Cannolo Festival: Palermo da mangiarsi in un boccone

Il **cannolo**, si sa, è il dolce più rappresentativo della Sicilia nel mondo. Per celebrarlo al meglio, il 29 e 30 aprile debutta a Palermo la prima edizione del **Cannolo Festival,** che per la prima volta riunisce in un'unica occasione, a Sanlorenzo Mercato, quattro dei principali distretti produttivi del cannolo, già meta di veri e propri pellegrinaggi di golosi e appassionati.

Per l'evento sono stati selezionati quattro rappresentanti di altrettante zone notoriamente riconosciute come vessilli del cannolo siciliano a regola d'arte. In cima alla lista Piana degli Albanesi, il borgo dell'entroterra palermitano noto ormai come "il paese dei cannoli", custode di una tradizione secolare e di ricette che ancora oggi nascondono segreti di produzione gelosamente custoditi. A pochi chilometri da Piana degli Albanesi c'è Santa Cristina Gela, che condivide con i cugini di Piana la materia prima dello stesso territorio ma con ricette differenti, tanto da innescare un vero e proprio "derby" del cannolo con tifoserie agguerrite in un'area di pochi chilometri. Sempre dal palermitano arrivano i cannoli di Chiusa Sclafani, con una lavorazione originale e immediatamente riconoscibile e scorze leggere. Infine Marsala, a cui spetta il delicato compito di rappresentare la provincia di Trapani, famosa per uno stile unico e inconfondibile già nella forma della scorza (più allungata e appuntita), ma soprattutto nella lavorazione della ricotta (più grezza e meno setacciata), per veri intenditori. I maestri coinvolti sono Vito Mandalà (Peccati di Gola – Piana degli Albanesi); Gaetano Biscari (Bar del Corso – Santa Cristina Gela); Giuseppe Colletti (Artigiandolce – Chiusa Sclafani); Giacomo Parrinello (Dolce Tentazione – Marsala). In occasione del festival saranno allestite quattro postazioni, una per ognuno dei maestri pasticceri, e i partecipanti avranno la possibilità di assaggiare i quattro cannoli in gara con un ticket degustazione, per poi votare il preferito. Il voto popolare incontrerà poi quello di una giuria tecnica, formata da giornalisti, pasticceri, food blogger ed esperti, che si esprimerà sugli stessi cannoli in gara contribuendo così a decretare il vincitore della prima edizione dell'evento, in collaborazione con l'**Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo**.

Intanto, nei due giorni, si susseguiranno dimostrazioni, talk show e showcooking che mostreranno dal vivo la preparazione del dolce, condividendo ricette e tecniche con il pubblico, chiamato a partecipare in prima persona alla preparazione. Un'apposita area-lab vedrà avvicendarsi i quattro maestri per mostrare la preparazione del dolce, ognuno secondo le proprie peculiarità; mentre un'altra postazione

servirà il cannolo senza glutine, per le persone celiache.