

Cannolo Siciliano: tutto quello che c'è da sapere sul principe dei dolci

Autore: Staff Siciliafan

Data: 30 Aprile 2019



Cannolo Siciliano: la storia, le curiosità e tutto quello che c'è da sapere sul principe dei dolci.

I cannoli sono una delle **specialità più conosciute** della pasticceria siciliana. In origine venivano preparati per il carnevale ma con il passare del tempo la preparazione ha perso la sua stagionalità ed ha conosciuto una grande diffusione nazionale, divenendo in breve tempo rinomato esempio dell'arte pasticceria italiana e siciliana nel mondo.

Il cannolo è costituito da una cialda di pasta fritta (detta scòrza e lunga da 15 a 20 cm con un diametro di 4–5 cm) ed un ripieno a base di ricotta di pecora setacciata e zuccherata. Per la scorza, si formano piccoli dischi di pasta (fatta di farina di grano tenero, vino, zucchero e strutto) che vengono arrotolati su piccoli tubi (oggi di metallo o legno) e poi fritti, tradizionalmente nello strutto o nell'olio. Al ripieno vengono poi aggiunti canditi o gocce di cioccolato, ed infine il dolce viene spolverato di zucchero a velo.

Cannolo Siciliano etimologia

Il primo a farne cenno è stato Marco Tullio Cicerone, nel 70 a.C., che durante un viaggio in Sicilia rimase ammaliato da un “Tubus farinarius dulcissimo edulio ex lacte fartus”, ovvero un tubo o cannolo di farina ripieno di latte per un dolcissimo cibo.

L'origine del nome si deve in questo caso all'utilizzo di piccoli cilindri ottenuti ritagliando normali canne di fiume, su cui si arrotolava la cialda nella sua preparazione, da cui derivò il nome cannolo.

Pino Correnti, nel suo “Libro d'oro della cucina e dei vini della Sicilia”, sostiene, che il cannolo sarebbe stato inventato dalle abili mani delle suore di clausura di un convento nei pressi di Caltanissetta, partendo da un'antica ricetta romana poi elaborata dagli arabi.

Secondo una diffusa tradizione esso deve il proprio nome ad uno scherzo carnevalesco che consisteva nel far fuoriuscire dal cannolo la crema di ricotta al posto dell'acqua, la dove il cannolo è un termine dialettale siciliano appunto che indica una specie di rubinetto. Anche in questa seconda ipotesi il cannolo diede origine al nome del dolce, la cui grande notorietà si deve ai pasticceri di Palermo, che hanno contribuito a stabilizzarne la ricetta, così come la conosciamo oggi, unitamente ai pasticceri di Messina, che ne hanno anche inventato la variante con crema scura di ricotta e cioccolato.

Storia del Cannolo Siciliano

Se questa sembra la descrizione del prototipo dell'amato cannolo, la sua origine vera e propria è alquanto controversa, facendola risalire al periodo della dominazione araba. Infatti, sebbene la ricotta è un prodotto che in Sicilia esiste da parecchio tempo, sono stati gli arabi a mescolarla con lo zucchero, mandorle e miele, formando una crema squisita che è alla base della pasticceria siciliana.

Si narra che ad inventare la ricetta furono per prime le donne dell'Harem dell'Emiro dell'allora Qalc'at al-Nissa (Caltanissetta), ovvero “Castello delle donne”. In questo luogo, secondo la tradizione tramandata fino a noi, gli emiri saraceni tenevano i propri harem e fu qui che le donne dell'harem lo crearono per prime, forse come omaggio vagamente fallico ai propri uomini.

Le donne di questo harem, durante le lunghe assenze dei propri mariti, per ingannare l'attesa, si dedicavano alla preparazione di cibi e dolci elaborati; queste, sempre secondo la tradizione tramandata, avrebbero modificato un dolce arabo già esistente, rielaborandolo con la ricetta romana citata da Cicerone e dando così vita ad una specialità che sarebbe poi divenuta universalmente nota.

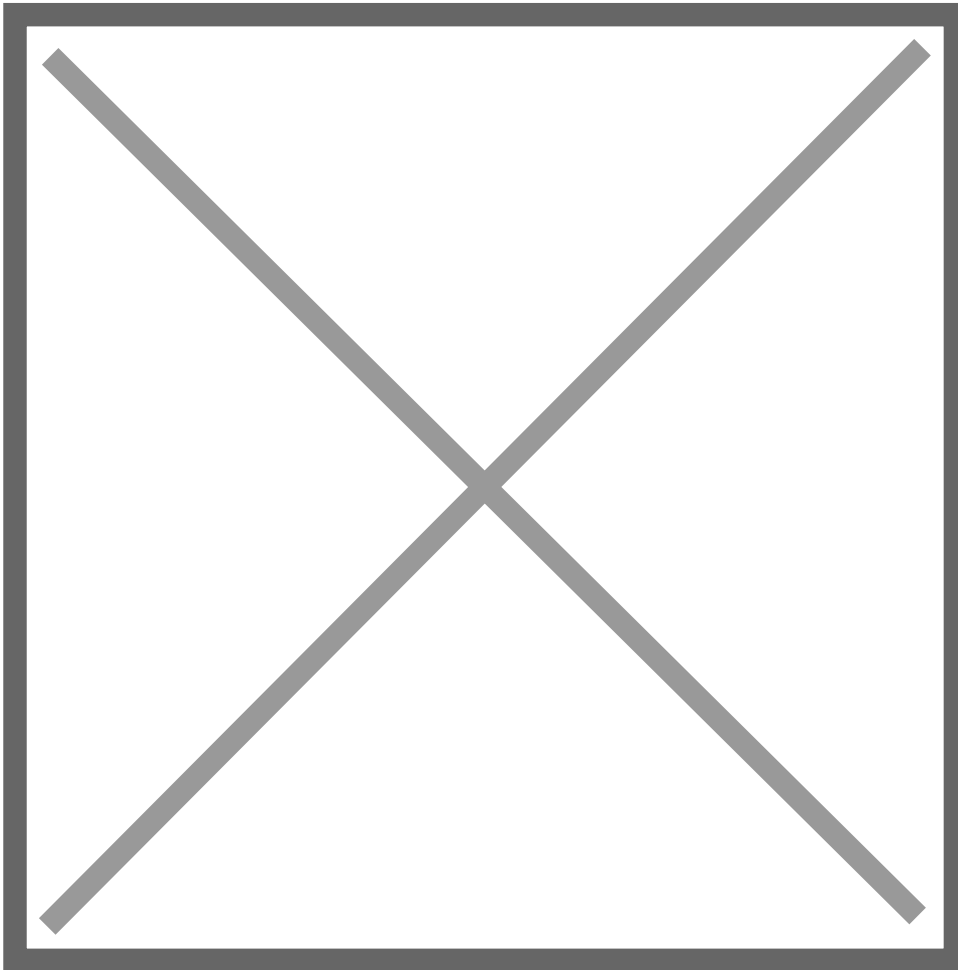
Successivamente con la fine del dominio arabo in Sicilia gli harem scomparvero e non è da escludere che qualcuna delle favorite, convertita alla fede cristiana, si sia ritirata nei monasteri, portando con sé le ricette che avevano elaborato per le corti degli emiri.

Quindi secondo la tradizione fu proprio quella del cannolo siciliano una delle ricette tramandate dalle donne musulmane alle consorelle cristiane, che lo iniziarono a produrre inizialmente durante il periodo carnevalesco, per poi diventare di uso e produzione durante tutto l'anno. Sia che siano state le suore, sia che siano state le donne dell'harem, quello che è certo il risultato finale, un dolce gustosissimo e apprezzato, che non manca mai sulle tavole festive.

Cannoli Siciliani Varietà

Oggi esistono svariate versioni di questo dolce. A Palermo per esempio sono molto noti i cannicicchi, ovvero i cannoli di piccola dimensione, grandi quanto un dito, mentre nella zona di Piana degli Albanesi, sono preparati cannoli di forma gigante

Nella zona di Trapani, come a Dattilo e a Fulgatore, esistono i cannoli sempre di grandi dimensioni ma con la ricotta più grezza, poco elaborata e con meno zucchero., denominati “cannoli light”.



In alcune zone della Sicilia la crema viene spolverizzata con granella di pistacchi o nocciole.

Recentemente è stata inventata anche la versione del cannolo scomposto, ovvero gli stessi ingredienti del cannolo ma assemblati in modo differente. Quello che è importante sapere al loro acquisto è però valido per ogni tipo di cannolo, in qualunque laboratorio di dolci ci si trovi!

Bisogna riflettere prima di comprarli, osservando che se sul banco espositore ci sono molti cannoli già ripieni, vanno mangiati subito, perché “la scorza/cialda” riempita si smolla con il ripieno. E’ importante quindi farli farcire dal laboratorio all’atto dell’acquisto per mantenere inalterata la sua croccantezza e fragranza fino al momento di mangiarli, o riempirli all’ultimo minuto nel caso si preparino da sè.

Ingredienti (per una ventina di gusci)

- 250 gr di farina 00, 30 gr di strutto,
- 2 cucchiaini di zucchero,
- un pizzico abbondante di sale,
- 60 gr di marsala,
- 1 cucchiaio di aceto,
- 1 uovo intero,
- 1 cucchiaino di cacao,
- olio di semi di arachide per friggere,
- cannule in acciaio o legno con cui avvolgere l'impasto per la frittura,
- macchinetta stendi pasta per le sfoglie (per averle tutte dello stesso spessore);

Ingredienti per la farcia

- 1 kg di ricotta di pecora,
- 250 gr di zucchero a velo,
- 100 gr (mix) di scorzette in sciroppo profumate alla mandorla) oppure 100 gr di canditi misti,
- 100 gr di gocce di cioccolato fondente per rivestire i gusci,
- scorzette di arancia candita e granella di pistacchi per decorare i cannoli

Procedimento per la farcia

1. Coprire la ricotta con lo zucchero a velo e lasciarla così qualche ora;
2. amalgamare con un cucchiaio di legno e poi passate il tutto al setaccio (non usate il robot, che fa ammolare la ricotta rendendola troppo liquida), il tutto dovrà essere soffice e montato;
3. aggiungere i canditi e il cioccolato (se non si vogliono rivestire le scorze);
4. riporre in frigo.

Procedimento per le scorze

1. Impastare tutti gli ingredienti in un robot da cucina; se si impasta a mano, mettere la farina a fontana su una spianatoia, fare un buco al centro e mettere tutti gli ingredienti; impastare fino a formare un panetto;
2. lasciar riposare almeno un'ora l'impasto;
3. stendere con la macchinetta della pasta (fino alla penultima tacca) le strisce; ritagliare tanti quadrati su cui poggeremo in diagonale le cannule;
4. chiudere i lembi l'uno sull'altro bagnando con un poco d'acqua;
5. non chiuderli troppo stretti, ma lasciare un poco di spazio per permettere all'impasto di sviluppare le bolle; friggerli in olio bollente, facendoli dorare di tutti i lati;
6. mettere a sgocciolare su carta assorbente;
7. proseguire così fino a terminare l'impasto;
8. lasciar raffreddare e rimuovere i cilindri sfilandoli delicatamente;
9. se si è deciso per la copertura interna di cioccolato, sciogliere quest'ultimo a bagnomaria e rivestire i gusci; se invece optiamo per l'altra versione, ricordiamoci di farcire i gusci solo poco prima di mangiarli;
10. guarnite le estremità con ciliegie e/o scorzette di arancia candite o granella di pistacchi e uno spolvero di zucchero a velo, ricordando che le scorze si possono fare anche qualche giorno prima, si mantengono benissimo in scatole di latta o in carta alluminio ben chiusa.

Testo e foto di [Giuseppe Russo](#): Viaggiatore, Fotografo, Blogger, Reporter. Più di 20 anni di esperienze e collaborazioni di viaggio in giro per il mondo come Tour Leader hanno esaltato il gusto e la curiosità di conoscere nuove mete, affinando la sensibilità di rapportarsi con la gente locale, attraverso contatti mai invasivi. Naturale è il suo proseguimento come narratore di viaggi e tradizioni, scrivendo nel suo Blog reportages accompagnati da fotografie da lui stesse fatte in giro per il mondo.

Giuseppe parte dalla Sicilia, da un piccolo paese in cui ha la fortuna di risiedere, consapevole che la propria terra è ricca di usi e cultura millenaria, ma anche luogo in cui rifugiarsi al ritorno da ogni “passo in lontananza”. Sue fotografie e reportages sono pubblicati su Avventure nel Mondo Magazine, Etnie, SiciliaFan, 6in Sicilia, Cose da fare in Sicilia, e sul proprio Blog: “Zoom Andata&Ritorno”

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/il-cannolo-siciliano-universalmente-riconosciuto-il-principe-dei-dolci/>

Generato il 24/04/2025