Il Bar Antica Gelateria Pasticceria dei F.lli Granata di Nicosia

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 12 Novembre 2016 22:26

A **Nicosia** (EN) ci sono diversi luoghi entrando nei quali si respira un'aria antica, ma oggi vi parlerò di una pasticceria e gelateria in cui il tempo si è fermato, questa è la sensazione che ho provato nei suoi ambienti assaggiando i suoi prodotti. Il **Bar Antica Gelateria Pasticceria dei F.lli Granata** è situato nella piazza principale di **Nicosia** insieme a monumenti e palazzi storici, non per niente mi trovavo nella città dei 24 baroni, tanti infatti erano i casati che affollavano la nobiltà locale. Il **Bar Pasticceria** stesso è situato in una struttura baronale, un'avventura iniziata nel 1980 da papà **Salvatore** quando prese in gestione in piazza un bar tabacchi, ma la svolta avvenne circa cinque anni dopo, con l'acquisizione di una vicina e antica pasticceria gelateria appartenente a due anziani, custodi di antiche ricette. Poco alla volta, nel corso degli anni, tutti e tre i fratelli **Granata** parteciparono all'impresa di famiglia, Alessandro e Giuseppe si dedicarono alla pasticceria e Vincenzo, colui che prima fra tutti credette nel bar, si appassionò presto anche al gelato. Guarda caso, il mio primo incontro con i **Granata** risale ad alcuni anni fa grazie ad uno **Sherbeth Festival**, manifestazione di promozione del gelato realmente artigianale, fu durante l'edizione del 2010 che l'ambìto premio arrivò a **Nicosia** grazie ad un gusto semplice quanto coinvolgente come quello del **cedro**.

Pertanto, il 21 Ottobre 2016 scorso, trovandomi in quella zona, non potevo certamente rinunciare a questa visita, anche solo per rivedere i tre fratelli ed onorare i numerosi inviti. Come già detto, solo entrando nel locale dei **Granata** si respira un'aria antica grazie al bancone con la sua esposizione, la parte riservata al bar tabacchi, ancora esistente, ma soprattutto è la saletta che catapulta il visitatore almeno a 100-200 anni prima, grazie ad una ristrutturazione di circa 24 anni fa che ha eseguito una ricostruzione storica. Poi tocca ai dolci far la parte del leone, attenzione alle ricette, come già detto risalenti all'epoca in cui mancavano i frigoriferi e lo zucchero era uno dei principali conservanti, ma tutto l'insieme era armonizzato, mangiare quelle preparazioni in un altro posto penso che non possa rendere allo stesso modo, questo è in fin dei conti uno dei cardini della **De.Co.**, la denominazione comunale teorizzata dal genio di **Luigi Veronelli** che negli ultimi anni sta conoscendo applicazione in tutta Italia, secondo cui: i prodotti agroalimentari e gastronomici tipici di un territorio vanno consumati e apprezzati nei luoghi di produzione. L'ingrediente principale che faceva capolino quasi da ogni preparazione era indubbiamente la mandorla siciliana, per lo più declinata in prodotti tipici della zona. Per cominciare ho assaggiato il nucattolo**,** il dolce più tipico di **Nicosia,** preparato con una base di frolla sovrastata da un'impasto a base di mandorla e condito con cannella; i **buccellati,** una variante dei palermitani, in questo caso con fichi secchi, marmellata di arance, uva passa, mandorle e cannella; i **mostazzoli** al vino cotto, preparati con un impasto crudo di farina, vino cotto, zucchero e cannella; l'**amaretto,** un classico non siciliano, ma preparato in modo eccellente dai **Granata** con farina di mandole, mandorla amara, zucchero e albume; il **messicano**, nome derivato dalla sua caratteristica forma a sombrero, preparati con una pasta bignè lavorata in modo diverso dalla tradizionale, farcita con ricotta, scaglie di cioccolato e profumato alla cannella.

Tra di essi però comparivano continuamente anche i richiami ad **Agira**, come ad esempio le tipiche cassatelle di quel paese, nelle versioni al cioccolato e al pistacchio. Infine, ho assaggiato un'originale edizione del cannolo siciliano, offertomi da **Alessandro** con il sorriso sotto il naso: la classica scorza, più simile a quella palermitana che a quella di **Piana degli Albanesi**, era stata farcita con una finissima crema di ricotta di pecora piacevolmente zuccherata, infine, la parte superiore era stata abbellita da un'infinità di candidi riccioli, cioccolato bianco? No, ricotta... salata! Infatti l'originalità stava proprio in questo contrasto che tutto sommato tanto cozzante non era, anzi, probabilmente merito della delicata salatura della ricotta, a tratti esaltava tutti gli ingredienti sottostanti, forse è nato il "**Cannolo Granata**".

Essendomi recato a **Nicosia** nel periodo invernale, nonostante le temperature ancora miti, il banco del gelato era purtroppo abbastanza ridotto e prossimo alla letargo, pochi i gusti, ma sicuramente emblematici di un territorio generoso di materie prime, pertanto, dopo il punto forte dei dolci con le mandorle ed i profumi di cannella, l'altra peculiarità dei **Granata** non l'ho potuta approfondire e fotografare adeguatamente.

Con buona pace di **Luigi Veronelli**, però, i **Granata** contravvengono alla regola principale della già citata **De.Co.** sul consumo dei prodotti sul luogo di produzione, infatti i tre fratelli sono molto ben disposti a spedire in tutto il mondo, soprattutto i dolci alle mandorle, basta contattarli e chiedere!

picasa_albumid=6344363235253572929