

La granita siciliana, molto più che semplicità

scritto da Clarissa Iraci | 15/08/2017



Un dessert perfetto per le torride giornate dell'estate siciliana, sia che siamo in spiaggia che ci dedichiamo alla visita delle bellezze dell'isola più grande del Mediterraneo. Buona e rinfrescante, la granita è parte del folklore locale.

L'estate in Sicilia, tra le tante meraviglie, può presentare anche un caldo quasi insopportabile e una pausa fresca e ristoratrice con la **granita siciliana** è uno dei momenti a cui non si rinuncia in questa isola delle meraviglie. La ricetta estiva per eccellenza, vanta un'antichissima tradizione e i suoi ingredienti sono semplici, genuini e tipici del posto; ottima come dessert rinfrescante, è apprezzata a colazione con una brioche e si presta anche a concludere un pasto di pesce particolarmente ricco.

Granita siciliana, storia

La matrice della granita, come per la maggior parte delle ricette della [cucina siciliana](#), è araba. Proprio gli arabi inventarono lo **sherbeth** (sorbetto), antenato del gelato, della granita e, appunto, del sorbetto. Da questa tradizione, deriva l'antica usanza di recuperare la neve dai monti siciliani (dall'Etna, dai Nebrodi e dai monti Iblei) durante il periodo invernale, per riutilizzata nei mesi estivi. Il ghiaccio veniva "grattato" e da qui il nome di alcune varianti di granita come "rattata" o "grattatella"; il ghiaccio tritato veniva poi mescolato con succo di limone, succhi di frutta vari e acqua di rosa.

Nel Medioevo, in Sicilia, si diffusero i **nivaroli** che, in inverno, si dedicavano al faticoso recupero della neve dai monti per depositarla nelle **neviere** ossia dei fossi scavati nel terreno dove essa veniva ricoperta da uno strato di cenere vulcanica per poter essere riutilizzata in seguito. A partire dal 1500 si scoprì che, unendo il sale marino al ghiaccio, si creava una **miscela eutettica** cioè un miscuglio il cui punto di fusione e/o solidificazione è più basso delle sue singole componenti. Questo spiega l'equilibrio di una granita ben fatta che, varianti a parte, non è né solida né liquida ma deve rimanere cremosa.

Il XVI secolo è anche quello in cui è stato introdotto il **pozzetto**, un tigno di legno contenente un secchio di zinco che veniva fatto girare tramite una manovella che consentiva di sottrarre il calore alla miscela, evitando la formazione di cristalli di ghiaccio che sarebbe un difetto della granita. L'introduzione della **gelatiera** nel XX secolo, ovviamente, ha rivoluzionato i metodi di conservazione e preparazione, permettendo di verificare sempre il punto di consistenza perfetta della granita.

Gusti della granita siciliana

I gusti della granita siciliana, un tempo, erano limone, caffè e mandorla ma - negli anni - si sono aggiunti anche frutti vari come fragola, gelsi, amarena, mirtillo e menta. Quella che, negli ultimi anni, ha raggiunto la massima popolarità in Sicilia è la **granita al pistacchio**, ingrediente di eccellenza dell'isola che arricchisce il gusto anche di tanti dolci e di ricette squisite.

Granita siciliana e brioche col tupper

Sono molti gli accompagnamenti di questo tipico dolce dell'estate e dipendono dalle aree geografiche in cui ci troviamo. Tuttavia, se dovessimo eleggere il connubio perfetto, allora parleremmo di granita siciliana e "brioche col tupper". Questa delizia soffice, dolce e rotonda - che accompagna anche gelato e cremolate- viene servita calda, contrastando e armonizzando il gelo della granita siciliana.

Granita, sorbetto e cremolata: quali differenze?

La precisa consistenza e la minore quantità di aria distinguono la granita dal papà sorbetto e dalla cugina cremolata o gramolata. Il **sorbetto**, che viene definito "a grana fine", è più scomposto e ciò che lo distingue dalla granita è il raschiamento del ghiaccio, caratterizzato da una maggiore continuità. Inoltre contiene acqua, zuccheri, succhi di frutta, liquori, vini o albume d'uovo montato. Anche la **cremolata** si distingue per la sua finezza e per la presenza di ghiaccio e pezzi di frutta in pezzi.

Origine geografica della granita

Nell'ambito delle diatribe tra le varie province siciliane sulla titolarità di ricette tipiche, anche per la granita esistono accese discussioni ma è indiscutibile che sia la Sicilia Orientale (Messina, Catania, Ragusa e Siracusa) ad avere il primato della granita più buona. Proprio ad Acireale, provincia di Catania, si svolge ogni anno a giugno il **Festival della granita siciliana artigianale**, che punta a far conoscere questa specialità a livello internazionale.