

LA GHIACCIAIA SOTTERRANEA

In piena estate il desiderio di una bibita fresca o di un frutto dissetante può essere comodamente soddisfatto dal frigorifero di casa, ma fino a poco tempo fa non era così semplice. Per refrigerare bisognava procurarsi dei blocchi di ghiaccio che, tra mille difficoltà, venivano prodotti in inverno, conservati fino all'estate e trasportati per lunghe distanze. Un'arte antica, che si perde nella notte dei tempi: dalle grotte utilizzate dagli uomini preistorici come quelle delle Alpi Apuane, alle ghiacciaie in muratura costruite ai tempi del Granducato di Toscana, ai singolari "laghi" di Prato e di Pisa, fino alle fabbriche del ghiaccio del dopoguerra. Il ghiaccio è uno dei più antichi metodi di conservazione degli alimenti, assieme alla salatura, all'affumicatura e all'essiccazione, ma era l'unico capace di conservare i sapori e la consistenza originari: per questo diede vita ad un intenso commercio, tanto che è il periodo da giugno a settembre poteva essere chiamata la "stagione del ghiaccio".

Ghiaccio di nevieria

Per produrre al meglio il ghiaccio, la ghiacciaia (o più propriamente "nevieria" o "nevera") deve essere esposta a nord, semi interrata, dotata di spessi muri e gestita da maestri. Durante l'inverno, la neve veniva introdotta attraverso una apertura nella parte sommitale e subito costipata, in modo che si trasformasse in ghiaccio. Per meglio amalgamare la massa innevata veniva anche aggiunta acqua. Si presume che la ghiacciaia veniva riempita fino al massimo consentito, e poi il livello scendeva fino a quello del cunicolo di accesso laterale, dovuto alla naturale compattazione ed al lento scioglimento. La forma migliore era quella tronco-conica, che si restringeva verso il basso: in questo modo il ghiaccio, che lentamente si scioglieva ai bordi, scendeva e manteneva il contatto con le pareti, per cui non si formava una intercapedine dove l'aria avrebbe accelerato il processo di liquefazione. Anche le acque di scioglimento stagnanti avrebbero accelerato la liquefazione, e per questo le neviere disponevano sul fondo di un sistema di raccolta o di drenaggio. Una volta riempita, la ghiacciaia veniva chiusa fino al momento della vendita.

Ghiacciaia Olivazzi a Quattordio

La ghiacciaia posta nella corte agricola di Palazzo Olivazzi si trova in un edificio risalente al '600. La corte ha pianta quadrata e deriva dalla tipica conformazione delle corti rurali del milanese. La ghiacciaia sotterranea era parte funzionale di un sistema produttivo agricolo incentrato sulla trasformazione dei prodotti aziendali. Dall'origine della 'curtis' la azienda agricola era un microcosmo produttivo che dava da vivere a molte famiglie e produceva beni che venivano anche trasportati a Milano per la vendita, come per esempio il vino. Localmente venivano prodotti formaggi e carni, che erano conservate nella ghiacciaia sotterranea. Abbiamo chiamato la ghiacciaia 'Conserva di Giazso' usando la definizione tratta dalla descrizione di un'analogha ghiacciaia che il Richini rappresentò in una planimetria del seicento del cortile del monastero dei Cistercensi, l'attuale università Cattolica di Milano. Durante l'inverno veniva riempita di neve poi costipata e di ghiaccio (formato anche solo da acqua lasciata gelare all'aperto durante le notti invernali). La coibenza termica del terreno e la grande quantità di neve compressa e ghiaccio presente in essa permetteva la conservazione del freddo per tutto l'anno e l'uso come 'frigorifero' per la conservazione degli alimenti. La ghiacciaia della corte del palazzo Olivazzi ha un diametro di

circa cinque metri ed uno sviluppo verticale di otto ed è interamente ubicata sotto l'edificio. Altri esempi di ghiacciaie sono visibili in Piazza Emanuele Filiberto a Torino, e poi sulle alpi e gli appennini, in toscana nel Chianti, nel parco Agricolo a Sud di Milano ed in molti altri luoghi... abbiamo trovato anche un bell'esempio nell'antica Persia, chiamato yakhchal.