

Il cono cannolo

Inviato da Marista Urru
venerdì 25 luglio 2008

Come rinunciare? Dire di no è impossibile, dalla Sicilia, da Ragusa in particolare, una novità irresistibile, dicono i fortunati che lo hanno gustato; ideato da due insegnanti di Canicattì il nuovo cono gelato unisce la tradizione all'innovazione. Si chiama "cono-cannolo" (brevetto e marchio registrato) ed è la perfetta sintesi tra il tradizionale cono e il caratteristico cannolo siciliano.

A progettarlo sono stati Gabriele Carlino, 60 anni, insegnante di religione al Liceo scientifico "Ugo Foscolo" di Canicattì, e Carmelo Avarello, 50 anni, ex insegnante d'informatica e componente dello staff amministrativo dello stesso liceo che, un anno fa, hanno dato vita all'azienda Saporando, specializzata nel creare prodotti innovativi per le pasticcerie. «È un'idea innovativa che sta facendo davvero scalpore - racconta Avarello - si tratta dell'unione tra due forme e sostanze diverse. L'idea è nata perché volevamo offrire alle persone la possibilità di gustare il cannolo anche d'estate. Ci siamo soffermati più volte sulla forma e abbiamo deciso di modificare l'aspetto originale del cannolo chiudendo un'estremità. In verticale diventa un cono, mentre in orizzontale assume le sembianze del classico cannolo. Inoltre, in questo modo non ci si sporca le mani perché il gelato non esce».

La ricetta può variare :

«Esiste la versione calda e quella fredda. Nella prima, il cono-cannolo viene riempito con ricotta e creme varie e, alla fine, c'è un pezzo di cioccolato che accontenta tutti i palati. Nella versione fredda, invece, va abbinato a gusti particolari come il pistacchio e lo yogurt. Adesso, poi, c'è anche il gusto ricotta».

Tra i clienti è già un successo e la fama del cono cannolo è arrivata persino nel Nord Italia. «Ci hanno chiamato diverse pasticcerie da Roma in su - racconta Avarello - non ci aspettavamo questo successo. Il nostro obiettivo è quello di mettere insieme l'innovazione con la tradizione. Solo così, è possibile dare vita a opere di qualità».