Da Vinci che l’azienda Toscana è orgogliosa e onorata di avere promosso e sponsorizzato, nel 2015 l’anno di EXPO, la realizzazione della macchina del freddo Leonardesca, espressione perfetta del metodo tecnologico di Leonardo e in grado di sintetizzare la testimonianza del collegamento tra alimentazione, scienza ed arte.

Il sostegno alla produzione della macchina leonardesca non è comunque la prima sponsorizzazione culturale intrapresa dall’azienda, già nel 2012 - infatti - Sammontana contribuisce al restauro illuminotecnico e alla valorizzazione della Grotta Grande di Boboli, capolavoro rinascimentale di Bernardo Buontalenti “l’inventore del gelato moderno” e della pubblicazione della monografia a lui dedicata “Bernardo Buontalenti e la Grotta Grande di Boboli”, a cui venne allegata la monografia della Storia di Sammontana.

I progetti sopra menzionati, oltre a essere un omaggio al periodo rinascimentale, quando scienza, architettura e arte erano spesso confusi gli uni negli altri, rappresentano un monito per il lavoro che Sammontana svolge ogni giorno perché è proprio dall’unione tra sapere e saper fare che nascono i prodotti migliori.

E questo è l’impegno quotidiano di Sammontana, iniziato ormai settanta anni fa in una piccola latteria e gelateria artigianale, praticato con la stessa determinazione anche nella croissanterie, l’altra espressione della passione e della qualità dell’azienda.

**Per ulteriori informazioni - Ufficio stampa Weber Shandwick**

Elena Marchi: Tel.02/57378560 - e-mail: emarchi@webershandwick.com

Michaela Ausili: Tel.02/57378302 - e-mail: mausili@webershandwick.com