

Cannoli di Piana degli Albanesi, il dolce gusto della tradizione

Autore: Redazione

Data: 30 Settembre 2020



I **cannoli di Piana degli Albanesi** hanno conquistato notorietà e fama grazie a una indiscussa **bontà**. In tanti raggiungono questo centro montano, a 24 chilometri da [Palermo](#), per prendere un po' di "aria buona" e addentare un [cannolo siciliano](#) croccante e cremoso. A fare la differenza, oltre naturalmente alla maestria dei pasticceri, è la qualità della [ricotta](#). Le pecore vengono allevate a circa 800 metri di altitudine e il loro latte viene utilizzato per preparare una deliziosa **crema di ricotta**. I periodi migliori per gustare i cannoli sono inverno e primavera, perché quelli sono i momenti in cui si trova una ricotta migliore. La materia prima viene lavorata con lo **zucchero**, quel tanto che basta per renderla golosa, ma non stucchevole. La preparazione della cialda è un momento fondamentale. La **scorza** – in [Sicilia](#) la si chiama così – è fatta con farina, zucchero, strutto, vino e cacao. Qualcuno aggiunge anche un po' di caffè in polvere. Viene poi **fritta** e il risultato deve essere croccante e asciutto. Il segreto sta negli antichi metodi di lavorazione della cialda (shkorça), la cui ricetta tutt'oggi viene rigorosamente tenuta segreta dai pasticceri locali, e negli altri ingredienti quali la farina (miell), il vino (verè), lo strutto e il sale (kripa).

Cannoli di Piana degli Albanesi, bontà dalle montagne

Anche i cannoli di Piana degli Albanesi, come tutti i [cannoli siciliani](#) che si rispettino, vanno riempiti al momento, mai in anticipo. Se si riempiono prima, la crema inumidisce la scorza, che perde la sua proverbiale **croccantezza**. La lunghezza va dai 15 ai 20 centimetri, con un diametro di 4 o 5 centimetri. La guarnizione viene fatta con ciliegie candite o scorza d'arancia o pezzi di cioccolato. Non ci sono canditi né cioccolato nella crema di ricotta. I cannoli sono un'ottima "scusa" per organizzare una gita a Piana degli Albanesi (Hora e Arbëreshëvet in arbëresh, Chiana in siciliano). La cittadina si trova su un altopiano montuoso e sul versante orientale del monte **Pizzuta**, prospiciente il lago omonimo. È il centro più importante e noto degli albanesi di Sicilia, nonché il più grande stanziamento *arbëreshë*. Qui, da secoli, risiede la più popolosa comunità albanese d'Italia. Denominata fino al 1941 *Piana dei Greci* per il rito greco-bizantino professato dai suoi abitanti, è sede vescovile dell'Eparchia di Piana degli Albanesi.

Foto di [Onofrio Scaduto](#) – Opera propria, CC BY-SA 3.0

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/cannoli-di-piana-degli-albanesi/>

Generato il 19/04/2025