

Projet Erasmus+ Namur - Marsala
" Tradi Ali Culture "
Traditions et folklore liés à l'alimentation



Il Cannolo siciliano



Michele Parisi



La Storia...

Secondo una leggenda la nascita dei cannoli sarebbe avvenuta a Caltanissetta, “kalt el nissa” locuzione che in arabo significa “castello delle donne”, a quei tempi sede di numerosi harem di emiri saraceni . L’ odierno cannolo siciliano avrebbe dunque antiche origini, anche se nei secoli ha subito diverse trasformazioni, e il suo antenato potrebbe essere stato un dolce a forma di banana, ripieno di ricotta mandorle e miele. L’ipotesi più accreditata sarebbe quella che le favorite dell’ emiro, per passare il tempo, si dedicassero alla preparazione di prelibate pietanze, in particolare di dolci e in uno dei tanti esperimenti culinari avrebbero “inventato” il cannolo, allusione evidente alle “doti” del sultano. Si racconta che in occasione del Carnevale le monache inventarono un dolce formato da un involucro “scorcìa” riempito da una crema di ricotta a zucchero ed arricchito con pezzetti di cioccolato e granella di mandorle o cucuzzata (zucca candita) . Di certo sappiamo che le sue radici risalgono alla dominazione araba in Sicilia (dal 827 al 1091). Gli Arabi, come i Greci, apportarono molte novità nell’arte, in generale, e nella cucina, in particolare come ad esempio, la canna da zucchero, il riso, le mandorle, il gelsomino, il cotone, l’anice, il sesamo e le droghe: cannella e zafferano. Essi erano anche abilissimi pasticceri, e se è vero che la ricotta di pecora già si produceva in Sicilia, è anche vero che sono stati gli Arabi a lavorarla con canditi, pezzetti di cioccolato e ad aromatizzarla con liquori. Tradizionalmente, il cannolo siciliano veniva preparato solo durante il periodo di Carnevale, ma con il tempo il suo successo è diventato tale che attualmente lo si trova tutto l’anno.

Gli ingredienti, con qualche eccezione, sono comuni a tutti: farina, strutto, uova, vino o aceto, zucchero, per le scorze; ricotta di pecora e gocce di cioccolato per il ripieno. Sulla realizzazione e sulla consistenza ci sono due correnti di pensiero diverse: i cannoli di città più raffinati, con la ricotta sottile e lavorata; i cannoli di campagna più grezzi, con il ripieno denso e meno lavorato.

Ci sono poi piccole variazioni che si affermano a livello locale: nella Sicilia orientale la decorazione del cannolo si fa con granella di nocciole o pistacchi di Bronte, nel Palermitano si predilige guarnire le estremità dei cannoli con canditi d’arancia o di ciliegia. In alcuni casi anche la zucca. Invece se volete provare a farli a casa, ecco la ricetta originale del cannolo siciliano.



Ricetta

Ingredienti per le cialde

- 200gr di farina 00
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 noce di burro
- Vino bianco q.b oppure Marsala
- Olio di arachidi q.b

Ingredienti per il ripieno

- 600 gr ricotta di pecora
- 200 gr di zucchero semolato
- 100 gr cioccolato fondente
- Scorzette di arancia condita per decorare

Impastate tutti gli ingredienti necessari alla preparazione degli involucri, versando tanto vino bianco quanto ne occorre per ottenere un impasto molto morbido ma lavorabile.

Lasciate riposare l'impasto nel frigo per almeno mezz'ora; trascorso il tempo stendetelo con un mattarello in una sfoglia sottilissima.

Con un disco tagliapasta ricavate i gusci da avvolgere attorno agli appositi stampi per cannoli.

Sigillate bene i bordi aiutandovi con la chiara d'uovo che fungerà da collante. Friggete in abbondante olio bollente fino a doratura.

Preparate il ripieno lavorando con una forchetta la ricotta, precedentemente passata a setaccio, e lo zucchero.

Aggiungete successivamente il cioccolato tritato.

Farcite il cannolo siciliano solo prima di servirlo, per evitare che le scorze perdano croccantezza e completate con i canditi.

A questo punto non vi resta che morderlo spalancando le fauci, ai piccoli bocconi rimpicciolireste il piacere.

Ricetta : Cannoli siciliani con ripieno di pistacchio

Recentemente siamo stati a Palermo e abbiamo avuto la fortuna e il piacere di assaggiare moltissime varianti di ripieni per i cannoli siciliani, tra i quali quello che ci ha colpito in modo particolare, e per questo abbiamo deciso di condividerla con voi, si tratta del ripieno di crema di ricotta mista a crema pasticcera al pistacchio, una bontà che soltanto in Sicilia potevamo gustare.



Considerando che la crema di ricotta abbiamo già spiegato come si prepara, passiamo direttamente a mostrarvi come si procede per la crema pasticcera al pistacchio.

Ingredienti per la crema pasticcera al pistacchio

- 50gr pistacchi
- 300ml latte
- 2 tuorli
- 65gr zucchero
- 20gr farina 00
- 1 bicchiere di liquore al pistacchio

Come si prepara la crema pasticcera al pistacchio?

Il procedimento è del tutto simile a quello della Crema Pasticcera normale: quindi versate il latte in un pentolino, mettetelo sul fuoco e portatelo a bollire, a questo punto dopo aver tritato grossolanamente i pistacchi, aggiungeteli nel latte e lasciate raffreddare il tutto per una mezzora. Nel frattempo con l'aiuto delle fruste elettriche montate i tuorli con lo zucchero, dopodiché aggiungete la farina e mescolate fino a ottenere un composto liscio e privo di grumi. Rimettete il latte sui fornelli e portatelo nuovamente a bollire, a questo punto aggiungete a filo il composto di tuorli e mescolate continuamente con una frusta fino a quando la crema non si sarà addensata completamente.

Liquore al pistacchio: da aggiungere secondo i propri gusti

L'aggiunta del liquore al pistacchio è facoltativa, potete decidere voi stessi se aggiungerlo oppure no. Coprite la crema con la pellicola a contatto e lasciatela raffreddare a temperatura ambiente.

Farcitura dei cannoli

Ora non vi rimane che unire le due creme e di farcire i vostri cannoli siciliani. Aggiungete alla crema di ricotta la quantità di crema pasticcera al pistacchio in base ai vostri gusti, tenendo presente che più crema al pistacchio aggiungete e più ne sentirete il sapore. Con una sac-à-poche farcite i cannoli e spolverizzateli con dello zucchero a velo.

Il cannolo é una leccornia così cara ai siciliani che a Piana degli Albanesi in provincia di Palermo, l'onorano con la "Sagra del Cannolo". Qui, oltre alla sfilata di carri carnevaleschi (che si svolge ogni anno dal 13 Gennaio al 10 Febbraio), si possono gustare cannoli di tutte le grandezze, dai cannicchi ai cannoli di dimensioni spropositate che rendono ancor più lieta e allegra l'atmosfera carnevalesca, ma soprattutto deliziano lo spirito e il palato.

