

Omaggio alla granita della delegazione dell'Accademia Italiana della Cucina

La granita di caffè con panna è uno straordinario prodotto tipico della Sicilia, di Messina in particolare, ove è divenuta un must, un segno di distinzione e caratterizzante dell'offerta gastronomica, che ha conquistato e seduce turisti, dapprima scettici ad assumerla per la prima colazione. La Delegazione ha dedicato un «momento di riflessione» nel dehor della Pasticceria Irrenera in piazza Cairolì, con gli approfondimenti di **Renzo Aveni** patron dell'antico esercizio nato nel 1910, e **Vittorio Barbera**, imprenditore della torrefazione più antica d'Italia, coordinati dal Delegato **Attilio Borda Bossana**. È stata raccontata la raffinata e delicata preparazione della granita con le differenze tecniche fra ieri e oggi e chiarito quale miscela, l'arabica 100%, è più richiesta dalle pasticcerie e dai bar per una riuscita ottimale. Durante la degustazione gli Accademici hanno poi apprezzato la preparazione di questo eccezionale simbolo dell'arte dolciaria peloritana anche nella variante cremolata di fragola. La Delegazione ha poi reso omaggio alla quarantacinquennale opera del maestro pasticcere **Nino Pandolfino**,

che baristi e pasticceri personalizzano con i propri segreti professionali. Far la granita è facile, farla bene è infatti molto difficile. La bevanda ghiacciata e aromatizzata con frutta e acqua di rose, diffusa in Sicilia durante la colonizzazione araba (827-1091 d.C.), secondo altri potrebbe avere l'etimo nella espressione araba sharbeth (sorbire), legata ai sorbetti. La granita siciliana è fatta risalire allo sherbet (dolce neve) termine che deriva dal persiano sharbat “تبرش”, o dal turco serbet, entrambi comunque provenienti dall'arabo sharba “تبرش” (bibita) a sua volta derivato dal verbo shariba “برش” (bere). Qualunque sia stata l'origine di questo “mito”, in età medievale se ne ebbe una diffusione più articolata con la nascita della figura del “nivarolu”, raccoglitore e conservatore della neve dell'Etna, dei monti Peloritani e Nebrodi, e degli Iblei, in buche scavate nel terreno e rivestite di mattoni. Gratando quella neve e miscelandola con succhi di agrumi o sciroppi di frutta si aveva un prototipo di granita che poi intorno al XVI sec. si raffinò con l'impiego di un pozzetto di legno, contenitore di un secchiello di zinco nel quale si miscelava un impasto di acqua, frutta frullata o succhi di agrumi, continuamente lavorato da un sistema rotatorio a manovella. L'antenata della granita presentava così un aspetto più pastoso ma ancora lontano da quella raffinata armonia cremosa, priva di aria, con sapori e profumi che solo quella di oggi può offrire grazie ad un processo di produzione migliore che evita la cristallizzazione del prodotto.

Questo forse è il segreto e l'attrattiva di una granita a Messina, da accompagnare sempre e rigorosamente, con la “brioche col tuppo”, o cu' pircuddu -il picciolo della frutta-, così definite per la caratteristica sagoma che assume la pasta a forma due sfere schiacciate, di differente misura, poste l'una sull'altra; da cui quella superiore, la più piccola, prende il nome dallo chignon basso che le donne siciliane portavano un tempo e che nel dialetto dell'Isola si chiama appunto “tuppo”, dal francese tupè. Il rito della granita è momento di condivisione, di relazione, di tradizione del gusto che al di là della variazione che si registra tra le varie province siciliane, ma anche tra le varie zone di Messina o dei suoi borghi, è divenuto riferimento dolciario di un territorio anche grazie ai tanti richiami letterari. Aic



Momenti della degustazione

con la consegna di una targa, e della vetrofania Aic al patron Aveni e una pubblicazione accademica a Barbera. La partecipazione al “rito” della granita è stato momento di condivisione degli accademici di relazione, di tradizione del gusto, confermando il riferimento dolciario di un territorio. La granita messinese attraverso passione e tradizione, è divenuta quasi un cibo, capace di esaltare il palato, da gustare al bar o in gelateria. La sua ricetta, è fortemente condizionata dalla miscela dei componenti, dalla qualità e aroma del caffè e soprattutto dalle proporzioni tra i vari ingredienti e le metodologie di lavorazione,