



Un gradito omaggio da parte del conte Giovanni Bonarelli di Ancona. Dona al nostro presidente un volume fresco di stampa dell'editrice Affinità Elettive di Ancona dal titolo "Qui tutto è fantastico": un'opera prima del direttore di produzione cinematografica e fiction tv Lorenzo Luccarini, un taccuino consapevole e divertito attraverso cui l'autore osserva (e vive) il mondo. Di ieri e di oggi. E fra le tante divagazioni, aneddoti, riflessioni, sogni e racconti di mare e di terra propone, a pagina 104 il "Leonardo Bonarelli alle crociate" (ecco il perché del dono parentale, anzi, antenatale): "Dal porto di Trani in Puglia con destinazione Durazzo per raggiungere Costantinopoli, nel 1096 salpa una nave di proprietà dei Tommasi. A bordo c'è Boemondo di Antiochia, principe di Taranto. Con lui un esercito normanno forse il migliore che si potesse metter in piedi in quel periodo. Boemondo ha un compito chiaro: liberare la Terra Santa e il santo sepolcro caduto in mano ai musulmani e restituirlo ai cristiani. La



storia darà il nome di Prima Crociata a quell'impresa a cui concorsero in tanti peraltro. In questo esercito c'è un normanno coraggioso che risponde al nome di Leonardo Bonarelli, appartenente a una famiglia che nel bene e nel male sarà legata per sempre alla città di Ancona. L'impresa come sappiamo tutti ha successo, ma Leonardo cade durante l'assedio della città di Antiochia. Tuttavia il suo nome rimane nella leggenda. Così per lo meno pensano alcuni studiosi: Lionheart, il nome normanno di Bonarelli tradotto è Cuor di Leone. Un nome che addirittura un Re d'Inghilterra pretenderà come appellativo per sé. Ma non è tanto questo che ci interessa, quanto piuttosto che Leonardo prima di morire, insieme ai suoi familiari che lo seguirono nella Crociata, fa una scoperta abbastanza straordinaria. Scopre una pratica, in uso ai saraceni e ignota agli europei di allora, che in epoca moderna diventerà un'abitudine alimentare raffinata e comune: il sorbetto. Oggi con un altro tipo di frutto, il limone, allora con il melone giallo di Supunga, questa prelibatezza culinaria. In sostanza Leonardo scopre come i saraceni creavano il ghiaccio per un utilizzo alimentare: neve raccolta e compressa nelle montagne del Tauro e conservata anche nei periodi di disgelo. In una specie di pozzo, la neve caduta veniva addensata e schiacciata fino a diventar compatta e conservata grazie a una copertura di paglia. Probabilmente i Bonarelli rientrando nei loro feudi dalle crociate sperimentano con successo la produzione di ghiaccio e nei loro castelli dove la neve era solita imbiancare tetti e colline nel periodo dell'inverno, realizzano delle neviere. Si ricordi che i frigoriferi sono un'invenzione degli anni Venti del '900. Fino a quegli anni nessuno aveva sentito il bisogno del ghiaccio, a parte i Bonarelli per qualcosa con cui deliziare il palato. I Bonarelli una volta creato il ghiaccio cominciarono a importare i meloni gialli di Supunga. A uno dei loro castelli diedero il nome di Sappanico e ci sono alcuni studiosi che sostengono che quel nome fosse una sorta di dedica al territorio di Supunga da cui giungevano i meloni. Quel castello oggi credo abbia il nome di Leonardo Bonarelli. Ma la storia arriva ai tempi più recenti, quando la regina d'Ungheria che era giunta ad Ancona in visita alla Santa Casa di Loreto, ebbe modo di apprezzare il gelato al sorbetto dei Bonarelli a una cena in cui fu ospite nel palazzo Bonarelli. Come avevano fatto i Bonarelli con i saraceni così fece la regina d'Ungheria con i Bonarelli: s'impadronì del segreto e, contrariamente a quanto fatto dalla famiglia anconetana, che aveva custodito con gran riserbo la ricetta, la sovrana diffuse in tutti i Balcani questa prelibatezza. Ma riconobbe che tale bontà si dovesse alla famiglia anconetana, tanto che oggi la più importante industria ungherese di gelati ha una specialità che si chiama proprio Bonarello. I Bonarelli oltre all'uso alimentare del ghiaccio, di esso fecero pure un uso medico a quanto si dice, tant'è che molte neviere furono ritrovate nei loro feudi in prossimità degli edifici che si sa per certo furono ospedali. Tornando al gelato, si può per tanto stimare che molto prima della Regina di Francia e della belle époque, in Europa si gustasse il sorbetto d'oriente su una collina vicina ad Ancona, grazie a uno che aveva un coraggio da leone, anzi un cuore". E abbiamo così una seconda menzione della storia straordinaria di Leonardo alle crociate, ai meloni di Supunga-Sappanico e ai sorbetti, dopo ciò che avevamo scritto nel nostro comunicato di Giovedì 17 Dicembre 2015 intitolato "Ostra Vetere: Torna alla luce l'antica "neviere" dell'ospedale" (<http://www.ccpo.it/centro-cultura-popolare/comunicati/30372-ostra-vetere-torna-alla-luce-lantica-neviere-dellospedale> ). Quando si dice la storia. E un libro: qui è tutto fantastico.

da Centro Cultura Popolare