

Ad Oliveri (Messina) la scuola di granita siciliana

Autore: Redazione

Data: 16 Giugno 2022



Più di venti gusti tra granite tradizionali, alla frutta e gourmet, verranno realizzati il 26 Giugno ad **Oliveri** in **Provincia di Messina**, dai maestri gelatieri **Vincenzo ed Alessandro Squatrito**, coadiuvati dal **maestro Pietro Di Noto**, in occasione dell'apertura della prima **Scuola di Granita Siciliana**.

I corsi teorico – pratici avranno una durata media di due giorni. Tra le proposte, la particolare granita alla sangria, al pomodoro e basilico, al melograno, ai funghi, al fico d'india e tartufo, champagne e caviale per la categoria gourmet. Non mancherà di certo la granita all'acqua di mare, cavallo di battaglia di Pietro Di Noto. Si tratta di un primato che nasce dal genio di tre imprenditori del gusto. Un trionfo di sapori, ma anche un tripudio di colori che vedrà all'opera 12 allievi sotto la guida di tre, tra i più importanti gelatieri d'Italia.

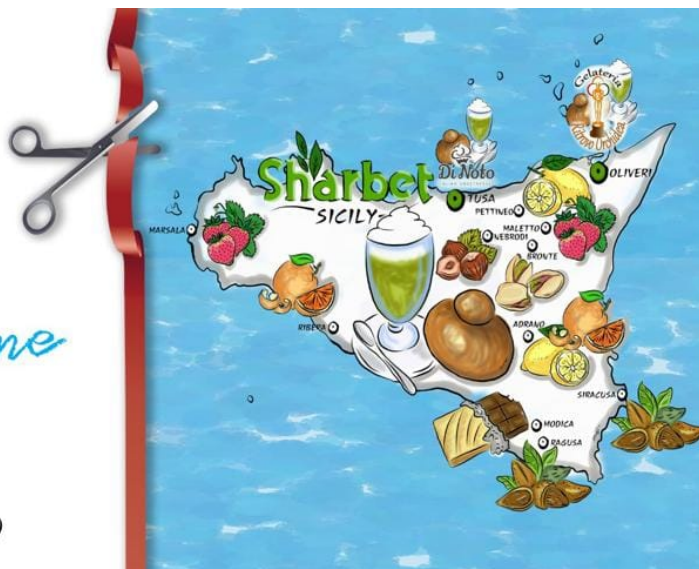



Sono lieti
di invitarVi all'inaugurazione della

*I^a Scuola di
Granite Siciliane*

la **Sharbet Sicily**

il 26 giugno 2022 ore 18
via Gaspare Amodeo, 31 - Oliveri (ME)



A questo primo appuntamento ne seguirà un altro sempre tutto siciliano ad Oliveri nei giorni 14 e 15 Ottobre per poi spostarsi a **Roma** il 24 e 25 Ottobre, sotto la guida del maestro Di Noto, che nella capitale possiede una gelateria, nella centralissima piazza Colonna. I corsi della scuola di granita siciliana sono rivolti a gelatieri professionisti, ma anche ad apprendisti che desiderano intraprendere questa affascinante professione.

Sono circa 50, invece, le granite diventate un must del ritrovo l'Orchidea nella piazzetta di Oliveri, di proprietà dei fratelli Squatrito: insieme al melograno, troviamo la pesca, la malvasia, i gelsi, i frutti di bosco e potremmo continuare, ma ciò che conta è che questi capolavori artigianali vengono realizzati con ingredienti freschissimi a chilometro zero, lavorati nel laboratorio locale. Anche la base per le granite alle mandorle, alle nocciole o al cioccolato, si ottiene realizzando la pasta base nel piccolo mulino a pietra, dove nocciole e mandorle verranno frantumate e trasformate, così come il cacao che viene lavorato, fino a ricavarne una pasta morbida che verrà successivamente pastorizzata.

“L'idea di creare una scuola per far conoscere la vera granita siciliana, nasce dalla consapevolezza che il prodotto è stato più volte lavorato da mani poco esperte di gelatieri occasionali, facendone perdere le caratteristiche iniziali – afferma **Alessandro Squatrito** – il nostro obiettivo è quello di far conoscere la vera granita, portandola in giro per il mondo, in modo da offrirle notorietà al pari degli spaghetti, del parmigiano, della pizza e della mozzarella. Solamente così possiamo salvare uno dei prodotti più antichi, con un metodo di lavorazione tramandatici dai nostri avi. Da quando abbiamo aperto la nostra gelateria ad Oliveri, abbiamo vinto più di 50 premi nazionali ed internazionali siamo ambasciatori del gelato nel mondo, ambasciatori della Straciatella di Bergamo e vincitori di primi premi per i gusti al pistacchio, nocciola e cioccolato. Abbiamo portato la nostra cultura della granita in tantissime regioni d'Italia con grandi risultati, ma anche all'estero, soprattutto in Olanda e Germania, e questo è solo il primo passo, non ci fermeremo perchè la granita siciliana nel mondo è la nostra cultura, le nostre radici”.

Alessandro e Vincenzo Squatrito hanno ricevuto negli anni il premio dall'[Associazione Italiana Gelatieri](#) a **Rimini** per il gelato al pistacchio e nel 2015 l'Oscar del gelato a Marina di Carrara. Infine nel 2022 vengono premiati con due coni dal prestigioso **Gambero Rosso**.



Chi è Pietro Di Noto

Pietro Di Noto, girando il mondo per le multinazionali, 30 anni fa si è appassionato alla produzione del gelato facendone uno degli scopi più importanti della sua vita.

La sua fama e bravura lo hanno portato in diverse trasmissioni televisive Rai e gli sono pervenuti innumerevoli riconoscimenti dall'Italia e dall'estero. Tra tutti ricordiamo, a Catania, per i suoi brevetti, quale Genio di Sicilia, seguito dal Taste Award di Bruxelles, dove si è classificato primo in una selezione di oltre 2.500 partecipanti chef, pasticceri e gelatieri provenienti da tutti il mondo con il gelato Maciste Nutraceutico e senza zucchero ai fiori d'arancio. Nel 2019 riceve il premio di **ConfCommercio Messina**. Il maestro Di Noto è autore di 5 brevetti. L'ultimo l' IceGelina2, è una vaschetta in cartone biodegradabile per trasporto dei surgelati, ha una autonomia di 6 ore ed è riutilizzabile. L'IceGelina è una rivoluzione per il mondo del trasporto dei surgelati, contribuisce alla vendita online e riduce il rischio ambientale.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/oliveri-messina-scuola-granita-siciliana/>

Generato il 21/05/2025