



La Granita siciliana



Annalisa Incandela



La granita è un dolce freddo al cucchiaio, tipico della Sicilia. Si tratta di un composto liquido semi-congelato preparato con acqua, zucchero e un succo di frutta o altro ingrediente (oltre alla frutta sono più diffusi mandorla, pistacchio, caffè o cacao). Chiaro che quella siciliana è molto difficile da imitare, anche per le macchine speciali che utilizzano per mantecarla, ma ad ogni modo la ricetta permette di ottenere un dessert fresco e dissetante, l'ideale per le calde serate d'estate.

Storia della granita

Le origini della granita vengono solitamente fatte risalire alla dominazione araba in Sicilia. Gli Arabi portarono con sé la ricetta dello sherbet, bevanda ghiacciata aromatizzata con succhi di frutta o acqua di rose. A Catania e nel resto della Sicilia, usavano la neve che d'inverno veniva raccolta sull'Etna, sui monti Peloritani, Iblei o Nebrodi e stivata durante l'anno nelle nivieri, apposite costruzioni in pietra erette sopra grotte naturali o artificiali. In estate veniva prelevato il ghiaccio formatosi per essere poi grattato e ricoperto di sciroppi di frutta o di fiori. Durante il XVI secolo si apportò un notevole miglioramento alla ricetta dello sherbet, scoprendo di poter usare la neve, mista a sale marino, come eutettico per poter congelare le preparazioni - la neve raccolta passò così da ingrediente a refrigerante. Nacque il pozzetto, un tino di legno con all'interno un secchiello di zinco, che poteva essere girato con una manovella. L'intercapedine veniva riempita con la miscela eutettica e il tutto poi posto in un letto isolante di paglia. La miscela congelava il contenuto del pozzetto per sottrazione di calore, mentre il movimento rotatorio impediva la formazione di cristalli di ghiaccio troppo grossi. La granita così preparata ha soppiantato nei secoli la rattata. Nel corso del XX secolo, il pozzetto manuale raffreddato da ghiaccio (o neve) e sale è stato dappertutto sostituito dalla gelatiera. Ad Acireale, dal 2012, si svolge il festival Nivarata dedicato a "il rito della Granita Siciliana" artigianale. Il festival prende il nome dai Nivaroli, preziose figure del passato che quando ancora non esistevano i frigoriferi, attraverso la raccolta e la custodia della neve depositata sulle sommità delle montagne, rendeva possibile la realizzazione del dolce freddo al cucchiaio, tipicamente siciliano, la granita.



Ingredienti

- 600 ml d'acqua
- 200 ml di succo di limone
- 300 gr di zucchero



Preparazione



Per preparare la granita al limone, versate l'acqua in un pentolino (1) portatela in ebollizione e aggiungete lo zucchero (2). Quando lo zucchero si sarà sciolto completamente e il liquido sarà diventato trasparente, spegnete il fuoco e lasciate raffreddare lo sciroppo ottenuto (3).



Tagliate i limoni a metà, spremeteli con uno spremiagrumi (4) e filtrate molto bene il succo, con l'aiuto di un colino (5) dovrete ottenere 200ml di succo filtrato. Incorporate allo sciroppo ormai freddo (6)



E mescolate bene il composto aiutandovi con una frusta (7). A questo punto,mettete la granita al limone in freezer dentro ad un contenitore (coperto) di plastica o di metallo. Trascorsa mezz'ora,estraete il composto dal freezer e mescolatelo energicamente per rompere i cristalli di ghiaccio che si saranno formati (8). Ripetete la stessa operazione ogni mezz'ora (o ogni quarto d'ora se vedete che il composto tenda a compattarsi più velocemente) per altre due-tre volte, fino ad ottenere la granita al limone. Originariamente i gusti più tradizionali della granita erano limone, gelsomino. La più diffusa attualmente è quella al limone e non esiste bar, anche il più sperduto, dove non la si trovi. Ma è nella Sicilia orientale che la granita diventa oggetto di culto e "a granita câ briosci" diventa un rituale irrinunciabile, un piacere al quale non si può resistere. La granita non è uguale in tutta la Sicilia.



La granita al caffè (con o senza panna) per eccellenza è Messina. A Catania le più diffuse sono quelle alle mandorle, la minnulata su cui si versa un goccio di caffè caldo; e quella al cioccolato, preparata in realtà con il cacao amaro; altrettanto eccezionali sono le granite al pistacchio di Bronte, ai gelsi neri, alla pesca, alla fragola, al mandarino e all'ananas.

