

A Palermo nasce il primo cannolo alla manna, dall'idea di due giovani ristoratori

13 Novembre 2025

di Francesca Landolina



PALERMO – Da MadoniEat, due amici reinventano il simbolo della pasticceria siciliana con un ingrediente antico e prezioso delle Madonie. Sono i due giovani ristoratori, **Mario Notararigo e Federico Vena**, che hanno deciso di ripensare il dolce più iconico della Sicilia — il cannolo — con un ingrediente antico come la terra che lo genera: la manna. Una linfa chiara, quasi celeste, che scorre nei frassini delle Madonie e che da secoli racconta una storia di pazienza, sapienza e luce.

Il risultato è un cannolo unico al mondo, firmato MadoniEat, che conserva la cialda croccante della tradizione ma sostituisce lo zucchero della ricotta con la manna, prezioso dolcificante naturale dal profumo di bosco e di resina.

“Volevamo creare un dolce che parlasse della nostra terra, ma in modo nuovo”, spiegano Mario e Federico. “Tra i prodotti delle Madonie c’era la manna: poco conosciuta, preziosa, quasi dimenticata. Ci siamo chiesti come valorizzarla al meglio. E quale simbolo più forte del cannolo per farlo?”.

L’idea nasce cinque anni fa, come un sogno da realizzare con tenacia e rispetto. Ma la manna, oggi, è rara: si produce solo nei boschi tra Castelbuono e Pollina, dove pochi mannicoltori ancora incidono i frassini per raccogliere la linfa che, solidificandosi, forma i famosi “cannoli di manna”.

Il prezzo — circa 200 euro al chilo — e la disponibilità limitata rendono questo ingrediente tanto affascinante quanto difficile da gestire. “Abbiamo trascorso mesi a cercare il prodotto giusto e a costruire relazioni dirette con chi lo raccoglie — raccontano i due fondatori —. È un ingrediente che non si compra, si conquista”.

Poi è iniziata la sfida in cucina. Ai fornelli, gli chef **Raffaele Ferrarello e Marisa Bentivegna** hanno lavorato a lungo per trovare l’equilibrio perfetto. “La manna non si comporta come lo zucchero — spiegano —: non ha la stessa solubilità, quindi ottenere una ricotta morbida e lucida è stato complesso. Dopo molte prove, siamo arrivati alla texture ideale, che restituisce un gusto nuovo, più vegetale, elegante, mai stucchevole”.

Il cannolo di MadoniEat è così diventato un manifesto di innovazione identitaria: cialda tradizionale, ricotta di Gangi delle Alte Madonie, e al posto dei canditi una composta di mandarini che completa il gioco di dolcezza e freschezza. In bocca è un dolce che sorprende per equilibrio e finezza, un dialogo tra la pastorizia delle montagne e la linfa degli alberi, tra la memoria contadina e la ricerca gastronomica contemporanea.

Ma il progetto di Mario e Federico non si ferma a Palermo. “Nelle prossime settimane porteremo il nostro cannolo in Francia, con una serie di cooking class dedicate alla manna — raccontano —. È un prodotto che incuriosisce, affascina, e quando lo spieghi, raccontando i boschi delle Madonie, le persone restano incantate”.

Anche **Joe Bastianich**, che li ha ospitati nel programma *Foodish*, si è detto colpito dalla capacità di unire innovazione e radice territoriale in un solo gesto.

Oltre al valore gastronomico, la manna porta con sé anche un messaggio di benessere naturale. Ricca di proprietà benefiche, a basso impatto glicemico, aiuta a regolare l'assorbimento degli zuccheri: un dono prezioso per chi deve fare attenzione alla dieta senza rinunciare al piacere.

Dai frassini dei boschi di Pollina e Castelbuono alle vetrine di MadoniEat, la manna torna così a essere oro bianco di Sicilia. Solo che stavolta non scorre più dal tronco di un albero, ma tra le mani di due amici che hanno deciso di farne un'idea, una storia e — soprattutto — un dolce capace di emozionare e narrare un territorio.

