

# Il dolce per eccellenza: "il cannolo"



Il cannolo e il Castello di Pietrarossa (foto di Maria Francesca Milazzo)

**T**ra storia e leggenda è ormai conclamato che il cannolo, dolce famoso in tutto il mondo, è nato a Caltanissetta. Studiosi, Storici, eminenti Cultori di gastronomia si sono espressi favorevolmente su questa tesi, e noi in quanto nisseni, confermiamo e diciamo che il cannolo è nato a Caltanissetta.

Una accurata ricerca storica svolta dal nostro concittadino Salvo Di Dio ha sancito definitivamente mettendo un punto fermo sulla nascita del cannolo a Caltanissetta.

Nasce a "Qal-at-al-nisa in arabo Castello delle donne oggi Castello di Pietrarossa, nel corso della presenza degli Arabi, che pare siano arrivati a Caltanissetta attraverso il fiume Salso, allora navigabile, intorno agli anni 835-855, nelle adiacenze del Castello di Pietrarossa, fortezza forse di epoca bizantina.

Ma a Caltanissetta ci sono tante altre testimonianze, numerosi nomi arabi dei luoghi; alle pendici della collina di Gibil Gabib sono stati rinvenuti frammenti di ceramica araba con striature verdi. Inoltre numerosi luoghi sono di origine araba: Xirbi, Babaurra, Balate, Xiboli, Sabucina.

Proprio in questi luoghi, sede di emiri, di numerosi harem nasce il Cannolo. Questa delizia è stata inventata dalle donne arabe, un dolce a forma di banana ricolmo di ricotta, mandorle e miele, allusione evidente alle "doti" del loro signore.

Le donne in assenza del loro Signore si dedicavano ad attività ad esperimenti culinari, tra questi il Cannolo.

Sull'origine del cannolo, il duca Alberto Denti di Pirajno ci dice che "Il Cannolo non è dolce cristiano, perché

la varietà dei sapori e la fastosità della composizione tradiscono una indubbia origine musulmana".

Ma arrivano i Normanni, gli harem si svuotarono e alcune donne, convertitesi al cristianesimo, hanno trasmesso la "lussuosa ricotta con ricetta spumeggiante come le nuvole del cielo, alle sante ancelle del Signore che la trasformarono in celestiale".

Ci trasferiamo infatti a Palermo e in alcuni conventi di Suore dove nasce il cannolo come lo gustiamo oggi.

Il nome del cannolo pare che sia ispirato, queste le testimonianze più accreditate, alla canna da fiume che viene utilizzata per avvolgerci la pasta per dare forma alla cialda, oppure al tubo del cannolo che immetteva l'acqua dalla sorgente alla fontanella.

Secondo lo scrittore e storico Gaetano Basile il cannolo è il dolce tipico del periodo di carnevale, nato da uno scherzo irriverente che gli dava una forma fallica, ma a cui, non potendolo presentare così come era stato pensato, furono apportati dei tagli da entrambi i lati.

Una ipotesi più accreditata farebbe risalire il cannolo al Covento di Santa Maria del Monte Oliveto a Palermo, proprio dietro la Cattedrale.

Secondo un'altra leggenda pare che abbia avuto origine da una burla carnasciesca ideata dalle gioviali suore del convento, pare che in una vasca piena di crema di ricotta al posto del vero e proprio rubinetto abbiano posto la scorza del cannolo ideata proprio dal nome, pare per prendere in giro le novizie, secondo alcuni, per prendere in giro un sacerdote o i parenti invitati.



I cannoli di Piana degli Albanesi (PA)

Un'altra credenza da un altro scherzo che consisteva nel fare scorrere dal cannolo non acqua ma ricotta.

Le due versioni sono entrambe attendibili ma resta sempre il fatto che noi con la parola cannolo vogliamo indicare il rubinetto dell'acqua.

Tutto questo ho raccolto dalla mia ricerca sull'origine del cannolo, fra storia e leggenda prima a Caltanissetta e poi a Palermo.

Il Cannolo, di forma, ora più affusolata, ora più schiacciata e più tozza lo trovate in qualsiasi pasticceria in giro per la Sicilia, ricoperto di zucchero a velo e guarnito con due ciliegie o con una scorza d'arancia candita.

Negli anni cinquanta a Palermo si trovava nelle pasticcerie che hanno fatto epoca: Gulì Barrile, Hugony Calflisch, Conventi di S. Caterina a Piazza Pretoria.

Il Cannolo ben presto ha varcato i confini della Sicilia e può essere trovato a Milano, Torino, in Germania, Nord'Europa, in America in Australia: dove ci sono Siciliani, lì c'è il cannolo.

Certamente è il dolce più conosciuto al mondo.

Dalle nostre parti vi segnalo i cannoli di Lercara Friddi (PA) e di Piana degli Albanesi (PA) che sono ricercati per la forma un po' più "forte" per la cialda croccante al punto giusto perché prelibata e la ricotta proveniente dai pascoli di montagna e di pecora addolcite pare dal latte di capra.

Certo la ricetta per ottenere il cannolo è complessa e laboriosa ma è ripagata quando lo addentriamo con soddisfazione. Il cannolo, se andiamo indietro nel tempo era per noi Siciliani il dolce tipico di carnevale perché la ricotta migliore era quella del periodo invernale perché le pecore mangiano erba e poi non c'erano frigoriferi.

Oggi i cannoli si trovano in qualsiasi periodo dell'anno e si preferisce comprarli già belli e pronti.

Infine per strapparvi un sorriso.

Si sente suonare il citofono: "chi è?" - "Senta stiamo facendo un sondaggio, posso farle una domanda?" - "Dica!" - "Secondo lei che cosa è la fine del mondo?" - "Pi' mia è u cannolu ca ricotta!!!"

Il cannolo è il simbolo della Sicilia che fa impazzire il mondo!

**Antonino Anzelmo**



I cannoli di Lercara Friddi (PA)

## Un po' di ... freddure!

- 1) Cosa fa un'APE in cucina? ....LA PEntola
- 2) Cosa fa un'APE al bar? .....l'APeritivo
- 3) Cosa faceva uno sputo sulle scale? .....Saliva
- 4) Perché il lama stravede per la sua fidanzata? ....perchè L'AMA
- 5) Chi è il re delle pere? ....l'imPERAtore
- 6) Dove fanno il bagno i chiodi? .....nel MARtello
- 7) Perché in Molise non prende INTERNET? ....Perchè c'è CAMPObasso

**Silvio Vittorioso (8 anni)**