

Gelato artigianale, re dell'estate ed eccellenza di Sicilia: una tradizione senza tempo

Autore: Redazione

Data: 10 Agosto 2023



Il **gelato artigianale** è, per eccellenza, il re dell'estate. Le ricette autentiche si tramandano da una generazione all'altra e, la **Sicilia**, vanta numerose eccellenze in tal senso. Non tutti lo sanno ma, ad esempio, la nostra isola è patria dell'**inventore del gelato**.

Che il **gelato sia un classico senza tempo**, non ci sono dubbi: pensate che, secondo le previsioni, nel **2023** i consumi di gelato stanno aumentando in modo sensazionale, del 25% rispetto allo scorso anno, raggiungendo un invidiabile record di 2,8 chilogrammi annui di consumo pro capite. Ad anticipare questa [tendenza positiva](#), è Vincenzo Pennestrì, gelatiere e presidente dell'**Associazione Italiana Gelatieri**, che sottolinea come la passione per il gelato stia tornando in auge, quest'estate più che mai.

L'**estate siciliana** ha il colore del sole e il gusto del gelato. Questa preparazione affonda le sue radici nel **passato** e trae origini da quella **dominazione araba** che tanto ha influenzato la cucina siciliana. Per preparare l'antico antenato del gelato, la neve veniva conservata nelle apposite neviere, scavate in particolari [aree dell'Etna](#), quindi si univa a miele, frutta e succhi.

La **fama** del gelato siciliano era tale che già Caterina de' Medici, in occasione del suo banchetto nuziale con **Enrico II di Valois**, fece giungere appositamente a Parigi i **maestri siciliani**, per preparare uno speciale sorbetto a base di latte.



Brioche con gelato

L'invenzione del gelato, tra l'altro, viene attribuita proprio a un **siciliano**: [Francesco Procopio Cutò](#), che sviluppò una formula per preparare un gelato esclusivo: sostituì il miele con lo zucchero e aggiunse sale e ghiaccio per farlo durare di più. Cutò si trasferì a Parigi, dove aprì il suo *Cafè Procope*, primo caffè letterario d'Europa. Perfino Voltaire impazziva per i suoi gelati.

Quello del **gelato artigianale siciliano** è un vero e proprio culto. Pensate che proprio una **gelateria siciliana** è stata inserita tra [quelle più iconiche](#) del mondo. Ogni parte della nostra isola ha le sue tradizioni e i suoi gusti prediletti.

Se vi trovate a Palermo, ad esempio, dovete necessariamente assaggiare i cosiddetti "**pezzi duri**", cioè tranci di gelato multigusto, come il tradizionale **giardinetto** (al gusto di fragola, limone e pistacchio). Tra i locali storici c'è, ad esempio, la gelateria Ilardo, che si trova al Foro Italico.

Gelato artigianale Siciliano, prodotto speciale

Entrando nelle gelaterie siciliane, si rimane subito colpiti per i colori e la varietà di **scelta**. Che siano gusti a base di frutta o le classiche creme, è difficile sbagliare, soprattutto se si sceglie una bella **brioscia con gelato**. Molto buono e particolare, in estate, è [scursunera](#), cioè **gelsomino**: un gusto che richiama la migliore **tradizione di Sicilia**. Si trovano sia la granita, che il gelato.

La parte orientale dell'isola, rispetto a quella occidentale, è più specializzata nella preparazione delle **granite**: la bontà di quella del Messinese, ad esempio, è ben nota. Il consiglio è quello di **prenderci tutto il tempo che serve e dedicarsi agli assaggi!**

Foto: [Depositphotos.com](https://www.depositphotos.com).

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/gelato-artigianale-sicilia-storia-curiosita/>

Generato il 05/06/2026