

Non è estate, se non c'è il gelo di melone! Le curiosità sul dolce siciliano

Autore: Redazione

Data: 30 Luglio 2024



Estate, **tempo di gelo di melone**: un dolce siciliano per eccellenza, fresco e goloso. Il nome deriva dal fatto che l'anguria, alla base di questa **preparazione**, viene chiamato dai palermitani "muluna". Un frutto che viene abbondantemente coltivato in Sicilia e che raggiunge il suo massimo "splendore" nel periodo estivo.

Grande protagonista sulle tavole di tutta la regione, l'anguria trova spazio in ogni casa e, nelle vetrine delle pasticcerie e delle **gelaterie**, viene declinata in [dolcissime preparazioni](#) che danno ristoro dalla calura e soddisfano il palato. Ed è da questo frutto che nasce il "gelo", una gelatina dal colore intenso, da consumare come **dolce al cucchiaio**, ma anche come ripieno di crostate o paste di frolla o sfoglia.



Crostata al gelo di melone

Non tutti lo sanno, ma la storia del **gelo di melone** viene raccontata in più di una versione. È molto probabile che la sua abbia origine al tempo della dominazione araba in Sicilia, con l'anguria arricchita da cioccolato, [pistacchi](#) e gelsomino.

Secondo alcuni, però, le origini si potrebbero attribuire alla [popolazione Arbëreshë](#) che, dall'Albania, si stanziò in territori della Sicilia in cui ancora oggi risiede. Mantenendo usi e costumi della loro terra, utilizzarono l'**abbondanza idrica delle zone** si stabilirono per coltivare l'anguria che necessita di grandi quantitativi di acqua. Oltre alla versione al melone esistono altre varianti del gelo siciliano, che utilizzano diversi tipi di frutta o ingredienti. Alcune delle più note sono limone, arancia, ma anche caffè, mandorla e cioccolato.

Preparare il gelo di melone non è difficile, ma servono un po' di tempo e pazienza. Avendo a disposizione per la **ricetta** un'anguria matura del peso di circa 5 chili, si devono togliere i semi e passare la polpa rossa al setaccio. Si uniscono 800 grammi di **zucchero** e 200 grammi di amido per dolci, quindi si porta il composto a ebollizione per 4 o 5 minuti. A freddo, si uniscono le gocce di cioccolato fondente (o cioccolato a pezzetti), pistacchi tritati, e, se si gradisce, un po' di **cannella** in polvere, quindi si mette negli appositi stampi e si mette in **frigo** per qualche ora. Come guarnizione, si possono usare dei gelsomini. Foto di Lupus Italicus – Own work, [CC BY-SA 3.0](#).

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/gelo-di-melone-curiosita/>

Generato il 15/03/2026