

e *Salida de los trabajadores de la España Industrial*. F. G. filmou em 1898 a visita de Afonso XIII a Barcelona, difundida em todo o Mundo graças à Pathé. Interessado pelo cinema em relevo, organizou em 1905 o aluguer de filmes, prosseguindo uma carreira em que demonstrou a maior capacidade inventiva, conhecimento técnico e interessada curiosidade, ganhando jus a ser colocado ao nível dos pioneiros mundiais do cinema.

OBRAS PRINC. (para além das citadas): *Dorotea*, 1898; *Los guapos en la vaqueria*, 1905; *Cerveza gratis*, 1906; *Tierra baja*, 1907; *Maria Rosa*, *La Dolores*, *Amor que mata*, 1908; *Baño imprevisto*, 1909; *Para domar la suegra*, 1910; *Lucha por la herencia*, 1911; *Ana Cadova*, 1912; *Mala raza*, 1913; *Por el hilo se saca el ovillo*, 1914; *Baby y su circo*, *La hija del mar*, 1915; *El sino manda*, *El doctor rojo*, 1917; *La esquina tragica*, 1918; *El regalo de Reyes*, 1919; *Viajar sin billete*, 1922; *En las entrañas de Madrid*, 1925.

LUÍS DE PINA

BIBL.: C. Fernández Cuenca, *Frutoso Gelabert*, 1957.

gelado — NUTR. Diz-se que o conhecimento de G. e sorvetes veio da China, pela Rota da Seda; para alguns, Marco Polo entra na sua história. Verdade ou não, é de Itália que G. e sorvetes se difundem pela Europa, gozando de grande apreço desde final do séc. xv. Mas é aos americanos que cabe a sua grande divulgação moderna: simples; cobertos de xarope, natas, chantili ou licores; decorados de frutos frescos ou secos; de mistura com saladas de frutas. Um português consome menos de 1 litro por ano, um italiano, c. 10, e um americano, mais de 25. Há quatro tipos de G.: 1) *G. de leite*, à base de leite, açúcar, ovo, fruta, cacau ou outros sabores; 2) *Crema G.*, à base de nata e leite, açúcar, ovo, fruta, cacau ou outros sabores; 3) *G. comum* da indústria, à base de água, leite (que pode ser concentrado ou em pó, e soro lácteo), açúcar, gordura vegetal, cacau ou outros sabores, emulsionantes, espessantes, aromas e corantes; 4) *Sorvetes*, à base de polpadas de frutos e açúcar, ou de xaropes. Há que acrescentar, por aparentada, a *carapinhada*, bebida de sorvete ou de sumos nevados crespos, granulados (a «granita» italiana).

A grande maioria dos G. comercializados enquadra-se no tipo 3. Os de tipo 1 e 2 são apenas vendidos por poucos fabricantes semiartesanaís. Os sorvetes, em Portugal, são raros. Quanto a higiene, os G. industriais são bastante bons; quando provocam toxi-infecções ou gastroenterites agudas, no geral isso deve-se a natas, cremes e chantilis de cobertura, mal conservados ou servidos por máquinas mal cuidadas. Tomar em atenção o prazo de validade e a composição expressa no rótulo (↗aditivos). G. caseiros, ou de fabricantes artesanais, preparados com leite, constituem boa alternativa para quem não aprecia leite e são nutricionalmente interessantes apesar da presença de açúcar. G. de tipo 1 fornecem c. 110 calorias por 100 g; de tipo 2, 250 calorias ou mais; de tipo 3, 110 a 170; sorvetes, c. 40 calorias.

No que respeita a calorias, não há razão para proibir um G. por dia a crianças e adolescentes fisicamente activos. Os mais quietos e os adultos devem ser mais parcimoniosos; de

qualquer modo, são boas alternativas em relação a pastelaria e a sobremesas doces (uma dose de tarte folhada fornece entre 360 a 510 calorias). A capacidade hiperglicemiante do G. é reduzida, pelo que não há razão para o proibir a diabéticos, desde que considerado no cômputo dos hidratos de carbono do regime. A fabricação caseira de G. à base de leite deve ser incrementada, em contrapartida à preparação de outras sobremesas e merendas doces.

EMÍLIO PERES

gelano — BIOQ. Polissacárido extracelular produzido pela bactéria *Pseudomonas elodea*, com uma massa molecular da ordem de 450 kDa. É, aparentemente, um polímero linear contendo glucose, ramnose e resíduos de ácido glucurónico, que podem ser O-acetilados. Em água contendo catiões mono ou bivalentes, o G. forma géis com o aquecimento e o arrefecimento; a natureza do gel depende do grau de acetilação — formas acetiladas formam géis fracos e elásticos e quanto mais desacetilado for o polímero mais firme o gel. Uma forma de G. clarificada e desacetilada (*Gelrite*) constitui um substituto potencial do agar em meios bacteriológicos; a temperatura de solidificação varia de 35°C a mais de 50°C, dependendo da concentração de catiões e de gelrite, podendo ser novamente fundido por autoclavagem normal. Os géis de gelrite contendo 0,1% (m/v) CaCl₂, ao contrário dos géis de agar, podem ser utilizados a temperaturas elevadas, sendo, assim, particularmente indicados em meios de cultura para termófilos; apresentam, também, potencialidades para serem utilizados em técnicas de difusão em agar e na indústria (como substituto das pectinas ou gelatina, ou mesmo na imobilização de células ou enzimas).

ADÍLIA OLIVEIRA

Gelão I — Tirano de Gela e de Siracusa (c. 540-478 a. C.), antigo chefe da cavalaria de Hipócrates (498-491), a quem sucedeu contra os direitos dos filhos deste (c. 491). Chamado a Siracusa pelo partido oligárquico (485), G. cedeu Gela a seu irmão Híeron, e restaurou o governo abalado pelos populares na sua nova capital, de que fez a metrópole mais poderosa da Sicília. Reforçou ainda mais a sua autoridade pela aliança com Téron, o tirano de Ácragas, com cuja ajuda destruiu em Hímera (480) o exército cartaginês que invadira a ilha sob o comando de Amílcar, talvez de conivência com os persas de Xerxes que atacavam a Grécia. Esmagados estes em Salamina, G. foi equiparado a Temístocles e considerado o salvador da Magna Grécia. Depois da morte (478), os seus concidadãos concederam-lhe honras de herói nacional.

VICTOR BUESCU

BIBL.: Heród., VII; Diod., II; M. Scheele, *Staatsrechtliche Studien zur griechischen Geschichte des 5. & 4. Jahrhunderts*, Leipzig, 1932; L. Aliotta, *Gelone, il vincitore dei Cartaginesi*, Palermo, 1958.

Gelasiano (Decreto) — ↗Gelásio I.

Gelasiano (Sacramentário) — ↗Sacramentário.