



GRANITA SENZA LIMITI

*Una creazione straordinaria, la **granita siciliana**, intorno alla quale gli organizzatori di **Nivarata** ad Acireale, Ct, hanno saputo costruire un festival unico nel suo genere, gioioso e inclusivo, che ha riunito tutti gli attori di questo universo, fatto di storia e cultura. Ma una proposta di questa portata può vivere tutto l'anno? Abbiamo rivolto la domanda ad alcuni protagonisti*





Al Nord iniziano a diventare un ricordo, se non fossero nati alcuni locali di imprenditori e artigiani siciliani che hanno portato agli onori delle cronache questa

sublime specialità, riproposta da alcune gelaterie sparse nelle città con i primi picchi di calore. Il fenomeno **Ammu** a Milano, per esempio, che ha impresso vivacità al settore con il suo evento fuori stagione dedicato a granite e gelati, il moltiplicarsi dell'offerta e il carrettino delle granite, ormai fisso a pochi metri dalla fermata della metropolitana Moscova...

Ma se fino a poco fa il comparire della granita era legato al superamento dei 31°C, reali o percepiti, considerato il crescente successo di questo dolce al cucchiaino (quando serve, spesso la brioche spezzettata e intinta nel bicchiere ne fa golosamente le funzioni), il moltiplicarsi di primavera ed estati torride, e i notevoli consensi raccolti in eventi dedicati come **Nivarata** ad Acireale, Ct, ci si è chiesti se, sull'onda della proposta del gelato tutto l'anno, si possa fare lo stesso discorso con la granita.

Certo, i prodotti sono diversi da preparare e da gestire in negozio, così come la richiesta in base alle temperature ben differenti in tutta Italia. Ma si può parlare di destagionalizzazione della granita? Le risposte che abbiamo ricevuto non sono né scontate né univoche, incoraggiandoci nell'approfondimento anche e soprattutto chiusa Nivarata. Manifestazione bellissima, perché incentrata su un prodotto squisito, baciata quasi sempre dal sole, vissuta non solo da acesi e siciliani in visita, ma anche da un buon numero di turisti, sedotti da questa prelibatezza, che trova i suoi luoghi di elezione ad Acireale, Messina e Catania, ognuno con le sue tradizioni e la sua consistenza speciale. Vi proponiamo quindi un percorso che, da Acireale, passa dai locali di alcuni esperti di granita a Catania, Randazzo, Messina e Modica, per poi fare una puntata al nord, a Tortona. Leggete e capirete il perché.



IL FRONTE DEL NO

Prima di addentrarci in questa tenzone virtuale tra il partito delle "granite con il caldo" e quello de "le granite piacciono tutto l'anno", stabiliamo cosa sia una granita con l'aiuto di un indiscutibile esperto: il grande gelatiere svizzero catanese d'adozione **Luca Caviezel**, anch'egli presente ad Acireale per l'assegnazione del premio a lui intitolato. Ci riferiamo alla riedizione del suo classico "**Scienza e tecnologia del gelato artigianale**" per Chiriotti Editori, uscito l'anno scorso e riconosciuto da tutti come "la Bibbia del gelato", in cui aggiorna studi, tecniche e consigli di 30 anni prima. Egli definisce (pag. 402 e 403) la granita per cosa non è: "Come del resto il ghiacciolo ed il semifreddo, non è un gelato o un semifreddo, non è quindi quell'insieme di materie prime che sotto l'azione del freddo dinamico si addensa, incorpora aria e raggiunge una determinata consistenza e pastosità...". Essa deve invece "rimanere semidensa o semiliquida... deve essere innanzitutto 'granitosa', leggermente ruvida: dev'essere un insieme di cristalli finissimi che si sciolgono facilmente in bocca. La granita inoltre non deve incorporare aria che la manterrebbe 'asciutta', deve mantenersi umida come la neve nella fase di scioglimento. Per queste sue caratteristiche la granita va collocata fra la bibita ghiacciata e il sorbetto, il quale peraltro deriva dalla granita". Poco oltre troviamo la sua opinione in merito a quanto discutiamo quando la definisce "questo tipico prodotto estivo". Ubi maior... Sulla stessa lunghezza d'onda si pone un fantastico duo, papà e figlia d'arte, **Santo e Giovanna Musumeci** dell'omonima pasticceria gelateria di Randazzo, Ct. Per loro, superpremiati maestri di gelati, brioche con il tupper e granite (Santo, in particolare, insignito del premio "Onore alla carriera"), quest'ultima "si deve fare solo da aprile a ottobre", un tempo limitato in cui proporla al meglio. C'è poi un'arte nel gustarla intingendo la brioche nella granita oppure farcendola con il gelato. Ad esempio al pistacchio, scavando con il cucchiaino o con le dita per prelevare parte della brioche e poter collocare il gelato adagiandolo all'interno, senza romperla, inumidendola senza che si sfaldi e si rompa perdendo il ripieno da sotto... un'operazione facile solo sulla carta! Al di là di ciò, resta la poesia della spiegazione di come si svuota e si riempie di gelato la brioche, un racconto sublime, che ora si chiama storytelling.

in apertura
granita
alla mandorla
de I Nevaroli.

sopra
Il manifesto
di Nivarata 2017.

Luca Caviezel, decano dei gelatieri, memoria storica, autore del libro pubblicato 30 anni fa e della sua nuova edizione "Scienza e tecnologia del gelato artigianale" di Chiriotti Editori, considerato la Bibbia del gelato artigianale italiano.

a fianco
Santo e Giovanna Musumeci dell'omonima pasticceria e gelateria di Randazzo, Ct.



Giuseppe Rizza, cioccolatiere e gelatiere esponente della quarta generazione dell'omonima Antica Dolceria di Modica, Rg, in un momento della degustazione realizzata dai Maestri della Gelateria Italiana. A fianco, la sua granita .

A perorare il discorso della stagionalità si pone anche il cioccolatiere e gelatiere **Giuseppe Rizza** dell'omonima Antica Dolceria di Modica, Rg. "Penso sia da proporre non oltre ottobre, mese in cui noi già interrompiamo la produzione del gelato, che riprendiamo a marzo. Vedo infatti come una forzatura l'offerta della granita in autunno o ancora più avanti in inverno. Ogni prodotto ha i suoi tempi, il freddo non ne stimola la richiesta, trattandosi, come il gelato, di un prodotto d'impulso".



Dario Condorelli, presidente della neonata Associazione Maestri della Granita Acese, e titolare de I Nevaroli di Acireale.



I FAUTORI DEL SÌ

Dario Condorelli è presidente della neonata **Associazione Maestri della Granita Acese** e titolare della gelateria I Nevaroli di Acireale, che si è aggiudicata con Riccardo Trovato il 1° posto al concorso Il Gelateneo Cattabriga, dedicato al gelato alla crema. Egli ci conferma che "la granita acese si fa tutto l'anno. Dico acese perché ritengo la granita di Acireale un'evoluzione di quella siciliana. Qui è diventata un'arte e ha ottenuto negli anni una sua identità, differenziandosi dalle altre produzioni, quasi divenendo un vero brand. Del resto la granita non è solo un prodotto, è un rito dietro al quale ci sono storie, socializzazione, economia e soprattutto ricordi. Quindi c'è un'esperienza ormai radicata nel consumatore. Tutto ciò fa sì che qui sia ormai normale trovarla anche a Natale. Destagionalizzare ed esportare questo rito non è cosa facile, ma neppure impossibile. Credo che il segreto, forse neppure così segreto, stia non tanto nella capacità di esportare

Tutto Gelato



Settembre 2017



**IL RITORNO
DELLA CREMERIA**



**CONCEPT
DI GUSTO**



**GRANITA
SENZA LIMITI**

**PASTICCERIA
INTERNAZIONALE**

CHIRIOTTI EDITORI



a fianco

Giuseppe Arena, titolare della Gelateria Bar Export di Messina, premiato dal sindaco di Acireale Roberto Barbagallo, come 3° classificato nel concorso Granita dell'anno a Nivarata.

in basso

Giancarlo Losacco premiato da Fulvio Massimino e dai conduttori con la menzione speciale per la sua "granita dell'anno".

una ricetta, ma di saperla raccontare, di saper far rivivere il rito, di innescare i primi 'ricordi' in consumatori abituati alle coppe gelato, ma non a consumare una granita e una brioche o panino, imprescindibili e necessariamente di qualità, alle 7 del mattino così come alle 14 o all'una di notte", conclude con convinzione.

Ha imparato da piccolo a spremere i limoni, con cui si faceva poi la granita, **Giuseppe Arena**, figlio d'arte nel negozio del nonno e poi del padre in zona Ganzirri, e ora titolare insieme alla moglie **Rosaria Infrerera** della **Gelateria Bar Export** nel centro di Messina. Oltre ad apprendere l'arte di preparare gelati e granite, si è perfezionato seguendo i corsi di Luca Caviezel, ma da bravo messinese ci descrive la granita che si fa nella sua città, con una grana fine rispetto a Palermo e servita nel bicchiere fra i -7 e -9°C. Poi c'è il rito di inzuppare la brioche nella "mezza con panna" (lui utilizza quella Sole del Ragusano al 38% mg), cioè di cercare il caffè con la prima cucchiata, con la seconda la panna e con la terza di mischiare i due ingredienti per poi intingere la brioche. Un vero rito, che può avvenire la mattina a colazione, a pranzo e anche sul tardi, come cena. Lo sa bene Giuseppe, che ha trascorso una vita dietro il banco ed ha appena conquistato il 3° posto al concorso Granita dell'Anno ad Acireale. "Da noi la manteniamo tutto l'anno o quasi. Certo, d'estate abbiamo più gusti, una dozzina fra limone, caffè, ciliegia, pesca, albicocca, fragola, mandarino, mandorle, cioccolato...". Una precisazione sui tipi di cioccolato che utilizza, da Icam a Callebaut e Domori. Le granite per lui non sono soltanto dolci ma anche salate, come quelle con pomodoro e basilico, e alcoliche come quelle al Mojito, realizzate con il collega padovano Antonio Mezzalana. Un ulteriore fautore del sì per la stagionalizzazione è **Giancarlo Losacco**, titolare della gelateria **Mare di Vho** di Tortona, Al (il mare "locale" rappresentato dall'invaso d'acqua

in cui giocavano un tempo i bambini, in assenza del mare vero). Egli ha ben meritato a Nivarata la menzione speciale al Premio Granita dell'Anno, con una granita speciale di nome e di fatto: Fra Barbaro, con fragole di Volpedo, rabarbaro, limone, acqua e zucchero, di cui diamo qui la ricetta. "Vedo positiva la scelta di proporre la granita tutto l'anno, per più motivi: il primo, perché è un buon prodotto, gradevole e gustoso, poi perché anche d'inverno, grazie alla presenza della panna, si scalda. In ultimo, perché anche il consumo con la brioche la rende meno fredda e fa sì che sia una buona colazione, fresca, nutriente e golosa. Sono molto orgoglioso del mio prodotto che propongo al limone, pompelmo rosa, pesche di Volpedo, meloni di Isola S. Antonio. Ho imparato a farlo bene in Sicilia, vedendo come lo preparavano i colleghi e anche grazie al fatto che, essendo figlio d'arte (i miei avevano un bar gelateria a Rivalta Scrivia, nell'alessandrino), avevo già un po' di dimestichezza. Ho poi perfezionato la tecnica grazie a corsi con maestri come Tonon, Morri e Grasso. La più grande soddisfazione è servire la mia granita a una famiglia di siciliani di Acireale, che viene da me per fare colazione come da loro tradizione. Non pago di tutto ciò, ho in programma una tre-giorni di degustazioni di granite con l'amico collega Giuseppe Arena di Messina, così da diffondere ulteriormente al Nord questo prodotto fantastico, e contribuire a farlo apprezzare tutto l'anno".



FRA BARBARO

fragole di Volpedo	g 300
succo di limone spremuto	g 10
saccarosio	g 190
radice di rabarbaro	g 28
acqua naturale	g 472

Portare l'acqua ad ebollizione; nel frattempo tagliare a pezzi il rabarbaro e tenerlo in infusione per 5 minuti. Scolare il rabarbaro e inserire nell'acqua d'infusione, fatta raffreddare, il saccarosio, le fragole pulite e tagliate, e il succo di limone. Frullare il tutto con il mixer a immersione e mantecare. Mettere il composto in una vaschetta in vetrina a una temperatura di -7/-8°C.

NOTE

Scelta degli ingredienti

Le fragole di Volpedo, cittadina dell'alessandrino che ha dato i natali al noto pittore Giuseppe Pellizza da Volpedo, autore del famoso dipinto "Il Quarto Stato", sono un prelibato prodotto del territorio, mentre il rabarbaro ha proprietà benefiche sull'organismo.

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

Carico glicemico g 13

Carboidrati g 23

Kcal g 97

Acqua 75,85%

Giancarlo Losacco

Mare di Vho, Tortona, Al

L'EREDITÀ DI NIVARATA 2017

Tre giorni intensi, frutto di mesi di preparazione da parte degli organizzatori di **Progetti Collaterali – Angelo Fichera, Tiziana Privitera e Vincenzo Pappalardo**, consulenti nelle gestioni aziendali di gelaterie e graniterie – con il Comune di Acireale. Nivarata, un festival gioioso e rivolto a tutti, ai bambini come agli adolescenti, agli studenti dei quattro alberghieri coinvolti come alle ragazze della danza, agli acesi e agli ospiti, alle associazioni di categoria, quali **Maestri della Gelateria Italiana, Gelatieri per il Gelato, Ducezio, Conpait Gelato**. Migliaia di visitatori, turisti di tante nazionalità, gelatieri e granitieri: una bella scommessa vinta, un'atmosfera di festa e condivisione, un supportarsi a vicenda in laboratorio, sul palco e negli stand. Tanto lavoro con il sorriso, senza negare la fatica compensata dalla soddisfazione. Acireale e la Sicilia hanno scenari naturali, artistici e architettonici ineffabili nella loro bellezza, grandi catalizzatori di sguardi e attenzione, funzionali a mantenere alto l'interesse sul Festival.

Molti gli eventi di contenuto rivolti a tutti, mostre, itinerari, talk show, spettacoli, che ruotano intorno alla granita siciliana, vera regina della festa, preparata, giudicata e degustata in mille modi, classici e innovativi, dolci, gradevolmente salati o dalle note alcoliche. Un prodotto proposto qui e altrove, soprattutto nelle città e dintorni di Catania e Messina, e durante tutto l'arco del giorno: come colazione con caffè, panna e brioche sa essere fresco,

dolce e avvolgente; con caffè e panna è ideale con il solleone, nutriente se sostituito al pasto; gradevole la sera. Se visto da vicino, ha un'autorevolezza da far apprezzare nella sua ritualità e nel suo essere un gesto d'amore. Investendo anche, come ha fatto rilevare **Angelo Fichera**, su una figura e un mestiere come il granitiere, che può dare futuro e occupazione; su un progetto del territorio, **Nivarata Experience**, che fa conoscere l'Etna e le neviere, raccontando storie e tradizioni, e proponendo assaggi sul posto. E su una comunicazione a lungo termine, scandita nei mesi che precedono e seguono il Festival in Italia e all'estero, creando un senso di attesa, che ne accresce il fascino. Tutto questo intorno alla granita siciliana, "elemento autentico di riconoscibilità territoriale", come ha ben scritto nel Nivarata Magazine 2017 l'assessore al turismo **Antonio Coniglio**. Intorno ad esso gli organizzatori hanno costruito negli anni un format avvincente, che spazia oltre la bellezza del centro e del suo barocco e oltre i confini cittadini, per fare nel tempo sempre più sistema con la città

Il sindaco di Acireale, Roberto Barbagallo, coadiuvato dall'aiutante "nevarolo" Antonio

Coniglio, assessore al Turismo, e da Angelo Fichera, uno dei tre organizzatori di Nivarata 2017.



metropolitana di Catania, con il fascino dell'Etna e quello di Taormina e del mare, con Caltagirone e le sue ceramiche, e via via con tutta la Sicilia fino a Noto, Siracusa e Ragusa...

“Un marketing territoriale e un turismo gastronomico che è tutt'uno con quello culturale, che – come ribadisce il prof. **Rosario Faraci**, docente di Economia e Commercio all'Università di Catania – porta presenze e valore a tutta la filiera, puntando sulla tipicità di un prodotto dalle notevoli peculiarità estetiche e sensuali, che locali e ospiti amano moltissimo”.

Emanuela Balestrino



a fianco
Il vincitore
del concorso Granita
dell'Anno, **Clemente**
Centamore.

sopra
Insignito del premio speciale alla maestria, **Arnaldo Conforto**, gelatiere responsabile del laboratorio di Nivarata, con **Luigi Romana**, esperto di storia del gelato artigianale e delle neviere.



LA GRANITA UNITA

Lo scorso marzo è stata fondata ad Acireale l'associazione **Maestri della Granita Acese**. Ne fanno parte **Orazio Condorelli** per la Pasticceria Gelateria Condorelli Orazio; **Michele Cipriani** per Caffè Cipriani dal 1957; **Dario Condorelli**, in rappresentanza di Nevaroli e presidente; **Salvatore Re**, per Re Dolce e Freddo; **Vincenzo Pappalardo**, in rappresentanza di Progetti Collaterali

e vice presidente; **Francesco Patanè**, gelatiere; **Giuseppe Leotta**, pasticciere. “La volontà è tutelare e divulgare le peculiarità dovute alle tecniche lavorative e il bilanciamento dei tre ingredienti principali (acqua, zucchero, prodotto caratterizzante), che contraddistinguono la granita di Acireale da altre produzioni regionali e nazionali – dichiara Pappalardo – anche con la richiesta alle opportune

sedi nazionali e comunitarie per ottenere marchi come STG (specialità tradizionale garantita)”. Entusiasta anche il presidente Condorelli, che afferma: “È certo che la granita non sia nata ad Acireale, così come nessun altro potrà affermare che sia nata altrove. Quel che è certo è che ad Acireale sia diventata un'arte e che abbia ottenuto negli anni una sua identità, differenziandosi dalle altre produzioni”.



Da sinistra Orazio Condorelli, segretario; Michele Cipriani di Caffè Cipriani, tesoriere; Franco Patanè, bar Fratelli Patanè a Pozzillo, Ct; Dario Condorelli, Nevaroli, presidente; Sebastiano Raneri, consulente immagine Caffè Cipriani, consigliere; Peppe Leotta, presidente Conpait Sicilia; Vincenzo Pappalardo, vice presidente e tra i fondatori di Nivarata.

“Come del resto il ghiacciolo ed il semifreddo, non è un gelato o un semifreddo, non è quindi quell'insieme di materie prime che sotto l'azione del freddo dinamico si addensa, incorpora aria e raggiunge una determinata consistenza e pastosità... Essa deve invece rimanere semidensa o semiliquida... deve essere innanzitutto 'granitosa', leggermente ruvida: dev'essere un insieme di cristalli finissimi che si sciogliono facilmente in bocca. La granita inoltre non deve incorporare aria che la manterrebbe 'asciutta', deve mantenersi umida come la neve nella fase di scioglimento”.

Luca Caviezel