

Dove si mangiano i migliori cannoli della Sicilia? 5 pasticcerie da conoscere

Autore: Redazione

Data: 26 Agosto 2024



Quali sono i migliori cannoli della Sicilia? La domanda è apparentemente semplice, ma non lo è affatto la risposta perché, quando si parla di arte dolciaria, la nostra isola è ricca di **eccellenze**. Sono numerose le località che vantano **ottime produzioni**, in ognuna delle province, e in tanti si cimentano spesso nell'impresa di selezionare le migliori. Anche *Vanity Fair* ha deciso di provarci, con un articolo dedicato a sua maestà il cannolo siciliano.

Da Palermo a Noto, in particolare sono stati scelti **5 indirizzi** "per trovare cannoli [da leggenda](#)". La storia di questo dolce, uno dei più iconici della regione, affonda le radici nel passato. Pensate che, già nel 70 a.C., **Cicerone** rimase ammaliato da alcuni "tubi di farina ripieni di morbida crema di latte", dei veri e propri antenati di quelli che conosciamo oggi.

Non è semplice [attribuire l'invenzione](#) dei cannoli: secondo alcuni, è localizzata nei pressi di Caltanissetta, in un convento di clausura, mentre secondo altri va ricercata negli harem degli emiri saraceni. Per altri ancora, nacquero come **scherzo di Carnevale** a Palermo. Quel che è certo, invece, è che si tratta di una preparazione deliziosa, che conquista i palati di tutto il mondo.



[Immagine di Racool_studio su Freepik](#)

L'impasto dei cannoli è a base di **farina, zucchero, Marsala e strutto**. Viene fritto e farcito con crema di ricotta, cui si aggiungono canditi o gocce di cioccolato. È molto importante farcirli solo

prima di servirli, per mantenere la croccantezza della cialda: il risultato è un guscio croccantissimo, che racchiude un cuore morbido e goloso.

Cannoli siciliani da provare

Dopo questa premessa, è il momento di scoprire quali sono gli indirizzi scelti da [Vanity Fair](#) per provare i migliori cannoli della Sicilia. Eccoli di seguito, insieme alle descrizioni del magazine:

- **Caffè Sicilia – Noto:** “La ricotta di pecora è spumosa, la cialda è asciutta ma non secca, il “principio di sottrazione” si è portato via i canditi. Siamo di fronte a un bar-pasticceria filosofico, che impiega materie prime eccellenti. Da lode. Indirizzo: Corso Vittorio Emanuele 125”.
- **Pasticceria Maria Grammatico – Erice:** “Rimasta orfana di padre a 11 anni, Maria Grammatico ha imparato l’arte dolciaria in convento e invece di metterla da parte, nel 1980 ha aperto una pasticceria nel trapanese. Subito diventata leggenda. Dove tiene anche corsi, in presenza e online, per imparare a realizzare cannoli, cassate, lingue di suocera... Indirizzo: via Vittorio Emanuele 14”.
- **Pasticceria Cappello – Palermo:** “Nato come latteria nel 1944, negli anni Sessanta il locale a conduzione familiare, giunto alla quarta generazione, si è convertito in bar per specializzarsi nella produzione di dolci artigianali. Un’istituzione cittadina pluripremiata il cui cannolo – con crema di ricotta, gocce di cioccolato fondente e scorzetta di arancia candita – merita la sosta. Indirizzo: via Colonna Rotta 68”.
- **Euro Bar – Dattilo:** “In una zona del trapanese poco battuta dai turisti, è meta di pellegrinaggio per i suoi cannoli extra large dall’involucro friabile, non unto, abbondantemente farciti da una ricotta di pecora locale giustamente granulosa, con poco zucchero. Indirizzo: via Garibaldi, 11/13”.
- **Antica Dolceria Bonajuto – Modica:** “Da sei generazioni e da più di 150 anni produce artigianalmente cioccolato e **tramanda i dolci della tradizione**. Nel 2008 è stata inserita dall’Eurispes tra le 100 eccellenze d’Italia. I cannoli farciti di ricotta vaccina lavorata a mano, come da tradizione modicana, e granella di pistacchio sono disponibili anche in **confezioni da viaggio** (ordini online), con la farcia nel sac à poche. Indirizzo: Corso Umberto I 159?. Foto in evidenza: [Depositphotos.com](#).”

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/cannoli-siciliani-migliori-dove/>

Generato il 22/05/2025