

L'ecllettismo applicato al gelato

di Antonio Ambrosio



Alla voce ecllettismo, nell'era digitale, la veloce ricerca in rete del significato riporta: "Il termine ecllettismo (dal greco eklektekós da ekleghein, scegliere, selezionare) indica, nell'ambito delle arti e delle scienze, l'atteggiamento di chi sceglie in diverse dottrine ciò che è affine e cerca di armonizzarlo in una nuova sintesi".

Eccone una nuova sintesi:



Artista del gelato, dove ogni gusto è il risultato di un'idea generata al momento, Enzo il *pàtron* della gelateria Crivella in Sapri, con le sue invenzioni giornaliere costituisce un vero rappresentante della corrente eclettica del mondo della gelateria. Opera nel suo laboratorio come un alchimista fa con le sue pozioni, trae ispirazioni da ogni sapere mettendo ecletticamente insieme le più svariate materie prime.

La sua filosofia è scritta con gessetti colorati su una lavagna affissa ad una delle pareti della bottega, su quella stessa parete ogni poeta o semplice uomo può dedicare un messaggio di emozioni e lasciare un dolce ricordo nel cuore del mastro gelatiere.



Geogelatografia: scrivere
la geografia significativa
del territorio attraverso
il gelato



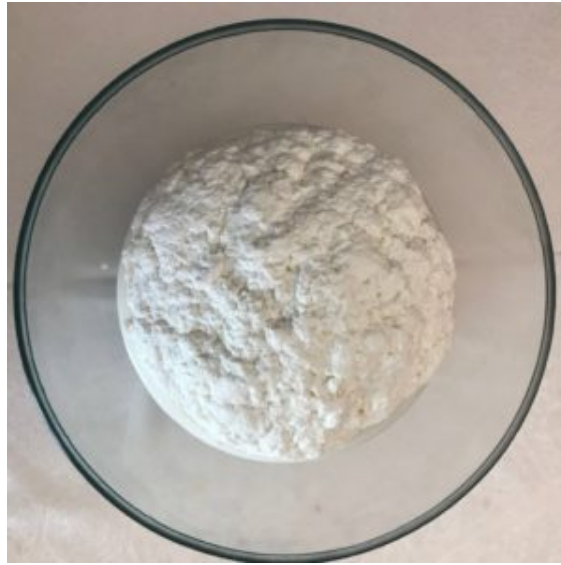
Studi all'Accademia d'Arte napoletana, alla morte del padre, decide di ritornare nella sua città natale e continuare quel sapiente lavoro da cui in gioventù era fuggito. Può apparire a chi lo incontra e lo conosce un giocoliere, un alchimista o anche uno scienziato (ricorda un po' Einstein con quella sua criniera bianca). Dopotutto preparare un gelato vuol dire anche essere dei piccoli scienziati o mago o altro. Provare a definirlo vorrebbe significare limitare il suo estro.

Enzo si diverte nel proporre oltre i gusti classici altre sperimentazioni. Nella sua tradizionalità non manca di certo la ricercatezza del buono, basta scegliere un gelato al cioccolato e dopo averlo assaporato ti vengono giù le lacrime per la bontà, per gli innumerevoli ricordi d'infanzia che riaffiorano alla mente mentre ne chiedi un altro come un bambino mai sazio della merenda.



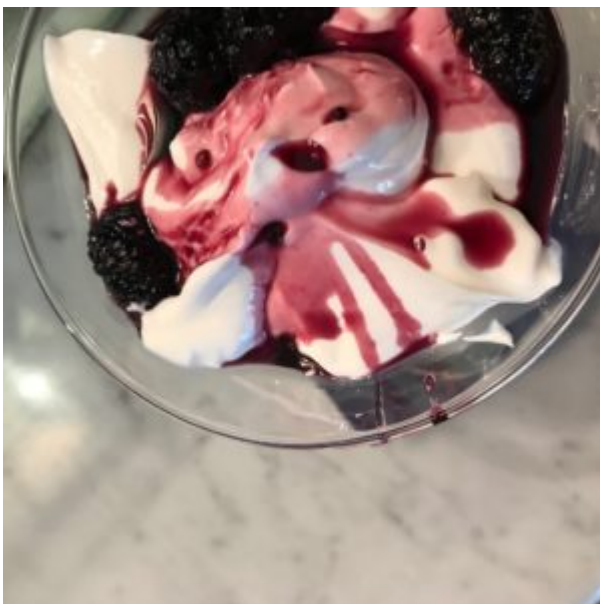
I gelati della “Gelateria Crivella”, quelli nuovi, hanno dentro l’armonizzazione del territorio in cui il prodotto di qualità e la tecnica produttiva di un gelato ben strutturato, danno vita a dei capolavori di notevole riscontro tra la clientela. Non è un caso che nella nostra chiacchierata, egli abbia più volte ribadito: la mia soddisfazione la ritrovo nella scelta di chi poi ritorna qui facendo a volte anche tanti chilometri pur di mangiare il mio gelato.

Ogni mattina, infatti, il maestro si reca al mercato per trarre ispirazione e creare sogni gustativi composti di una comunicazione olfattiva oltre l’immaginazione. Il suo è un contatto diretto con i produttori, un dialogo alla vecchia maniera dove i disciplinari sulla dichiarazione della qualità e sulla filiera non hanno posto, essendo di casa quella qualità eccelsa che si tocca e si vede con gli occhi.



Ricotta di capra

L'ecclettico Enzo nel suo headquarter si sperimenta andando oltre il gelato, la sua follia lo porta a comporre molteplici stravaganze anche attraverso il proporre altre forme di frivolezze congiungendo ad esempio lo yogurt con crema di gelsi, il cui assaggio si è sintetizzato in un plauso al creatore.



Ad affiancarlo da qualche tempo vi è un prode giovane, Domenico Convertini, a cui sta insegnando l'arte ed i segreti conservati in quei secchielli e lo sta facendo senza subire la paura del nuovo che avanza. Enzo gli sta tramandando tutta la sua esperienza. Senza egoismi, senza gelosie, fiero di

trasmettere e lasciare ai posteri l'arte del fare che non può essere posseduta in maniera avara, ma solo incentivata.



Non basterebbe un giorno per capire Enzo Crivella e forse nemmeno una vita intera, però un'immagine può aiutarci a comprendere, seppur in minima parte, le sue mille sfaccettature, le sue sfumature, in poche parole il suo eclettismo, quella di un vassoio pieno di cucchiaini colorati con cui poter attingere tutti i suoi nuovi sap(e)ori.



Gelateria Crivella, l'eclettismo applicato al gelato.