

ITALIA Domenica 2 agosto 2026

La “Ice Cream Valley” nel bolognese

Da quasi cento anni in questo territorio si producono macchinari innovativi per fabbricare il gelato, esportati in tutto il mondo

di Alice Facchini



Un corso di formazione organizzato a Bologna da Carpigiani, una delle aziende specializzate nella produzione di macchine per fare il gelato, 21 maggio 2018
(Massimiliano Donati/Awakening/Getty Images)
Caricamento player

Se mangiate un gelato a New York o a Tokyo, ci sono buone probabilità che quel gelato sia stato fatto con una macchina prodotta a Bologna. È qui che da quasi cento anni si realizzano i più diffusi e innovativi macchinari per fabbricare il gelato. La competenza in questo settore è valsa al territorio il soprannome di Ice Cream Valley, una variazione sul tema della celebre Silicon Valley statunitense.

In Italia ci sono molte città con una forte tradizione gelatiera, anche da più tempo rispetto a Bologna. Firenze già dal Cinquecento era considerata la patria del gelato per via della corte della famiglia Medici, dove andava di moda una ricetta di dolce ghiacciato a base di latte, uova e miele. A Napoli nel Settecento si diffusero i venditori ambulanti di sorbetto fatto con acqua, zucchero e limone. A Roma nel 1927 il gelatiere Giovanni Fassi inventò il “telegelato”, la prima forma di gelato da asporto, che si conservava grazie all’uso del ghiaccio secco.

Ma la specializzazione di Bologna non ha tanto a che fare con un *saper fare* il gelato, quanto nell’innovarne la produzione industriale. Le macchine prodotte a Bologna vengono esportate in tutto il mondo. Tra quelle più importanti ci sono quelle per produrre il gelato artigianale, come i pastorizzatori, che amalgamano gli ingredienti e riscaldano la miscela per eliminare i batteri, ma soprattutto i mantecatori, che fanno la cosa più importante in gelateria: congelano la miscela mentre una pala continuamente in movimento incorpora minuscole bolle d’aria, per rendere il gelato morbido e soffice. Il risultato dipende dall’equilibrio tra temperatura, tempo, velocità di agitazione, quantità d’aria e – naturalmente – il tipo di ingredienti.

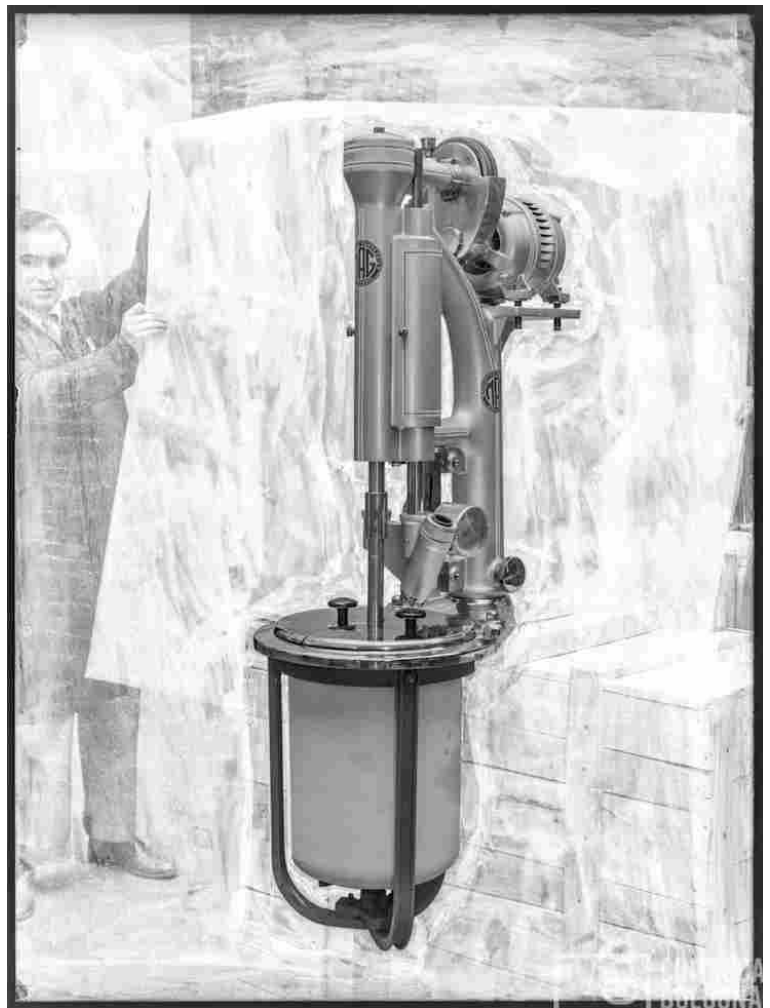
Oltre a quelle per il gelato artigianale, la Ice Cream Valley è famosa anche per le macchine per il gelato *soft*, o gelato alla spina, che producono e fanno uscire il gelato al momento, in modo continuativo. Nel tempo queste macchine sono diventate sempre più automatizzate:

una delle caratteristiche più apprezzate è il fatto che realizzano da sole cicli di pulizia che igienizzano alcuni componenti interni, e possono stare anche tre mesi senza che sia necessaria una pulizia manuale.

A Bologna la produzione di macchine per il gelato è cresciuta di pari passo con lo sviluppo dell'industria meccanica. Dopo la crisi della produzione della seta, tra Ottocento e inizio Novecento la città diventò un centro importante per la fabbricazione di macchine automatiche, con operai e ingegneri specializzati.

Nel 1844 nacque l'istituto tecnico Aldini Valeriani, poi diventato rinomato; nel 1914 aprì la Maserati, che inizialmente era un'officina meccanica; tra il 1923 e il 1924 vennero fondate due importanti aziende specializzate nella produzione di macchine automatiche, la GD e l'ACMA (Azienda Costruzioni Macchine Automatiche).

Nel frattempo, nel 1911, era stato pubblicato [uno dei primi trattati moderni di gelateria](#), scritto da uno storico gelatiere bolognese, Enrico Giuseppe Grifoni, che venne soprannominato il "Pellegrino Artusi" del gelato, in riferimento all'uomo ritenuto per molti aspetti il fondatore della cucina italiana moderna. Dentro erano spiegate le diverse fasi di lavorazione del gelato, ed erano raccolte alcune ricette. Grifoni aveva anche una sua bottega in centro a Bologna: si dice che la frequentassero clienti altolocati e persone famose dell'epoca, come il poeta Giosuè Carducci.



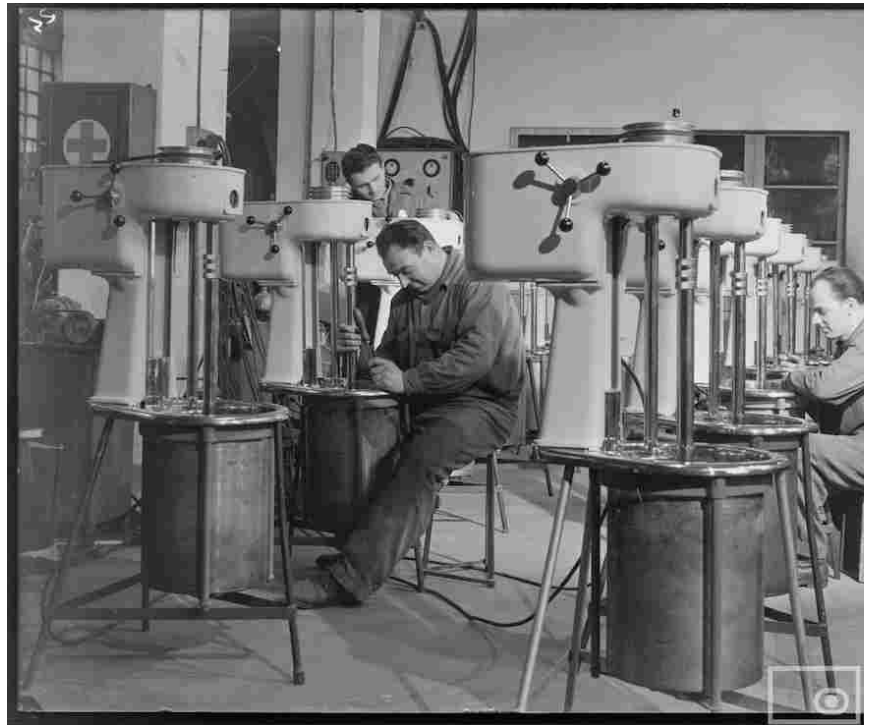
La motogelatiera progettata da Otello Cattabriga (Ditta Achille Villani & Figli/Archivio Cineteca di Bologna)

La prima macchina automatica per la produzione del gelato fu la "motogelatiera", progettata nel 1927 da Otello Cattabriga, che aveva lavorato per anni in una fabbrica di macchine per la pasta, e che lo stesso anno fondò le Officine Cattabriga. La motogelatiera era in pratica una macchina con una spatola che riproduceva il movimento manuale del gelataio, staccando

ti del cestello e rimescolandolo continuamente.

Da subito l'invenzione ebbe successo e queste macchine iniziarono a essere acquistate nelle fiere di tutta Europa. Nel gennaio del 1945 lo stabilimento delle Officine Cattabriga fu distrutto dai bombardamenti della Seconda guerra mondiale, ma l'attività riprese pienamente nel dopoguerra, arrivando ad avere 300 operai.

Nel 1946 aprì la Carpigiani, azienda che oggi detiene più di un terzo del mercato mondiale delle macchine per la produzione di gelato. I Carpigiani erano due fratelli, Bruto e Poerio. Entrambi lavoravano nell'azienda ACMA di Bologna, il primo era un ingegnere, il secondo un venditore. Subito dopo la fine della guerra, Bruto prototipò la macchina passata alla storia come "autogelatiera", che sostanzialmente era un mantecatore con una spatola centrale a forma elicoidale che, ruotando, amalgamava gli ingredienti in modo ancora più omogeneo. Poco dopo però Bruto morì, e suo fratello fondò in suo nome l'azienda.



L'azienda Carpigiani a Bologna (Ditta Achille Villani & Figli/Archivio Cineteca di Bologna)

Negli anni Sessanta la Carpigiani iniziò a esportare le sue macchine anche all'estero. Nel 1969 si trasferì dal piccolo laboratorio in centro a Bologna nell'attuale stabilimento di Anzola dell'Emilia, 12 chilometri più a ovest, lungo la via Emilia. Nel 1970 l'azienda acquistò anche le Officine Cattabriga, poi divenute Iceteam 1927.

Oggi Carpigiani e Iceteam 1927 fanno parte di Ali Group, un gruppo milanese che commercializza macchine e attrezzature per la ristorazione. La Carpigiani vende in 110 paesi del mondo, con più di un milione di macchine per il gelato esportate e oltre 450 brevetti.

Nello storico stabilimento di Anzola dell'Emilia oggi si fa anche formazione e divulgazione: dal 2003 lì ha sede [una "università" del gelato](#), che ogni anno organizza 400 corsi in 35 università di tutto il mondo, raggiungendo più di 6mila studenti. Nel 2012 ha aperto anche [il museo del gelato](#).



Il museo del gelato ad Anzola dell'Emilia (Carpigiani Gelato Museum)

L'eccellenza di Bologna fa parte di un mercato delle macchine e delle attrezzature per il gelato che in Italia, nel 2025, valeva [697 milioni di euro](#): circa il 70 per cento di ciò che viene prodotto in questo settore viene esportato all'estero, in particolare in Asia e in Sud America. Oltre ai macchinari ci sono gli ingredienti e i semilavorati per fare il gelato, un settore che nel 2025 valeva [quasi 1,2 miliardi di euro](#): circa due terzi del fatturato arrivano dalle esportazioni.

Anche in questo caso, molte aziende produttrici si trovano in Emilia-Romagna. A Bologna c'è Fabbri, che oltre alle famose amarene produce ingredienti per il gelato. A Reggio Emilia c'è PreGel, poi Babbi a Bertinoro (Forlì-Cesena), Toschi a Vignola (Modena) e MEC3 a San Clemente (Rimini). Proprio a Rimini ogni anno, dal 1980, viene organizzata la più grande fiera al mondo del gelato, la Sigep World, che nel 2026 ha avuto 200mila visitatori e circa 1.300 espositori.

Tag: [BOLOGNA](#) - [GELATO](#) - [RIVOLUZIONE INDUSTRIALE](#)