

Il dolce estivo siciliano che profuma di gelsomino e notti stellate: pochi ingredienti, sapore unico

Autore: Maria Carmela Vassallo

Data: 27 Maggio 2026



C'è un dolce che a **Palermo** appartiene all'estate quanto il **sole**, il **mare** e il profumo della zagara. Si prepara con pochi ingredienti semplici, si consuma freddo, ha una consistenza vellutata che conquista al primo assaggio – eppure, **fuori dalla Sicilia, pochi lo conoscono davvero**. È un capolavoro silenzioso della pasticceria isolana, figlio di una tradizione dolciaria di origine araba, e porta con sé il profumo inconfondibile dei fiori di gelsomino che sbocciano nelle notti d'agosto.

Un nome che nasconde un mistero

Chi si imbatte per la prima volta in questo dolce rimane spesso sorpreso dalla sua denominazione. Si chiama "**gelo di mellone**" – con due elle – ma l'**ingrediente principale non è il melone. È l'anguria**. Il paradosso è presto spiegato: in siciliano il termine dialettale **muluni** indica proprio l'anguria, e nella versione italianizzata del nome diventa **mellone**. Nel resto della Sicilia si usa anche "**gelo di melone**" o "**gelo di anguria**", ma la versione più autentica, quella palermitana doc,

resta il *gelo i muluni*.

L'equivoco linguistico ha attraversato i secoli senza che nessuno si preoccupasse di chiarirlo troppo – perché in fondo, **quando una cosa è buona, il nome conta poco**.

Una storia dolce che viene da lontano: le origini arabe di un dessert siciliano

I [geli di frutta siciliani](#) sono una preparazione dolciaria di origine araba, entrata nella tradizione isolana durante la **dominazione islamica dell'isola** (IX-XI secolo). Gli Arabi portarono in Sicilia non solo nuove tecniche di irrigazione e nuove colture, ma anche l'arte di trasformare la frutta in dolci raffinati, addensando i succhi con amidi naturali per ottenere quelle consistenze gelatinose e cremose che ancora oggi caratterizzano questo tipo di preparazioni.

A Palermo il gelo di anguria divenne uno dei dolci più celebrati della pasticceria tradizionale, consumato in estate durante le feste di quartiere e servito nei bar sotto forma di **coppette**, **tartellette di pasta sablé** o [crostate ripiene](#). Era – ed è ancora – il dolce delle sere calde, da gustare lentamente, in compagnia, quando l'aria finalmente si fa respirabile.

Il profumo che fa la differenza: i fiori di gelsomino

Se c'è un elemento che trasforma questo dolce da buono a indimenticabile, è il [gelsomino](#). I fiori del *Jasminum Grandiflorum* – il gelsomino siciliano dai fiori eduli – vengono messi in infusione in acqua minerale per un'intera giornata, e quell'acqua profumata viene poi incorporata nella preparazione. Il risultato è un **aroma sottile, floreale**, che evoca le notti stellate dell'estate siciliana come nessun altro ingrediente potrebbe fare.

Senza gelsomino, il dolce perde buona parte del suo carattere. Chi non riesce a trovare i fiori freschi può ricorrere ai fiori secchi reperibili in erboristeria, ma con grande cautela nel dosaggio: il loro profumo è molto più concentrato rispetto al fresco. Una valida alternativa, in mancanza di gelsomino, è la cannella: meno evocativa, ma ugualmente autentica.

Cioccolato, pistacchi e zuccata: le decorazioni che completano il quadro

La tradizione vuole che il gelo di anguria venga arricchito con **gocce di cioccolato fondente** – idealmente il pregiato cioccolato di Modica IGP, dal sapore intenso e dalla consistenza croccante – e con granella di pistacchi di Bronte, verde vivace su rosso acceso. Alcuni preparano anche la variante con pezzetti di canditi di **zuccata**, la polpa candita del cedro siciliano, dal sapore dolcemente profumato.

Le decorazioni non sono un vezzo estetico: sono parte integrante dell'esperienza sensoriale. Il contrasto tra la freschezza cremosa del gelo, l'amarezza del cioccolato e la sapidità del pistacchio è ciò che rende questo dolce così equilibrato e memorabile.

È vegano, senza glutine e si fa in 20 minuti: i motivi per provarlo subito

Tra i tanti pregi di questo dolce, non è secondario il fatto che sia **naturalmente vegano e senza glutine**. L'addensante utilizzato è la **maizena** (amido di mais), non la colla di pesce né la farina di frumento: una caratteristica comune a tutti i geli di frutta siciliani, che li rende accessibili a chi segue diete particolari senza alcun adattamento della ricetta originale.

La preparazione attiva richiede circa 20 minuti, più il tempo di riposo in frigorifero (almeno 6 ore, meglio tutta la notte). È quindi un **dolce perfetto da preparare la sera per servirlo il giorno dopo**, quando ha raggiunto la consistenza ideale: soda all'esterno, cremosa all'interno, fredda e profumata al palato.

La ricetta originale del gelo di mellone

Dosi per 6-8 persone | Preparazione: 20 min | Cottura: 15 min | Riposo: 6-12 ore in frigorifero

Ingredienti

- 1 litro di succo di anguria (peso netto, ottenuto passando la polpa al passaverdure)
- 90 g di amido di mais (maizena)
- 110-130 g di zucchero semolato (a seconda della dolcezza dell'anguria)
- 30 fiori di gelsomino freschi in infusione in 20 ml di acqua minerale per 24 ore
- Cioccolato fondente q.b.
- Granella di pistacchi di Bronte per decorare
- Canditi di zuccata (facoltativi)

Procedimento

1. Ottenere il succo di anguria Tagliare l'anguria a pezzi, eliminare i semi visibili e passare la polpa al passaverdure, raccogliendo il succo in una ciotola capiente. È importante usare il passaverdure – e non il frullatore – perché frullare la polpa produce un composto di succo e fibra che renderebbe il gelo opaco, grumoso e troppo sodo.

2. Preparare l'infusione di gelsomino Il giorno prima (o almeno 12 ore prima), mettere i fiori di gelsomino in infusione nell'acqua minerale. Filtrare prima di usarla.

3. Mescolare a freddo In una casseruola dal fondo spesso, mescolare la maizena con lo zucchero. Versare a filo il succo di anguria, mescolando costantemente con una frusta per evitare grumi. Aggiungere infine l'acqua di infusione del gelsomino. Assaggiare il composto crudo e aggiustare di zucchero se necessario.

4. Cuocere a fuoco basso Portare sul fuoco a fiamma bassa, mescolando continuamente (come si fa per la crema pasticcera) fino a quando il composto si addensa e diventa cremoso. Fare attenzione al fondo, dove tende ad attaccarsi. Una volta addensato, lasciare sobollire per un minuto sempre mescolando, poi togliere dal fuoco.

5. Versare negli stampi Lavorare brevemente con la frusta, poi versare il composto in coppette o stampini monoporzione precedentemente inumiditi con acqua fredda (per poterli sfornare con facilità). Livellare la superficie.

6. Raffreddare e decorare Lasciare raffreddare a temperatura ambiente, poi coprire con pellicola e riporre in frigorifero per almeno 6 ore (meglio tutta la notte). Al momento di servire, sfornare su piatti da portata e decorare con gocce di cioccolato fondente, granella di pistacchio e, se disponibili, fiori di gelsomino freschi e canditi di zuccata.

Varianti e consigli

Il gelo di anguria può essere utilizzato anche come ripieno per una **crostata coperta** – la versione più scenografica, tipica delle feste palermitane – oppure per riempire **tartellette di pasta sablé** monoporzioni, eleganti e comode da servire.

Chi non trova il gelsomino può sostituire l'acqua di infusione con poche gocce di **acqua di rose** o acqua di fiori d'arancio, dosandole con attenzione. La cannella è un'alternativa tradizionale in alcune zone della Sicilia.

Il cioccolato **va aggiunto preferibilmente sopra e non sul fondo della coppetta**: versando il composto caldo, il cioccolato si scioglierebbe perdendo la sua consistenza.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/dolce-siciliano-mellone-profumo-gelsomino-ricetta-tradizionale/>

Generato il 12/06/2026