

splendide realtà siciliane: La Locanda del Samaritano e la Casa di Toti. Il presidente

che in buona parte si svolge a MODICA, in provincia di Ragusa, per ospitare e dare lavoro a persone con disabilità». (We. Co.)

Benvenuti al **festival** più goloso

Dal 3 al 5 giugno Acireale festeggia la "Nivarata", ovvero la tipica granita locale. I migliori maestri artigiani chiamati alla sfida: elaborare decine di gusti diversi

I siciliani, se potessero, la eleggerebbero addirittura patrimonio universale, ma loro, si sa, sono di parte. La granita per gli isolani è uno status, un *modus vivendi* e, in alcuni casi, quasi un passatempo. È un intercalare rinfrescante tra il pranzo e la cena, oppure tra la colazione e il pranzo, o pure tra la cena e il dopocena. Consumata in tutte le ore del giorno e della notte, questo granuloso e zuccherino liquido non risente delle stagionalità. Le parole *granita ca panina* e *brioche*, pronunciate tutte d'un fiato senza nessuna pausa, sono quelle che più frequentemente si sentono nei bar, di media una volta al giorno se si tratta di un siciliano doc. Alcuni lo considerano un vero e proprio vizio di gola, tanto che la *cantantessa* (che di cognome fa Consoli), nel suo testo *A Finestra* sottolinea come "Giuseppina fosse licca pa brioche ca granita". "Licca" sta per golosa, viziosa, se si traduce l'aggettivo dal dialetto; un termine coniato alla perfezione quando, per combattere la calura estiva, si preferisce compiere un peccato di gola, anziché lasciarsi dissetare dalla semplice acqua liscia o da



altre bevande similari. Ma se i siciliani dovessero farsi perdonare per ogni "strappo alla regola", allora sarebbero già tutti vegani. Ma questa è un'altra storia.

Visto tale attaccamento per questo dolce a cucchiaino, un festival gli era quasi dovuto. Un gesto nobile, di riconoscimento e di rispetto, da parte di Acireale, patria di maestri granitieri, nei confronti di questo

freschissimo "composto". Giunta già alla sua quinta edizione, la "Nivarata - il Festival Internazionale della Granita Siciliana" ha proprio l'aria di diventare una grande kermesse di risonanza mondiale. Organizzata da Progetti Collaterali e Studio Muse in collaborazione con il comune di Acireale, la manifestazione - che si terrà il 3, 4 e 5 giugno - possiede tutti gli ingredienti vin-

centi. Vuoi per la *location* che è proprio la culla del barocco acese, vuoi per la capacità che questo alimento ha di catalizzare a sé milioni di appassionati (110 mila visitatori nel 2015) e vuoi per l'inventiva dei maestri gelatieri - che fino allo scorso anno, hanno creato oltre cinquanta gusti diversi di granita, la Nivarata è "una scommessa vinta", per dirla con le parole del sindaco di

Frede bontà
La preparazione della tipica granita siciliana, un must gastronomico dell'isola

Acireale, Roberto Barbagallo. Questa tradizione gastronomica nasce dagli antichi *nivaroli* che, attraverso la raccolta e la custodia della neve depositata sulla sommità delle montagne, rendevano possibile la realizzazione del dolce freddo al cucchiaino, tipicamente siciliano. Non più solo acqua, zucchero ed estratto di mandorle limone o caffè, oggi i granitieri 2.0., per partecipare al concorso, indetto durante la tre giorni, dovranno sperimentare gusti inediti derivati da uno speciale connubio di sapori. Solo così possono provare a vincere il tradizionale concorso "Granita dell'anno" e gli ambiti premi "Don Angelino" - assegnato a chi saprà distinguersi nella tecnica di lavorazione - e "Caviezel", dedicato al gelato artigianale.

Grandi nomi attesi per la kermesse: la ricercatrice del Natural History Museum di Londra, Enrica Laprocina; lo psicologo Salvo Noè; la stilista Mariella Gennarino; l'hairstylist Salvo Filetti; gli imprenditori Giuseppe Benanti, Mario Faro e Luciano Privitera. Un team di professionisti e di ambasciatori pronti a testimoniare che la granita fa bene al cuore, riuscendo da sempre ad aggregare giovani e meno giovani, che si ritrovano sotto un ombrellone a gustarne fino all'ultimo cucchiaino.

Venera Coco
© RIPRODUZIONE RISERVATA