

Cannolo o parmigiana? La creazione geniale dello chef siciliano Marco Failla

Autore: Romina Ferrante

Data: 25 Luglio 2025



C'è chi sogna il gusto dolce del classico cannolo siciliano, e chi – come lo chef Marco Failla al Festival del giornalismo enogastronomico di Vittoria – osa spingersi oltre, trasformandolo in un'esplosione di sapori salati e inaspettati. È da questa intuizione che nasce un'innovazione gastronomica tutta siciliana: il **cannolo salato con farcia di parmigiana di melanzane**. Un piccolo capolavoro che unisce l'identità dell'isola alla voglia di sorprendere il palato.

Un cannolo... che non ti aspetti

“In Sicilia siamo famosi per il cannolo – racconta lo chef protagonista dell'originale creazione – e qualsiasi siciliano parliamo o intervistiamo porta con sé il cannolo siciliano. Quindi perché non riprodurlo in versione salata?”

Da questa domanda, semplice quanto rivoluzionaria, prende vita un piatto che sovverte le aspettative, giocando con l'immaginario collettivo e la tradizione. Il guscio che ricorda il celebre dolce è in realtà una **cialda fermentata**, croccante e dal sapore deciso, pensata per abbracciare

una farcitura tipica delle scacce ragusane: la [parmigiana di melanzane](#).

Tradizione e innovazione in un solo morso

“La parmigiana è la classica farcia delle [scacce ragusane](#)”, spiega lo chef, “e ho voluto inserirla in una cialda che rievoca il cannolo siciliano, ma con un gusto completamente diverso”.



L'idea non è solo quella di giocare sulla forma: c'è dietro un pensiero preciso, quasi concettuale. La reinterpretazione è un invito a rileggere la Sicilia gastronomica con occhi nuovi, partendo da ciò che è familiare per arrivare a qualcosa di sorprendente. Un cortocircuito gustativo che lascia il cliente sorpreso, ma mai spaesato.

“Basta a volte una piccola idea per stravolgere una ricetta e l'espressione del cliente”, sottolinea lo chef. Ed è proprio quel momento, quello sguardo stupito, che rappresenta la soddisfazione più grande: “Volevo creare l'effetto uovo nel cliente”.

Una Sicilia da gustare, in chiave moderna

Questa rivisitazione del cannolo racconta molto più di una semplice ricetta. Racconta la capacità della cucina siciliana di reinventarsi, di restare ancorata alle sue radici pur aprendosi al futuro. Il concetto del *paniere di ricchezza* – come lo definisce lo chef – trova qui la sua espressione più evidente: ingredienti semplici, ma sapientemente combinati, danno vita a una novità che ha il sapore della terra e l'ambizione dell'alta cucina.

Il cannolo salato alla parmigiana è più di un piatto: è un messaggio, un simbolo di come la Sicilia sappia essere contemporanea senza rinunciare alla sua anima.



Chef Marco Failla

Chi è Marco Failla

Marco Failla è un giovane chef originario di Vittoria (RG) con una passione per la cucina coltivata sin da giovanissimo. Ha iniziato a lavorare a soli 13 anni come cameriere, per poi crescere tra i fornelli di un ristorante-pizzeria della sua città.

Dopo il diploma all'Istituto Alberghiero di Modica, ha proseguito la sua formazione all'Istituto Superiore di Arti Culinarie di Venezia. Caparbio e determinato, oggi è docente di cucina e chef presso Villa San Bartolo.

La sua voglia di mettersi in gioco lo ha portato a partecipare alla seconda edizione di *Top Chef Italia*, affrontando le selezioni come una vera sfida personale.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/cannolo-o-parmigiana-creazione-geniale-chef-marco-failla/>

Generato il 18/05/2026