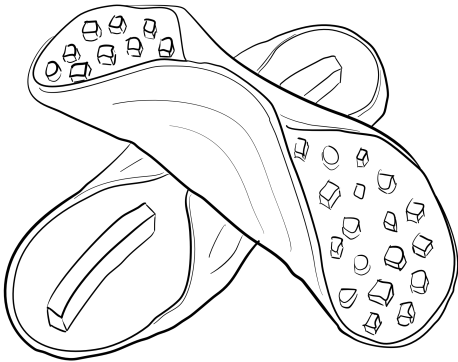


## Il cannolo siciliano



La Sicilia è un'isola dell'Italia, ricca di storia, arte, cultura e tradizioni. La Sicilia è anche famosa per il cibo buono. Tra le specialità dell'isola ricordiamo il cannolo siciliano, un dolce molto conosciuto in Italia e all'estero. È preparato con una cialda<sup>1</sup> croccante fatta con un impasto a base di farina, vino, zucchero e burro. La cialda, che i siciliani chiamano "scorza", viene arrotolata e fritta nell'olio. Infine viene riempita con la ricotta di pecora. La ricotta deve essere fresca di giornata. I cannoli di solito sono decorati con lo zucchero a velo, la frutta candita o la granella di frutta secca, cioè mandorle, pistacchi, nocciole. La granella non viene messa all'interno del cannolo ma viene sistemata nel ripieno ai lati della cialda. Questo dolce si chiama cannolo per l'uso di

arrotolare le cialde intorno alle canne del fiume prima della frittura. Oggi, per motivi di igiene, le canne non vengono più usate e i pasticceri utilizzano piccoli cilindri di acciaio per dare forma al dolce.

C'è un segreto importante per gustare un cannolo siciliano: aggiungere la ricotta un attimo prima di mangiare il cannolo per mantenere la cialda sempre croccante.

Il cannolo nasce come dolce di Carnevale, ma ormai da molto tempo si mangia in ogni periodo dell'anno. È possibile trovare il cannolo in due dimensioni: quella classica grande e quella piccola.

### Dopo aver letto il testo indica se queste frasi sono vere o false:

	V	F
La Sicilia è un'isola italiana	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La parola cannolo deriva dalle canne del fiume	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La scorza è l'interno del cannolo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il cannolo viene riempito con la ricotta di mucca	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ancora oggi si usano le canne di fiume per arrotolare le cialde	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le cialde devono essere morbide	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La ricotta va aggiunta molto tempo prima di mangiare il cannolo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Oggi il cannolo si mangia solo a Carnevale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il cannolo è un dolce conosciuto anche all'estero	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La cialda viene fritta nell'olio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<sup>1</sup> cialda: un biscotto sottile e croccante

## Esercizi

### 1. Metti l'articolo determinativo davanti alle parole elencate sotto

..... cannolo	..... fiume
..... ricotta	..... zucchero
..... cibo	..... dolce
..... cialda	..... impasto
..... pecora	..... cilindri
..... uso	..... segreto
..... pasticceri	..... olio
..... pistacchi	..... tradizioni
..... mandorle	..... arte
..... dimensioni	..... storia

### 2. Inserisci gli articoli determinativi il, lo, la, l', i, gli, le

Una piccola nota curiosa divide ..... pasticceri di due città siciliane: Palermo e Catania. La scorza del cannolo è infatti realizzata in modo diverso nelle due città. A Palermo ..... scorza è preparata con ..... aggiunta di vino bianco e cacao amaro, oltre a farina, burro, zucchero e uova, mentre per ..... ripieno ..... ingredienti sono: la ricotta di pecora, ..... zucchero e le gocce di cioccolato. Per guarnire ..... estremità del cannolo si aggiungono scorze d'arancia candita<sup>2</sup> e una spolverata di zucchero a velo. A Catania invece nell'impasto non si mette ..... cacao. Per il ripieno si usa anche qui la ricotta di pecora, che però a differenza di Palermo viene passata al setaccio per essere più liscia. Alla ricotta inoltre vengono unite ..... gocce di cioccolato e cubetti di zucca candita per un sapore più deciso.

Altra differenza: a Catania ..... guarnizione alle estremità del cannolo prevede l'aggiunta di granella di pistacchio e zucchero a velo.

Impossibile scegliere la versione migliore, sono ottime tutte e due.

---

<sup>2</sup> candita: conservata nello sciroppo di zucchero