La **granita** **siciliana** è uno dei dolci tipici della cucina siciliana, spesso considerata la madre di tutte le [granite](http://www.cibo360.it/alimentazione/cibi/dolci/granita.htm) diffusesi poi nel Meridione fino al Nord Italia.

La granita siciliana è molto diversa dalle altre granite perché il composto di acqua, zucchero e frutta viene ghiacciato lentamente e mai completamente, mescolando continuamente il composto in modo tale da formare una pappetta densa e cremosa che rappresenta la caratteristica peculiare della granita siciliana.

Viene preparata al [limone](http://www.cibo360.it/alimentazione/cibi/frutta/limone.htm), ma anche alle [mandorle](http://www.cibo360.it/alimentazione/cibi/frutta/mandorle.htm), alla [fragola](http://www.cibo360.it/alimentazione/cibi/frutta/fragole.htm), al [pistacchio](http://www.cibo360.it/alimentazione/cibi/frutta/pistacchi.htm) o al [caffè](http://www.cibo360.it/alimentazione/cibi/caffe/caffe.htm), e viene mangiata con il pane (oggi sostituito dalla [brioche](http://www.cibo360.it/alimentazione/cibi/dolci/brioche.htm)) soprattutto a colazione o come spuntino, e mai a fine pasto.

A seconda della zona esistono numerosi varianti della granita siciliana, due chicche, inserite nell'elenco dei Prodotti agroalimentari tradizionali siciliani, sono la **granita ai gelsi neri** e quella alla mandorla. Ma si possono trovare anche la granita al [fico d'India](http://www.cibo360.it/alimentazione/cibi/frutta/fico_india.htm), la granita di gelsomino, la granita di [cioccolato](http://www.cibo360.it/alimentazione/cibi/dolci/cioccolato.htm), la granita di [pesca](http://www.cibo360.it/alimentazione/cibi/frutta/pesche.htm), di [mandarino](http://www.cibo360.it/alimentazione/cibi/frutta/mandarino.htm) o di [ananas](http://www.cibo360.it/alimentazione/cibi/frutta/ananas.htm).

**Storia e tradizione della granita siciliana**

Molto probabilmente la ricetta della granita siciliana deriva dalla preparazione di una bevanda araba: lo **sherbet**, un [succo di frutta](http://www.cibo360.it/alimentazione/cibi/bevande_analcoliche/succhi_frutta.htm) aromatizzato con acqua di rose e poi ghiacciato, che i siciliani appresero durante l'epoca della colonizzazione araba dell'isola. Tradizionalmente la granita siciliana si preparava usando la neve raccolta sull'Etna o sugli altri monti siciliani (Nebrodi, Peloritani o Iblei), stivandola nelle apposite niviere in pietra dentro grotte naturali per mantenere una temperatura fresca. La neve così conservata si trasformava in ghiaccio e durante l'estate si andava a raccoglierla grattandola via dalla superficie delle lastre di ghiaccio formatesi e aggiungendo sale così da mantenere bassa la temperatura. Si creava quindi un pozzetto con neve e sale e all'interno si poneva un contenitore di acciaio dove si preparava la granita facendolo girare in continuazione.

Un altro nome della granita, diffuso sia in Sicilia che in Campania è **rattata** (cioè "grattata", da cui deriva anche il termine "grattachecca" romano). Oggi la granita siciliana viene ancora fatta con il metodo tradizionale, ma solo in alcuni casi, per esempio durante i festival e le sagre dedicati alla granita come quello che si svolge ogni anno ad [Arcireale](http://www.siciliainfesta.com/manifestazioni/a_nivarata_acireale_e_il_rito_della_granita_siciliana_acireale.htm).

**Ricetta della granita siciliana** Il trucco per preparare una buona granita siciliana è munirsi di una frusta da cucina e di un contenitore alto e stretto in acciaio e di girare in continuazione il composto con movimenti rapidi e circolari.

**Ingredienti per 4 persone**

* l di acqua naturale minerale (non del rubinetto)
* 300 gr di zucchero
* 500 cl di succo di limone (o arancia, fragola, mandarino etc...)

**Preparazione**

Portare ad ebollizione l'acqua e una volta intiepiditasi versarla nel contenitore di acciaio, versare lo zucchero a poco a poco mescolando bene e velocemente fino a che lo zucchero non si sia sciolto completamente.

Aggiungere il succo di limone continuando a mescolare.

Quindi mettere il composto nel freezer per circa 20 minuti, poi tirarlo fuori, eliminare il ghiaccio formatosi ai bordi, continuare a mescolare e rimetterlo in freezer. Questa operazione si può ripetere 3 o 4 volte, per evitare che la granita diventi troppo solida, ma anzi rimanga cremosa.

Prima di servirla è bene metterla in frigorifero dieci minuti prima, altrimenti si può conservare in freezer.

**Informazioni nutrizionali per porzione**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Energia | 303 kcal - 1267 KJoule |  |
| [Proteine ad alto VB](http://www.cibo360.it/alimentazione/chimica/macronutrienti/proteine/qualita.htm) | 0 gr |  |
| Proteine | 0 gr - 1% |  |
| Carboidrati | 80 gr - 99% |  |
| Grassi | 0 gr - 0% |  |
| di cui |  |  |
| saturi | 0 gr |  |
| monoinsaturi | 0 gr |  |
| polinsaturi | 0 gr |  |
| Fibre | 2 gr |  |
| Colesterolo | 0 mg |  |
| Sodio | 2 mg |  |