

Cannoliade: tutti i Cannoli di Piana degli Albanesi

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 27 Agosto 2020 07:53



Da un po' di tempo non si parlava del **Cannolo di Piana degli Albanesi** (PA), per cui ecco la mia idea: perchè non creare una rassegna più completa possibile con tutti coloro che lo producono? L'impresa è riuscita grazie ai bar e pasticcerie di **Piana** che hanno scelto di essere tutti presenti all'appuntamento fissato per lo scorso **23 Luglio 2020** presso l'**Osteria Le Volte di Angelo Argentò**, eccovi l'elenco in rigoroso ordine alfabetico e quindi di comparsa nel video:

Nome	Indirizzo	Recapito	In video
Pasticceria Clesceri	Via Francesco Crispi, 226	328-54 22934	Giorgio Clesceri
Piana delle bontà	Contrada Pinterosa, Area Artigianale	091-85 74802	Franco Cuccia
Antico bar sport	Via Giorgio Kastrioti, 48	091-85 75555	Francesca Cuccia
Bar S. Cuccia	Via Martiri Portella delle Ginestre, 161	328-26 47590	Vito Guidera
Pasticceria Di Noto	Via Martiri Portella delle Ginestre, 79	091-85 71195	Davide Di Noto
Extrabar	Piazza Vittorio Emanuele, 8	091-85 71033	Nicola Petta
Bar Elena	Via Giacomo Matteotti, 36	329-49 51953	Antonio Sarrica
La Rotonda	Viale VII Marzo, 14	091-85 71752	Giuseppina Sirchia

Per chi non lo sapesse il **Cannolo** si prepara con pochissimi ingredienti, farina, zucchero, strutto, aceto o vino, acqua e infine ricotta, ma con talmente tanta di quella maestria che **Mario Calivà** l'ha addirittura definita arte all'interno dell'opera teatrale "**Kanolli**", da lui scritta nel 2016 e ad esso dedicata, infatti ascoltando le parole dei pasticceri locali, vi potrete rendere conto anche voi quanto ci tengano ad offrire un prodotto particolarmente curato e quindi perfetto. Eccovi il video, vera full-immersion nel **Cannolo di Piana**.

Cannoliade: tutti i Cannoli di Piana degli Albanesi

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 27 Agosto 2020 07:53

{youtube}GFYmtMZMGnM{/youtube}

Come capita spesso, le belle cose sono spesso frutto di collaborazione con più persone, quindi questa **Cannoliade** non si smentisce ed infatti devo ringraziare, oltre ai già citati e comparsi nel video, anche **Marco Cuccia**, **Turi Cerniglia** e **Sebastiano Petrotta** per l'aiuto e la consulenza prestatami. Infine, eccovi anche l'immancabile ricetta, per i curiosi e gli amanti del fai da te, [la troverete a questo link grazie ad un vecchio articolo di Manuela Barone, pubblicato su questo sito web nel lontano 2012](#), in cui si raccontano ingredienti e gesti indispensabili per una buona riuscita del **Cannolo**. Ai super golosi invece non resterà che programmare un tour a **Piana degli Albanesi**, unico modo per toccare con mano e palato questa delizia siciliana in una delle sue massime espressioni.



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)