



Ad Oliveri la “prima scuola di granite siciliane” con tre maestri gelatieri

Descrizione

I campioni mondiali della granita 2021 hanno ideato la “**prima scuola di granite siciliane**” in Italia, che viene presentata ad **Oliveri**, domenica 26 giugno, presso la “Gelateria Ritrovo Orchidea” di via Amodeo 31 alle ore 18, con l’opportunità di dedicarsi alle degustazioni e trovare un refrigerio succulento in un caldo pomeriggio d’estate. I maestri gelatieri **Alessandro** e **Vincenzo Squatrito**, originari di Falcone e conosciuti nel comprensorio come “i gemelli”, con il supporto del maestro **Pietro Di Noto** di Tusa, apriranno l’esclusiva scuola il prossimo 10 ottobre, in via Piersanti Mattarella 2.



La locandina dell’inaugurazione Prima Scuola di Granite Siciliane

La struttura formerà una dozzina di primi artigiani della granita siciliana. I corsi si articoleranno in base al numero degli iscritti. L’appuntamento seguente sarà il 24 e 25 ottobre a **Roma** nella “Whiteacademy”. Oltre ai gusti della tradizione, ci saranno alcune chicche: granite gastronomiche, alcoliche e gourmet. La granita al **pomodoro e basilico**, ai **funghi**, al **vino e pesca** con la collaborazione della cantina “Gaglio vignaioli 1910” e ancora la granita all’**acqua di mare** con il limone in seccagno di Pettineo, al **tartufo**, al **caviale** e allo **champagne**. Tra gli obiettivi del trio di artigiani recuperare i prodotti tipici che rischiano di scomparire nelle loro aree di provenienza. Ad allietare le degustazioni la band musicale “I Spizzicusì” con un repertorio tutto siciliano.

“La capacità di farsi strada e di emergere con prodotti di qualità non è da tutti – afferma Alessandro



Sono sempre puntato a questo. Una squadra che cerca il massimo livello per fare la massa". I fratelli Squatrito, dall'alto della loro esperienza quasi trentennale, hanno fatto fama e quella del territorio attraverso la realizzazione di corsi in tutta Italia. La scuola ad Oliveri consentirà loro, in sinergia con il maestro Di Pietro, di trasmettere il proprio sapere in altre sedi. I "gemelli" realizzano una cinquantina di varietà di granite grazie all'abbondanza estiva di frutta e ben **54 gusti** di gelati. Nel loro mulino a pietra estraggono il **cioccolato**, il **nocciolino**, il **pistacchio** e la **mandorla**, con l'impiego di materia prima siciliana di straordinaria fattura.



I tre fondatori della Scuola di Granite Siciliane: Pietro Di Noto, Vincenzo e Alessandro Squatrito

Da non perdere perché unici anche il gusto **melograno** e **ricotta** associato al **mandarino** oppure **pesca** con mandorla o ancora **kiwi** e **banana** che si chiama "Kibana". Innumerevoli i loro riconoscimenti: hanno vinto i "Due Coni" di **Gambero Rosso** per due anni di fila nel 2021 e 2022 come migliori gelatieri d'Italia con molto risalto sull'arte delle granite. Quest'anno, arrivano secondi al campionato italiano per la granita con il gusto **caffè**. Nel 2018, vengono nominati "Ambasciatori della Stracciatella di Bergamo" e si aggiudicano a Rimini anche l'**Oscar per la Granita** al Pistacchio da parte della Federazione Italiana Gelatieri. Nel 2015, avevano incassato un altro Oscar per il Gelato di Crema **Vaniglia** a Marina di Carrara da parte dell'Associazione Italiana Gelatieri, che li aveva insigniti delle 5 Stelle nel 1996.

Pietro Di Noto, maestro gelatiere dal 1988, ha costruito una vera e propria industria del gelato a **Tusa** che, negli ultimi due anni, si è spostata in uno stabilimento a **Termini Imerese**, dove è responsabile di tutta la produzione. Si è specializzato in metodi conservazione e trasporto di gelato e granite inventando dei brevetti, con cui gli è stata attribuita a Catania la qualifica di "Genio di Sicilia". Con i gelati nutraceutici e senza zucchero ha conquistato i riflettori anche all'estero vincendo il "Taste Award" di Bruxelles, che gli è valso il primo posto su oltre 2.500 colleghi della gastronomia e pasticceria su scala mondiale. Ha realizzato finora circa 40 gusti di granite e 500 di gelato nel suo laboratorio di ricerca a Tusa.

Categoria

1. Oltre lo Sport

Tag



Data di creazione

26 Giugno 2022

Autore

redazione

default watermark