



# *La granita sicilienne*



*Annalisa Incandela*

Version française réalisée par Annalisa Incandela



Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore « Abele Damiani »

La "granita" est un dessert froid typique de la Sicile. C'est un liquide semi-congelé préparé avec de l'eau, du sucre et un jus de fruits. Les jus de citron, orange, mandarine, pêche sont les plus courants mais on peut aussi mettre des amandes, des pistaches, du café ou du chocolat. La "granita" sicilienne est très difficile à imiter. C'est un dessert rafraîchissant idéal pour les chaudes soirées d'été



## L'histoire ...

Les origines de la "granita" remontent à la domination arabe en Sicile. Les Arabes ont apporté avec eux la recette des sorbets, des boissons glacées aromatisées avec du jus de fruits ou de l'eau de rose. En Sicile, en hiver, la neige était prélevée sur le volcan Etna, sur les Monts Peloritani, Iblei ou Nebrodi pour être stockée durant l'année dans des glacières, pièces froides construites en pierre et érigées sur des grottes naturelles. En été, on prenait cette glace pour la recouvrir de sirop de fruits ou de fleurs.

Près de Acireale, une ville à l'Est de la Sicile et célèbre pour son Carnaval, a lieu depuis 2012, le festival de « Nivaroli » dédié à la « granita » artisanale. Le nom du festival vient du nom donné aux récipients pour la conservation de la neige, « nivalori ». Ils étaient précieux à l'époque où le réfrigérateur n'existait pas.



## La recette

### Les ingrédients

- 600 ml d'eau
- 200 ml de jus de citron
- 300 g de sucre
- du zeste de citron



## La préparation

Versez 600 ml d'eau dans une casserole (1), portez à ébullition et ajoutez le sucre (2). Lorsque le sucre est complètement fondu, le liquide deviendra clair (3), éteignez le feu et laissez refroidir le sirop.



Pressez les citrons avec un presse-fruit (4) ou une centrifugeuse et filtrez le jus à l'aide d'un chinois (5). Vous devez obtenir environ 200 ml de jus filtré. Incorporez ce jus au sirop refroidi (6).



Agitez bien le mélange à l'aide d'un fouet (7).

Placer un couvercle sur le récipient plastique ou métallique contenant la « granita » et mettez le tout au congélateur.

Après une demi-heure, retirez le mélange du congélateur et remuez-le énergiquement pour briser les cristaux de glace qui se sont formés (8).

Chaque demi-heure ou tous les quarts d'heure si le mélange durci trop vite, répétez l'opération.

Répétez au moins deux ou trois fois la procédure avant d'obtenir le produit fini (9).





A l'origine les saveurs les plus traditionnelles de "granita" étaient le citron et le jasmin.



Mais c'est en Sicile orientale que la granita devient un objet de culte et la "granita avec la brioche" devient un rituel indispensable auquel on ne peut pas résister.



Il y a différentes variétés de granita dans toute la Sicile: au café glacé avec ou sans crème à Messina, aux amandes, au chocolat, aux pistaches, aux mûres noires, à la pêche, à la fraise, à la mandarine à Catania, ...

