



A sin. Angelo Tamburini consegna la vetrofania 2022 dell'Accademia Cucina all'executive-chef Maurizio Urso; sopra la simposiarca Rosalia Sorce



# Cannolo, dolce emblema della Sicilia

Accademia italiana della Cucina. Esempio dell'arte pasticceria nel mondo, la storia del cannolo siciliano è ricca di miti e leggende. Merito degli arabi mescolare la ricotta con lo zucchero

Un dolce che mette tutti d'accordo, una delle specialità più conosciute della pasticceria siciliana. Il cannolo in origine veniva preparato in occasione del Carnevale; col passare del tempo la preparazione ha perso il suo carattere di occasionalità e ha conosciuto una notevolissima diffusione sul territorio nazionale, divenendo in breve un rinomato esempio dell'arte pasticceria italiana nel mondo.

Il cannolo è stato il filo conduttore del Simpòsio di Carnevale organizzato dalla delegazione di Siracusa dell'Accademia italiana della Cucina che si è riunita al Bistrot "La Sedia" dell'Hotel Panorama.

Il delegato Angelo Tamburini durante il brindisi augurale per il nuovo anno accademico (che procede ormai verso la normalità) ha invitato la vice delegata Rosalia Sorce, simpòsiarca dell'incontro accademico, a presentare il tema: "Il Cannolo: Dolce emblema della Sicilia".

«Il cannolo, dolce straordinario nella sua semplicità, è una delle specialità siciliane più apprezzate in tutto il mondo dove rappresenta un'icona della pasticceria italiana» ha esordito Rosalia Sorce.

«Fa parte di quei cibi tipici che nutrono sia il corpo che la mente. Infatti il cannolo, oltre ad essere ricco di nutrienti, contribuisce al rilascio di endorfine o ormoni del buonumore poiché coinvolge tutti

i sensi: dalla vista all'olfatto, dal tatto al gusto. Il cannolo può essere considerato una vera e propria opera d'arte della nostra tradizione culinaria che nasce da un felice connubio tra una cialda croccante dal profumo delicato di grano e un cremoso ripieno di ricotta dolce di pecora arricchito di canditi e gocce di cioccolato».

La storia del cannolo siciliano è

ricca di miti e leggende e oscilla tra il sacro ed il profano. Non avendo notizie registrate, le origini di questo capolavoro si possono ricostruire attraverso varie supposizioni e un unico riferimento nel testo "Siciliani a tavola" (1970) del duca Alberto Denti di Pirajno, medico, militare e cultore gastronomico. Nel libro viene riportato che Cicerone nel 70 a.C. durante

un viaggio in terra di Sicilia rimase ammaliato da un "Tubus farina-rius dulcissimo edulio ex lacte fartus", ovvero un tubo di farina ripieno di morbida crema.

«Tra le diverse ipotesi di nascita del cannolo - ha sottolineato la simposiarca Sorce - le più accreditate sembrano essere tre: la prima è legata alla dominazione araba e il luogo di nascita viene identificato con Caltanissetta, l'antica "Kalt El Nissa" in arabo "Castello delle donne". Le concubine degli innumerevoli harem che popolavano la città nissena ingannavano il tempo preparando dolci manicaretti per l'Emiro e avrebbero rielaborato un dolce tipico dalla tradizione saracena, riproponendolo con gli ingredienti tipici della Sicilia. E', infatti, merito degli arabi l'idea di mescolare la ricotta con lo zucchero, formando una crema squisita che è alla base della pasticceria siciliana; altra ipotesi, fortemente sostenuta dal giornalista storico e accademico onorario di Palermo, Gaetano Basile, narra del cannolo nato come dolce tipico del periodo di Carnevale. Questo dolce voleva essere uno scherzo, qualcosa di divertente ed irriverente allo stesso tempo; infine l'ipotesi, oggi tra le più accreditate, farebbe risalire la nascita del cannolo al Convento di Santa Maria di Monte Oliveto a Palermo, esattamente dietro la Cattedrale. Anche secondo questa storia il cannolo siciliano è uno



Al centro Angelo Tamburini, delegato di Siracusa dell'Accademia Cucina

## PROTOCOLLO TRA IL MINISTERO POLITICHE AGRICOLE E ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

### «Insieme difendiamo un patrimonio che è la nostra cultura»



Siglato un protocollo d'intesa fra il ministero delle Politiche agricole e l'Accademia Italiana della Cucina. Tra gli obiettivi dell'accordo, valorizzare la cucina italiana a livello comunitario e nel mondo con programmi di promozione legati al cibo e all'enogastronomia come patrimonio della cultura italiana; sostenere e diffondere le peculiarità della Dieta Mediterranea e favorirne la salvaguardia; individuare sinergie utili al miglioramento delle produzioni gastronomiche e agroalimentari attraverso il rispetto dei criteri di sostenibilità, certificazione della

qualità e sicurezza dei cibi.

«Si punta inoltre - spiega Angelo Tamburini, delegato di Siracusa dell'Accademia italiana della Cucina - a rispondere alle crescenti esigenze dei consumatori e al cambiamento degli stili di vita con una più diretta e puntuale informazione ai cittadini per renderli consapevoli delle loro scelte alimentari, in linea con un corretto equilibrio nutrizionale».

Il protocollo è stato firmato dal sottosegretario Mipaaf Gian Marco Centinaio e dal presidente di Aic Paolo Petroni.

«Puntiamo a valorizzare sempre di più, e anche a difendere, quel patrimonio unico rappresentato dalle nostre eccellenze agroalimentari e dalla cucina italiana che ha un legame fortissimo con i territori e ne è un elemento distintivo» ha evidenziato il sottosegretario Gian Marco Centinaio. «La cucina racconta la nostra storia, il nostro modo di vivere. Il nostro Made in Italy sta facendo registrare dei risultati importantissimi, è stata raggiunta la cifra record di 52 miliardi di esportazioni che sembrava fino a poco tempo fa un traguardo lontano». ●

scherzo di Carnevale preparato dalle suore di clausura del convento, che avrebbero riempito una vasca con la crema di ricotta ed avrebbero sostituito i classici rubinetti con la scorza dei cannoli».

La spettacolarità del cannolo comincia dalla sua scorza, (o "scorcìa" in dialetto). L'ingrediente fondamentale della farcitura è la ricotta: questa deve essere rigorosamente di pecora. La decorazione presente ai lati del cilindro può essere realizzata in diversi modi: con l'arancia candita, con la ciliegia candita oppure con la granella di pistacchi o di nocciole. La scorza e la crema di ricotta che possono essere assemblati, in modo estroso, in versione cannolo scomposto. Comunque il segreto per gustare un cannolo siciliano è sempre lo stesso: aggiungere la ricotta alla fine, per far sì che la cialda rimanga sempre croccante, creando un piacevole contrasto con l'avvolgente cremosità della ricotta. Un lungo applauso e l'elogio del delegato Tamburini, a conclusione, ha sottolineato l'apprezzamento per l'interessante relazione proposta da Rosalia Sorce che ha ripercorso le origini, la storia e la diffusione di questo dolce tipico di Carnevale. E' stato, poi, servito il pranzo: una sequenza di pietanze confezionate dallo staff guidato dall'executive-chef Maurizio Urso, esaltando le materie prime di eccellenza del territorio e ben proposto con professionalità e cortesia dalla Brigata di Sala. Antipasto: flan di broccolotti e ricotta con spaghetti di verdure croccanti e salsa di cacio ragusano; primo: risotto alla zucca leggermente affumicato, porcini, straccetti di maialino nero dei Nebrodi e fonduta di Piacintinu ennese; secondo: filetto di maialino siciliano in crosta di pane al carrubbo, la sua glace, patate Anna e cicoriette ripassate; infine il dolce: Millefoglie di cialda cannolo allo zafferano, ricotta e salsa di cioccolato di Modica.

I vini in buon abbinamento alle pietanze: Nero d'Avola "Montelimo" e Moscato "Adoré". Infine la consegna, da parte del delegato Angelo Tamburini, del gagliardetto e della vetrofania 2022 dell'Accademia Italiana della Cucina all'executive-chef Maurizio Urso, alla sua Brigata di Cucina e alla Maestra di Sala Cettina Ossino ed alla sua Brigata, con il convinto applauso dei presenti per l'alta qualità delle proposte gastronomiche: un piacevole viaggio gastronomico-sensoriale nell'armonia dei saperi e dei sapori.

L. S.