

Perché la granita siciliana è diversa da tutte le altre

Autore: Redazione

Data: 03 Agosto 2022



Cosa rende la **granita siciliana unica e diversa da tutte le altre**? Questo dessert che rinfresca anche le giornate più torride, ha una storia e delle caratteristiche uniche, che la differenziano dalle preparazioni simili (come il **sorbetto**, la **cremolata** o le granite che si fanno altrove). Scopriamo insieme perché.

Cosa rende unica la granita siciliana

Si fa presto a dire **granita**, ma questo dessert tanto semplice, quanto delizioso, assume fondamentali differenze a seconda di come lo si prepara. In **Sicilia** rappresenta una vera e propria

tradizione, da gustare sin dal momento della colazione, insieme a una **brioscia col tupp** o [anche con un panino](#) (ebbene sì!).

Gli **ingredienti**, semplici e genuini, rappresentano **il territorio e le sue eccellenze**. La storia della **granita siciliana** affonda le radici in un passato arabo. Proprio gli arabi, infatti, [inventarono lo sherbet](#). Da questa tradizione, si diffuse l'usanza di **recuperare la neve** sui monti siciliani, come l'Etna, i Nebrodi e gli Iblei, nel corso del periodo invernale: la si conservava nelle neviere, per utilizzarla nei mesi estivi.

La “magia” delle neviere

Il ghiaccio veniva “grattato”, da qui nomi come “**rattata**” per indicare delle versioni di granita, quindi si mescolava a succo di limone, vari succhi di frutta o acqua di rosa. I **nivaroli**, nel Medioevo, erano solito recuperare la neve dai monti, per depositarla [nelle neviere](#).

A partire dal 1500, poi, si scoprì che unendo il **sale marino al ghiaccio** si creava una miscela “eutettica”, cioè un miscuglio il cui punto di fusione e/o solidificazione è più basso delle sue singole componenti.

Questa è la **chiave di una granita** che non è solida, non è congelata, ma ha quella straordinaria consistenza **cremosa**. Nel XVI secolo si diffonde l'uso del pozzetto, cioè un contenitore in legno che contiene un secchio di zinco. Questo veniva fatto girare tramite una manovella, che consentiva di sottrarre il calore alla miscela.

In questo modo si evitava la formazione di cristalli di ghiaccio. La successiva introduzione della **gelatiera**, ovviamente, ha cambiato ulteriormente i metodi di conservazione preparazione.

Differenza tra granita siciliana, sorbetto e cremolata

La **granita**, a differenza del **sorbetto e della cremolata**, ha una consistenza differente e una diversa quantità di aria. Il sorbetto contiene acqua, zuccheri, succhi di frutta o albume d'uovo montato e si contraddistingue per il raschiamento del ghiaccio. La cremolata include **ghiaccio e pezzi di frutta**.

Generalmente, nelle altre parti d'Italia, si trova una granita a base di ghiaccio aromatizzato per lo più con sciroppi fruttati: è un composto di cristalli di ghiaccio duri e aromatizzati con sciroppi. La granita siciliana, invece, è ghiacciata lentamente e mai completamente, continuando a mescolare.

Per insaporire la nostra granita, inoltre, si prediligono preparazioni naturali, non sciroppi di natura industriale. Grandi protagonisti sono prodotti tipici dell'isola e ogni provincia **si lega a un gusto particolare**: molto apprezzati limone, mandorla, gelsomino e gelsi, per non parlare di **pistacchio**, caffè e **cioccolato**.

La granita siciliana, ancora, è una vera e propria icona della colazione, cosa che la differenzia ulteriormente dalle altre preparazioni simili, per lo più consumate a fine pasto o come alternativa al gelato. Insomma, si tratta di un **dolce unico e inimitabile!**

Foto: [Laura & Alessandro](#) – [Licenza](#).

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/perche-la-granita-siciliana-e-diversa-da-tutte-le-altre/>

Generato il 17/03/2026