

Il carretto passava e quell'uomo gridava "Gelati!"

Il carretto passava e quell'uomo gridava "Gelati!".

Questo succedeva a Bordighera già a fine '800, primi del '900.

Quell'uomo era "Eccolo", che poi erano due gli uomini. Ma andiamo con ordine.

Negli anni sopra indicati Artabano Pirotelli, mio nonno, era un produttore e venditore di gelati, con il carretto, ed era soprannominato "Eccolo".

Soprannome che gli era stato affibbiato prendendo spunto da un giornalino, anticlericale ed antimonarchico, che veniva stampato a Firenze e che veniva distribuito a Bordighera e nel vicino territorio.

E quando stava per essere distribuito veniva fatto sapere a gran voce con un "Eccolo, eccolo che arriva!". Ed Artabano si appropriò di questo nome, iniziando a pronunciare, ad alta voce, la stessa breve frase, quando stava sopraggiungendo con il carretto dei gelati.

Artabano viveva, con la moglie, in Via Giulio Cesare, ai Piani di Borghetto, all'epoca comune di Borghetto San Nicolò.

Ebbero nove figli, nell'ordine: mio papà, Pietro, nato nel 1907, Renzo, che poi divenne, a sua volta, "Eccolo", nato nel 1908, e, a seguire, Graziella, Battista, Edmondo, Margherita, Riccardo, Roberto e Angioletta, l'ultima, nata nel 1930.

Renzo frequentò le scuole elementari e, subito dopo, fece il gelataio. A 65 anni di età circa, prima di smettere di lavorare, frequentò le scuole medie ed ebbe la soddisfazione di prendere la licenza.

Inizio a fare il gelataio da ragazzino, nel 1919/20, dopo la fine della Prima Guerra Mondiale, collaborando con il padre. Il primo carretto con cui lavorò era ancora di forma quadrata.

Per fare mantenere fresco il gelato usava dei contenitori, a forma di barile, di sughero, con degli anelli che li bloccavano. Quindi inseriva sotto e tutto attorno alla latta contenente il gelato, il ghiaccio, mescolato con il sale, e ben compresso. Il tutto veniva coperto con uno straccio e con il coperchio poggiato sulla latta. In questo modo il ghiaccio e, soprattutto, il gelato, si mantenevano per parecchie ore ed anche per tutta la giornata.

Il ghiaccio veniva acquistato a Ventimiglia da Lupi, che aveva un'azienda che lo produceva.

Il gelato, Eccolo, lo produceva in un suo laboratorio dove si era procurato due macchine per impastare, aiutato da grossi cucchiai in legno, con un motore elettrico con una trasmissione con le cinghie. Una volta si usavano le cinghie di cuoio, si facevano girare gli ingranaggi che, a loro volta, facevano girare i miscelatori, da dove usciva il gelato, che vendeva a cono. Ed i cono se li produceva, usando una macchinetta per preparare l'impasto e con un pezzo di legno, a forma di cono, lo girava attorno all'impasto ed era subito pronto. Arrivava a preparare anche 200/300 cono al giorno. E non si accontentava di farli standard. Li produceva anche dolci e croccanti. Faceva tutto lui, non comprava, era un precursore.

Aveva dato una prima impostazione di quello che sarebbe divenuto il gelato industriale anche se lo faceva solo per se stesso. Anzi, no, perchè iniziò ad avere richieste, che soddisfaceva, anche da parte degli alberghi di Bordighera.

Ormai, per tutti, era Eccolo.

Nel frattempo si era sposato con Maria, una ragazza di Bormio che aveva conosciuto a Bordighera.

Mio zio Eccolo era aiutato nella preparazione dei gelati dalla moglie, da mio nonno Artabano e da mia nonna. Mi ricordo che negli angoli del laboratorio, a volte, c'erano montagnole di gusci di uova. Le uova non venivano rotte al momento dell'impasto, ma una alla volta, versando il contenuto in una scodella, perchè se ce ne fosse stato uno non fresco, versandolo, si sarebbe gustato tutto l'impasto.

Quattro erano i gusti di gelateria che aveva scelto e che proponeva: crema, crema alla vaniglia, crema al cioccolato e limone, che produceva impastando in grossi pentoloni di rame.

E non produceva solo gelati. In inverno proponeva le cubaite, dolci provenienti dalla zona di Isolabona. Occorrevano le negie (ostie) del diametro di 10/12 centimetri. Si faceva caramellare zucchero e miele e poi ci si aggiungevano le nocciole con una negia sopra ed una sotto.

Si inventò poi le barchette, di forma quadrata, con sotto una sfoglia di pasta, sopra il gelato che poi copriva con altra sfoglia e metteva quindi nel congelatore. E poi i pinguini che erano preparati con gelato a forma di una barchetta lunga, con dentro il bastoncino sottile. Venivano messi nel frigo gelato e quando erano belli solidi li prendeva, li immergeva nel cioccolato caldo, già preparato, e li rimetteva subito nel congelatore, pronti per la vendita.

La richiesta dei gelati di Eccolo continuava a crescere a dismisura e lui non si fece trovare impreparato. Sapeva stare al passo con i tempi, curando nei minimi dettagli gli aggiornamenti aziendali.

Così dal carretto a forma quadrata, ingombrante, passò a quello a forma di barchetta, poi a quello di navicella, dove

inserì sul davanti e nella parte posteriore un motore Ape sul quale, a sua volta, aveva montato un compressore che poteva generare il ghiaccio all'interno del carretto. Il motore gli serviva quindi per andare più velocemente in città e quindi spostarsi più facilmente e, contemporaneamente, produrre il ghiaccio.

Eccolo, sollecitato dalle richieste, iniziò quindi a recarsi saltuariamente nei paesi limitrofi, soprattutto durante le feste. A Bordighera si recava a vendere il gelato soprattutto sul lungomare, in centro città e davanti al Casinò. Negli altri paesi limitrofi dell'entroterra arrivava fino a Dolceacqua e nelle vicine località costiere.

I gelati aveva iniziato a consegnarli, oltre che agli alberghi, anche ai bar finché, agli inizi degli anni '70, andò a vivere a Vallecrosia, dove aprì una gelateria nel pressi del Mercato dei Fiori.

Successivamente acquistò un appezzamento di terreno sul lungomare, sempre a Vallecrosia, dove fece costruire l'Hotel, Ristorante, Bar, Bagni "Eccolo", divenuto poi Piccolo Paradiso, che gestiva assieme alla moglie, continuando la produzione di gelateria fino a 75 anni circa di età.

E' mancato il 30 novembre 1996.

Gianni Pirotelli