

Dove mangiare le migliori granite siciliane: 6 indirizzi da non perdere

Autore: Redazione

Data: 06 Agosto 2024



Da Palermo a Taormina, passando attraverso l'isola di Salina, [Vanity Fair](#) ha selezionato le **migliori granite in Sicilia**, scegliendo 6 indirizzi da non perdere. L'autrice dell'articolo, **Olga Noel Winderling**, spiega subito che raccontare la [granita siciliana](#) a chi non l'ha mai mangiata proprio sul posto non è un'impresa facile. È qualcosa da provare, a colazione o in qualsiasi ora del giorno, con o senza la brioscia col tuppò e con o senza panna. Lei la consiglia **alla fragola o al caffè**, ma noi aggiungiamo che sono un vero e proprio must anche quelle **ai gelsi e alla mandorla**.

La granita ha radici antiche: già ai tempi delle [neviere](#) e dei nivaroli, la neve conservata sull'Etna, nei monti Peloritani o nei monti Iblei veniva usata per preparare sorbetti e gelati, versandovi sopra succo di limone o sciroppi a base di frutta o fiori. La ricetta dello "**sherbet**" è stata perfezionata nei secoli, anche grazie all'utilizzo del pozzetto. Nel **Novecento**, poi, l'acqua ha preso il posto della neve e il miele quello dello zucchero. Da un'epoca all'altra, ancora oggi gustiamo granite eccellenti:

ed ecco i consigli di Vanity Fair.

Migliori granite di Sicilia

- **Eden – Messina:** un locale celebre per le granite, anche maxi, e le grandissime **briosce**. I gusti sono moltissimi, a partire dalla “**mezza con panna**” al pistacchio.
 - **Pasticceria Cappello – Palermo:** il consiglio è di provare la granita al caffè nella sede di via Colonna Rotta, 68.
 - **Caffè Europa – Catania:** in corso Italia, 302, propone granite “particolarmente cremose”. È famosa quella al pistacchio.
 - **Caffè Sicilia – Noto:** qui tra le più richieste ci sono mandorla e gelso nero, ma viene consigliata anche fichi e peperoncino.
 - **Bambar – Taormina:** una vera istituzione e tappa obbligata anche per i vip. Le consigliate sono quella con le mandorle d’Avola e quella al melograno.
 - **Da Alfredo – Lingua, Isola di Salina:** Altra istituzione, prepara granite a base di frutta di stagione e materie prime locali, dai fichi ai gelsi. Foto: [Depositphotos.com](https://www.depositphotos.com).
-

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/migliori-granite-siciliane-dove-vanity-fair/>

Generato il 24/05/2025