

TEMPOSTRETTO 29 GIUGNO 2025

tempostretto.it
Quotidiano online delle aree metropolitane di Messina e Reggio Calabria

f @ in t v p per le vostre segnalazioni 366 8726275

L'Accademia italiana della cucina omaggia la granita messinese VIDEO

di Simone Milioti

A Messina si è svolto un incontro che ha celebrato l'immane rito, accompagnato dalla brioche col "tuppo"

MESSINA – La granita caffè con panna è uno straordinario prodotto tipico della Sicilia, di Messina in particolare, dove è divenuta un must, un segno di distinzione e caratterizzante dell'offerta gastronomica, che ha conquistato e seduce turisti, dapprima scettici ad assumerla per la prima colazione. La delegazione di Messina dell'Accademia italiana della cucina, sabato 28 giugno, ha dedicato un momento di riflessione presso il dehor della Pasticceria Irrera in piazza Cairoli, con l'approfondimento di Renzo Aveni, titolare dell'antico esercizio nato nel 1910, e Vittorio Barbera, imprenditore della Torrefazione più antica d'Italia e che rappresenta la sesta generazione. Aveni e Barbera hanno offerto degli interventi e spunti interessanti riguardo le differenze tra ieri e oggi e l'importanza dell'ingrediente principale specie quando si parla di mezza con panna, al gusto caffè. Chiamato a dare il suo contributo anche il maestro pasticciere Nino Pandolfino, premiato con una targa dall'Accademia italiana della cucina che da 46 anni lavora all'Irrera. Renzo Aveni ha provato a spiegare un po' le differenze tra granita e granita: "Le differenze sono legate al metodo di lavorazione e l'utilizzo della materia prima. Molti non usano solo caffè e zucchero, come la ricetta messinese prevede per la classica mezza con panna, diventa fondamentale il bilanciamento. Poi bisogna curare la mantecazione che fa la differenza". Il maestro pasticciere Nino Pandolfino ha voluto rammentare l'importanza della tradizione: "Ci sono passaggi da non tralasciare nel rispetto della tradizione, quello che si trova nel bicchiere deve rimanere di quel livello perché fatto con armonia, concentrazione e anche il rispetto del prodotto, tutto questo fa una buona granita". Infine, in rappresentanza di chi fornisce la materia prima, Vittorio Barbera: "La famiglia Barbera ci tiene in particolar modo a selezionare una materia prima di eccellenza, ci impegniamo a trovare le migliori origini di caffè in tutto il mondo, dal centro America all'Africa". Il rito della granita è momento di condivisione, di relazione, di tradizione del gusto che al di là della variazione che si registra tra le varie province siciliane, ma anche tra varie zone di Messina, è divenuto riferimento dolciario di un territorio. Ovviamente, altro rito obbligato, la granita viene immancabilmente accompagnata dalla brioche col "tuppo". Il primo approdo della bevanda ghiacciata e aromatizzata con frutta e acqua di rose si diffonde in Sicilia durante la colonizzazione araba avvenuta nel primo millennio. In età medievale se ne ebbe poi una diffusione più articolata con la nascita delle figure dei raccoglitori e conservatori di neve sull'Etna, monti Peloritani e Nebrodi, in buche scavate e rivestite di mattoni. L'antenata della granita si presentava con un aspetto più pastoso, che è stato poi raffinato in un cibo più cremoso, privo di aria, grazie a un processo che evita la cristallizzazione del prodotto,