

“Cannolata” tutta un'altra storia

Cannolo scomposto, cannolo destrutturato, il ricordo di un cannolo, ecc.

Solo alcuni nomi elaborati da bravi pasticciere e cuochi creativi per indicare una preparazione del più semplice cannolo siciliano.

Ma questo dolce avrà un motivo perché il pasticciere che lo elaborò gli diede il nome di cannolo?

Ma cosa rende i cannoli siciliani così speciali? La particolarità nel preparare la cialda? Quale crema si adatta al ripieno?

La cialda di quale spessore deve essere? Per la guarnizione bene il pistacchio? Bene le gocce di cioccolato e le più classiche scorze di arance candite? Meglio ricotta ovina o bovina?

A tutte queste domande do una sola risposta:

“U CANNOLU E' SULU NCANNOLU”