



lizzati. Poi è nato il blog, «Ho sempre cucinato, fin da piccola mi piaceva stare a guardare la nonna palermitana; ricordo le sue polpette di sarde col pomodoro, magistrali - dice come se ne sentisse il sapore in bocca -. Nel 2013 ho deciso di mettere ordine alle mie ricette e a quelle della tradizione familiare, e ho dato vita al blog». In questa gustosa galleria non potevano mancare le granite, prelibatezza di cui la Sicilia è «regina». «D'estate aspetto l'anguria per fare il *gelo di melo* (la gelatina d'anguria del palermitano, ndr) con l'acqua del gelsomino, come faceva mia madre. Allo stesso modo faccio la granita; e poi c'è quella alle fragole alla quale aggiungo *zenzero e menta*, per dare quello sprint che alla fragola manca». Scorrendo le foto del blog è impossibile restare impassibili alla vista della *granita di pesche* con panna e more selvatiche: leggendo bene si scopre che è una cremolata, un sorbetto a base di polpa di



frutta, succo di limone, acqua e zucchero che si può realizzare anche senza gelatiera. Ovviamente Ada fornisce anche la ricetta per preparare delle squisite *brioche*, inseparabili compagne delle granite, **rigorosamente col "tuppo"** come vuole la tradizione. Quello che differenzia Ada Parisi dagli altri foodblogger sta dentro quel "creativi":

«Secondo me la cucina siciliana è la migliore d'Italia, la più completa. Inizialmente pensavo di proporre le ricette tradizionali, ma non riesco a non personalizzare». L'ispirazione le arriva spesso dai colori, «È come se gli abbinamenti nascessero nella testa, tra tutti i colori che penso possano stare bene insieme, cerco di capire quale ingrediente possa starci meglio». Altra caratteristica dei suoi piatti, la sostenibilità, «Sono alla ricerca costante di materie prime eccezionali, prodotti che rendono il made in Italy agroalimentare il migliore del mondo, e poi uso solo prodotti di stagione».

La ricetta/ Granita di anguria e gelsomini



Agosto è tempo di granite e tempo di angurie. Come non mettere insieme le due cose? Questa granita si può fare anche senza sorbettiera, è sufficiente mescolarla nel congelatore ogni ora.

Ingredienti per 4 persone:

1 litro di succo di anguria (ottenuto passando il frutto al passaverdure, non frullandolo!); 200 grammi di zucchero semolato (ma dovete assaggiare perché dipende dalla dolcezza dell'anguria); una manciata di fiori di gelsomino. La sera precedente mettere in infusione i fiori di gelsomino in 4 cucchiaini di acqua minerale naturale. Sciogliere con cura lo zucchero nel succo di anguria, mescolando bene e assaggiando per controllare se sia abbastanza dolce. Molto dipende dall'anguria, se fosse saporita si potrebbe addirittura diminuire la quantità di zucchero, altrimenti bisognerà aumentarla. Mettere il composto in una teglia in alluminio, unire l'acqua di fiori di gelsomino, coprire con la pellicola per alimenti e mettere tutto nel congelatore avendo cura di mescolare bene la granita almeno una volta ogni ora per evitare che ghiacci. La consistenza giusta è morbida con una parte liquida, non gelata e non cristallizzata. Servire la granita con delle brioche guarnendo, se siete fortunati e l'avete in giardino, con un fiore di gelsomino. In questo caso, abbiate cura di metterne anche una manciata in infusione con la granita, il sapore sarà unico. Ricetta tratta da www.sicilianicreativiincucina.it

Dalla prima **neve e latte di capra** il gelato non conosce crisi e oggi, specialmnete in **Sicilia**, si ricercano nuovi gusti e accostamenti: **olio d'oliva**, **Nero d'Avola**, **pistacchio e sedano**, **cipolle e pomodori**, **zafferano e mandorle**

Dalle origini

Alla ricerca di nuovi sapori



Il gelato non conosce crisi, ma i maestri gelatieri sono alla ricerca di nuovi gusti e accostamenti da proporre al pubblico più goloso e meno tradizionalista: tra le ultime novità il gelato al vino Nero d'Avola (nella foto sopra) proposto nel ragusano e quello allo zafferano e mandorle (nella foto a fianco) proposto a Noto

di Samatha Viva

Anche se oggi il gelato è sinonimo di caldo e di temperature alte, non è sempre stato così. In passato occorreva la neve per preparare le bevande antenate di questo gustoso alimento. Il suo primo estimatore fu Abramo, a cui il figlio Isacco offrì una tazza di latte di capra mischiata a neve e, secondo tradizione, i primi antenati del gelato furono i **sorbetti**, il cui nome deriva dall'arabo *sherbeth* (neve dolce) o più probabilmente *sharbet* (dal verbo sorbire). I primi imprenditori in questo campo furono i cinesi, che già nel VII secolo a.C. avevano scoperto come conservare il ghiaccio nei sotterranei, mentre i faraoni egizi offrivano la coppa di gelato, metà con ghiaccio e l'altra con frutta cotta. Però, se c'è una donna a cui si deve la nascita ufficiale, è **Caterina de' Medici**, che andando sposa al futuro re di Francia, Enrico II, portò a corte anche il genio rinascimentale **Bernardino Buon-talenti**, poeta, scultore, pittore, chimico e consulente cuoco di Caterina. Nel 1533 fabbricò una macchina in grado di creare una specie di crema gelata, con zucchero e uova. Sempre alla corte di Caterina fu bandito un concorso a cui partecipò il pollivendolo Ruggeri, che vinse con un miscuglio congelato di zabaione, panna e frutta. Insomma la storia del gelato è davvero ricca di innovazioni e nomi, ognuno dei quali ha portato un contributo fondamentale a quello che siamo abituati a conoscere come il moderno gelato. Non manca, tra le pagine di storia gastronomica, un siciliano illustre, per alcuni di origine palermitana, per altri di Acì Trezza (ma è probabile che nacque nel capoluogo siciliano e transitò per la provincia catanese), che nel 1686 aprì a Parigi un caffè molto rinomato, il **Café Procope**, dal nome del suo estroso proprietario, **il gelataio Procopio dei Coltelli**.

Oggi, che si investe tanto in questa antica arte e cresce la richiesta di innovazione, le statistiche parlano chiaro: il gelato artigianale conquista la strada dei mercati esteri, su tutti Europa, Stati Uniti ed estremo Oriente. Sono tantissimi i giovani che producono nel settore, in Italia si stima ci siano circa 150mila persone che generano un business di 2,5 miliardi, come riportato dai siti specializzati. Il gelato regge ancora alla crisi, ma come in ogni settore occorre valutare il target di riferimento, la proposta, lo studio della location; uno dei fattori che si prefiggono i sempre più numerosi festival, disseminati per la Penisola e dedicati a questo prodotto è appunto la **ricerca di nuovi gusti e accostamenti**, in questo eccelle la scuola siciliana, per prodotti e fantasia: dal **pistacchio di Bronte** alle varianti al **sedano**, al **pomodoro** e alla **cipolla di Tropea**, proposte a Palermo, fino a quelle allo **zafferano** e **mandorle** a Noto, o ancora quelle al **Nero d'Avola** o all'**olio di oliva** nel ragusano. Il maestro gelatiere è una professione ricercata, per cui occorrono formazione e professionalità, come dimostra l'esempio di **Luca Caviezel**, considerato il più importante gelatiere della gelateria artigianale italiana, per aver introdotto la tecnica del "bilanciamento degli ingredienti" nella formulazione delle ricette.

samathaviva1@gmail.com

Gustosa alternativa

Quel brivido CALDO FREDDO

La **deliziosa coppa** che unisce il gusto del **pasticcino al rum** con quello del **gelato** è nata negli anni Settanta a **San Vito Lo Capo** ma si è presto diffusa in tutta la provincia trapanese come una delle **specialità dolciarie** della zona



In alto il caldo freddo, un morbido biscotto imbevuto di liquore con uno strato di panna montata, gelato - possibilmente un gusto alla crema, ma il tradizionale è nato con il gelato al gusto di caffè -, una colata di cioccolato fondente caldo e granella di nocciola; a sinistra un'immagine panoramica di San Vito Lo Capo dove è nato il caldo freddo per poi diffondersi in tutto il trapanese

Non solo mare, non solo bellezze naturalistiche, non solo Cous Cous. A **San Vito Lo Capo** è nata, infatti, anche una specialità dolciaria, a metà tra un pasticcino al rum e un gelato: il **caldo freddo**. Prodotto tipico trapanese, è nato negli anni Settanta, per poter deliziare (o saziare) il palato dei turisti più esigenti. Chiamarlo gelato sarebbe riduttivo, questa coppa di delizie si è diffusa man mano anche in altre località della provincia, soprattutto a Paceco, Erice, Trapani e Favignana. In un piccolo "lemmo", ovvero il contenitore di terracotta smaltata, dove di solito si prepara il Cous Cous, si inserisce un **morbido biscotto imbevuto di liquore**, con un abbondante strato di **panna montata**, e infine il **gelato**, preferibilmente in un **gusto alla crema**: caffè, nocciola, bacio o pistacchio. Sul gelato e il pan di Spagna (o biscotto) viene poi fatto colare del **cioccolato fondente fuso**, e il tutto viene ricoperto da **granella di nocciola**. Una variante moderna suggerisce, al posto del pan di Spagna, una cialda imbevuta di maraschino, mentre la granella di nocciola è facoltativa. Non è esattamente uno spuntino veloce, piuttosto può essere annoverato tra i sostituti di un pasto completo, per le calorie che contiene, ma è davvero una tipicità del trapanese irrinunciabile, al pari di un ottimo piatto di Cous Cous, di norma bisognerebbe gustarla al tramonto. La specialità è nata in un locale storico, La Sirenetta di Natale Pizzimenti, figlio d'arte del padre Gabriele, uno dei primi gelatieri della zona, e inserita anche di recente tra le venti gelaterie in cui si gusta la granita più buona d'Italia (i gusti must sono caffè e gelsi), ed è emblematico che il locale venga indicato ai turisti ancora così: "è quello all'angolo antistante la spiaggia, quello dove fanno il Caldo Freddo". Questa ghiottoneria si può comunque gustare in ogni gelateria della zona, senza restare delusi, e sono molti i locali ad essersi meritati riconoscimenti anche su siti turistici nazionali; si può ordinarla con i gusti che si preferiscono, ma nella variante originale si prevede il gelato al gusto di caffè. (**Samatha Viva**)

A gennaio la fiera di Rimini

Appuntamento al salone di Rimini Fiera, dal 17 al 21 gennaio prossimi, per la XXXVI edizione del Salone internazionale gelateria, pasticceria e panificazione artigianali, unica fiera al mondo a rappresentare le filiere del gelato e del dolciario artigianale. In rassegna tutte le novità quanto a materie prime e ingredienti, impianti e attrezzature, arredamento e servizi. Il salone è organizzato per sezioni tematiche, concorsi internazionali e campionati, dimostrazioni, corsi e seminari di aggiornamento ed esposizioni. Tra gli appuntamenti più attesi il **Sigep Gelato d'Oro**, ovvero le selezioni della squadra italiana per la Coppa del Mondo della Gelateria 2016 - il concorso a cadenza biennale che vede la partecipazione di squadre provenienti da ogni parte del mondo e che quest'anno ha incoronato la Francia seguita dall'Italia e dalla Polonia -, con un'arena dedicata alle performance dei grandi Maestri gelatieri. La fiera è leader, con i suoi 173.904 visitatori registrati lo scorso anno, nella presentazione di tendenze, e per questo rappresenta un importante appuntamento per gli operatori internazionali del settore e per i grandi investitori.

Iipse dixit

«**T**rasgressioni da neomamma? La granita. Appena scenderò in Sicilia la prima cosa che farò sarà mangiarne una. Gusto: mandorla tostata».

Nicole Grimaudo a "Io donna" del 3 giugno.

«Sono pazzo del gelato e da buon torinese mi piace al gianduia». Quand'è il momento migliore per un gelato? «Forse la notte, magari dopo aver fatto l'amore e c'è bisogno di recuperare energie». Con il suo fisico non sta attento alla linea? «Sto attento a quello che mangio. Ma faccio anche molto sport, sono un ex tennista. Un gelato me lo concedo molto di frequente». **Luca Argentero** a "Vanity Fair" del 13 maggio.

«La verità è che ognuno di noi vuole la sua coppa di gelato più ghiacciata delle altre e colui che ti ammazza raramente si preoccupa delle tue scarpe nuove». **Rino Gaetano** a "Nuovo Sound" del 9 aprile 1976

«Oh amabile sorbetto / nettare prezioso e delicato, / benedetto colui che t'ha inventato. / Due cose in questo mondo / mertano il primo onore / il sorbetto gelato e il caldo amore». **Carlo Goldoni**, "Amore in caricatura", 1761



Da sinistra **Nicole Grimaudo**, **Luca Argentero** e **Rino Gaetano**

Dopo aver fatto l'amore per recuperare energie

NUOVA APERTURA BAR GELATERIA **ROXY** www.gelateriaroxy.it

Scoprite il nuovissimo gusto della gelateria Roxy, al Castello Ursino.

Per voi anche freschissime promozioni!

Brioche + Granita 2,00€

Gelato Ciococastello 1,80€

BAR GELATERIA ROXY
PIAZZA FEDERICO DI SVEVIA, 53 | CATANIA
CASTELLO URSINO | TEL. 095 347904