

Torna il Cannolo Festival a Sanlorenzo Mercato

Autore: Alice Marchese

Data: 20 Aprile 2023



Il **22 e 23 aprile** a **Palermo** torna il **Cannolo Festival**, l'evento e sfida tra quattro maestri pasticciieri con le proprie ricette e i propri segreti che rendono questo dolce assolutamente incredibile e icona della cultura siciliana.

Cannolo Festival 2023: dove si terrà

Il Cannolo Festival sarà a Palermo a **San Lorenzo Mercato**. Lì i maestri [pasticciieri](#) si riuniscono apposta per decretare il **cannolo più buono**: scorza più o meno friabile, sentori di cacao o di caffè, ricotta grezza o cremosa, più o meno dolce, con cioccolato o senza, con frutta candita o con granella di pistacchio. Sono tantissime le variabili che distinguono un cannolo dall'altro a seconda della combinazione degli ingredienti basilari. Ma non dipende soltanto da questo: la preparazione e alcuni segreti rendono il tutto ancora più interessante. Nel corso della kermesse, i maestri pasticciieri proporranno in degustazione la propria variazione sul tema.

Cannolo Festival: chi saranno i pasticciieri presenti

Tra i pasticciieri ci sarà **Giuseppe Sparacello** della **Pasticceria Sparacello** di **Castronovo di Sicilia**, presente nella prestigiosa **Guida delle Pasticcerie del Gambero Rosso con due Torte**, che con il suo cannolo racconta una Sicilia dai sapori unici e inconfondibili, dalla qualità garantita dei prodotti della filiera agroalimentare dei **monti Sicani**. Mentre il **Bar Elena di Piana degli Albanesi** proporrà una versione di ricotta meno zuccherina, arricchita con gocce di cioccolato. A rappresentare lo stile della provincia di **Trapani** ci sarà **Rocco Vultaggio** del **Bar Vultaggio di Fulgatore**, con una creazione dalla forma più allungata e appuntita e un ripieno di ricotta più grezza e meno setacciata. A proporre una versione più fantasiosa sarà **Qcinu**, la pasticceria di **Sanlorenzo Mercato**: si va dai cannoli ricoperti di cioccolato fondente, gocce di cioccolato e crema al cioccolato, alla versione ricoperta di cioccolato bianco, scaglie di cocco e crema al cioccolato bianco.

Per chi ama la nocciola potrà gustare [questo dolce](#) ricoperto di cioccolato fondente, granella di nocciola e crema cioccolato e nocciola, mentre per gli appassionati di pistacchio ci sarà il cannolo ricoperto di cioccolato bianco, granella di pistacchio e crema di pistacchio. E per gli amanti dei gusti più decisi ecco il cannolo ricoperto di cioccolato fondente, granella di nocciola e crema alla nocciola.

Quanto costa il biglietto

Il ticket degustazione ha un costo di **6 euro** e consente di assaggiare quattro mezzi cannoli. Questo può essere acquistato a Sanlorenzo Mercato oppure online nella sezione Shop del sito [sanlorenzomercato.it](https://www.sanlorenzomercato.it).

Sarà possibile, inoltre, votare il pasticciere e il cannolo preferito, contribuendo come giuria popolare all'elezione del primo classificato, che verrà sottoposto anche all'esame di una giuria tecnica composta dal direttore di **"All Food Sicily" Michele Balistreri**, la direttrice di **"Sicilia da gustare" Giusy Messina** e presieduta dal corrispondente per la Sicilia di Italia a Tavola **Gianni Paternó**. Il vincitore verrà premiato **domenica 23 aprile alle ore 17**. Ingresso libero, senza prenotazione.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/cannolo-festival-2023/>

Generato il 12/04/2026