

8 Giugno 2023

PESCARA - La cremosità che rimanda a quella del gelato, ma rimane unica e inconfondibile. I sapori che raccontano del territorio di origine, tra mandorle, pistacchi, gelsi, limoni. A Pescara, Francavilla al Mare, Montesilvano e Chieti, la granita è quella tipica della Sicilia orientale che nulla ha a che vedere con la grattachecca romana o palermitana. A proporla è Mizzica-Specialità siciliane, il format di **Claudio Paratore** e **Salvo Pignataro** che dal 2015 hanno portato i sapori catanesi in Abruzzo e che oggi conta 4 locali.

“La vera granita nasce nel catanese”, rivendica Paratore. “È una sorta di gelato che per noi raggiunge il massimo della godibilità affiancata dalla brioche”.

Se la grattachecca è ghiaccio tritato con aggiunta di succo, la granita siciliana si ottiene partendo da acqua e succo, lavorati insieme a basse temperature in modo da evitare la formazione di macrocristalli di ghiaccio. I gusti proposti sono infiniti, ma i più identitari sono quelli degli ingredienti tipici della Sicilia orientale, “mandorla, pistacchio, gelsi accompagnati da panna, i limoni di Stazzo che è una frazione di Aci Reale”, prosegue Paratore, “e poi cioccolato, ricotta e altri ancora. Sono tutti ingredienti che faccio arrivare ogni settimana direttamente dalla Sicilia”.

La produzione è cominciata a fine aprile e si concluderà ad ottobre. “Per produrre la granita catanese, serve una macchina speciale. Si parte da un panetto con l’ingrediente del gusto scelto, fatto con la raffinatrice”, rivela Paratore, “che poi si fa sciogliere nell’acqua e pastorizzare nella macchina apposita”.

La granita è la colazione per eccellenza siciliana. “Molti pensano che la granita sia un dolce da passeggio, rinfrescante, ma in realtà la granita è perfetta a colazione con la brioche col tuppò (dolce soffice lievitato, il cui nome rimanda al tradizionale chignon basso che le donne siciliane portavano un tempo, *ndc*). Quando siamo arrivati qui, nel 2015, suonava strano che proponessimo la granita la mattina, ma poi nel tempo anche gli abruzzesi sono entrati nella nostra mentalità e ora in tantissimi la ordinano per il primo pasto della giornata”.

LE FOTO





pubbliredazionale