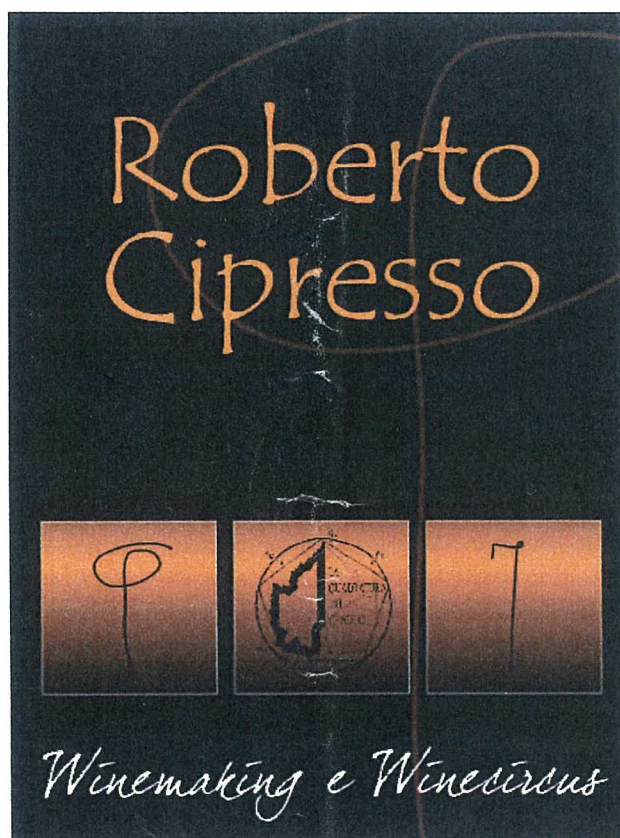


Associazione Italiana Sommeliers del Veneto

DELEGAZIONE DI VICENZA

PRESENTA:



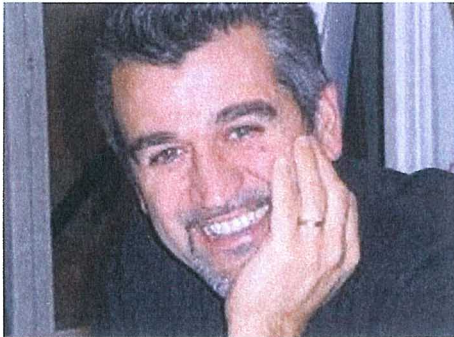
Mercoledì 27 Aprile 2011

Sweet Hotel

Piazza Libertà 12, Longa di Schiavon

ROBERTO CIPRESSO

Roberto Cipresso è **uno dei più apprezzati winemaker del mondo**. Ama definirsi in questo termine in quanto descrive chiaramente il suo modo di lavorare: aiuta i produttori a fare vino. La sua prima missione è di dare al produttore gli strumenti per creare grandi vini nel rispetto del suo gusto del territorio e della varietà. **La sua carriera inizia a Montalcino**, dove già nel 1992 crea una piccola azienda *Fattoria la Fiorita*, destinata a diventare la produttrice di poche e preziosissime bottiglie di Brunello. Nel 1994 fonda Orchestra, il primo progetto di consulenza globale sul vino, dal terreno allo scaffale dell'enoteca, e si occupa di tutti gli aspetti tecnici della produzione. Nel 1999 fonda **Winemaking**, la prima società di consulenza vitivinicola e formazione del personale per tecnici di vigna e di cantina. **Artefice dei vini pluripremiati e protagonisti delle più importanti aste di vini pregiati** a Londra, Parigi e New York, dal 2004 collabora al programma di **Rai Radio2 Decanter**. Nel 2005 Wine Spectator premia con 96/100 il suo Malbec Finca Altamira Achaval Ferrer 2003, assegnandoli il titolo di miglior vino del Sudamerica. **Nel giugno del 2006** è insignito dell'Oscar del vino come **miglior enologo italiano**. È promotore e presidente de *Le stazioni di Montalcino 1865 srl*, la società che dà vita in Italia al *Treno del Vino (Winestation)*, prodotto principale di questa originale iniziativa che punta a costruire un polo di aggregazione intorno al mondo del vino proprio alla stazione di Torrenieri/Montalcino. Insieme a Giovanni Negri ha pubblicato nel 2006 *Il romanzo del vino*, con la collaborazione di Stefano Milioni, e nel 2008 *Vinosofia*. Dopo il successo delle prime pubblicazioni, i due autori hanno intrapreso un nuovo viaggio per tutti coloro che almeno una volta nella vita si sono interrogati sul mistero del vino e sulle arcane ragioni che hanno spinto l'uomo a fare del vino qualcosa di unico e irripetibile, *Vineide* (2009).



"UN UOMO AVANTI, UNO DEI PIU' IMPORTANTI WINEMAKER AL MONDO" da Bar Giornale ottobre 2007

"IL TERROIRISTA DEI DUE MONDI"

Da Il mio Vino maggio 2007

"GLI UOMINI DEL VINO"

Da La Repubblica settembre 2007

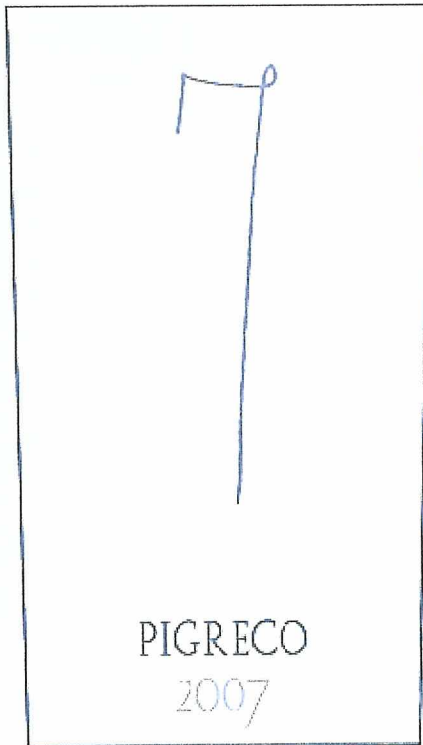
"PREMIO LUIGI VERONELLI"

Come miglior scrittore di enogastronomia

WINECIRCUS

Winecircus è il regno dell'azzardo e della sperimentazione come elemento vitale della ricerca, in cui ogni sfida con la vite e il vino è possibile e vale la pena di essere tentata. È il luogo in cui, in piena libertà, idee sempre nuove con stagisti provenienti da tutto il mondo si trasformano in veri e propri progetti di sviluppo e di ricerca. L'obiettivo è di elaborare una valutazione della profondità e della complessità dell'ambiente quanto più fedele possibile, e di individuare di conseguenza le soluzioni più oculate e puntuali, per dare rilievo, in funzione del contesto operativo, alla più ricca espressione varietale o al più veritiero riflesso del terroir. In questa palestra-laboratorio (collocata ai piedi di Montalcino in un vecchio granaio del 1918) dal 2001 si generano vini passionali, frutto di un lavoro che, libero da schemi precostituiti, cambia ogni volta i propri presupposti ed è pertanto unico e inimitabile. I vini prodotti sono figli di analisi sulla vocazione ambientale attraverso studi sulla storia e composizione dei suoli, sul clima degli ecosistemi, sulla luce e l'architettura dei frutti e delle piante, in un continuo indagare il terroir nelle sue più autentiche manifestazioni, in continenti, mari, pendii e montagne diversi, come luogo estremo di espressione di varietà antichissime e nuove. Primogenito del Winecircus è stato il progetto La Quadratura del Cerchio che ha alle spalle ormai già dieci anni di storia con otto vini-viaggio a disposizione, interpretazione effettuata da Roberto del terroir come perfezione, quadratura del cerchio raggiunta dalla Natura stessa, grande architetto di un vino non più progettato, ma scoperto.

PIGRECO



ROBERTO CIPRESSO

Sicilia Igt

Vitigni: 40% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Area di produzione: Monreale

Zona di produzione dell'uva: Grisi

Altitudine: 350 mt

Tipo di suolo: limoso/argilloso per Merlot e Cabernet Franc, sabbioso per Cabernet Sauvignon e Petit Verdot

Sistema di coltivazione: cordone speronato

Densità di piante per Ha: 5000

Produzione per pianta in Kg: 1,3

Fermentazione: in acciaio in contenitori da 100 hl

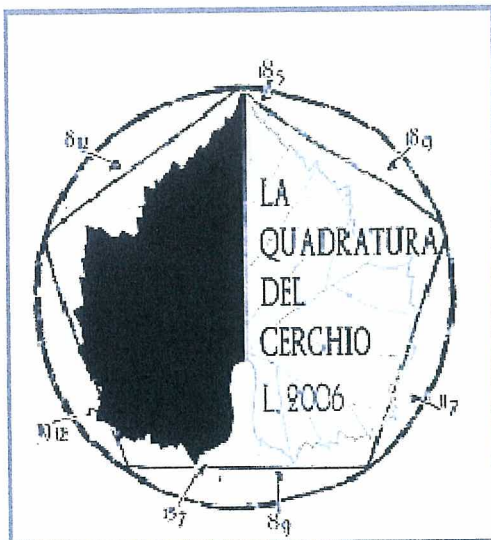
Temperatura max di fermentazione: 30° C

Affinamento: in tonneaux da 5 hl (33% 1° passaggio, 33% 2° passaggio, 33% 3° passaggio)

Numero di bottiglie prodotte: 40.000

Pigreco è l'esaltazione e la sottolineatura della semplicità, della forza tranquilla degli elementi. Identità precise, note e profumi netti, minerali profondi per storia e per terra concorreranno a costruire un melange di qualità, puntuale nel metodo e nel risultato come la semplice quanto miracolosa formula che lo battezza. Vino semplice e miracoloso, insieme lieve e complesso, capace di stupire.

QUADRATURA DEL CERCHIO



ROBERTO CIPRESSO

Toscana – Sicilia Vdt 2006

Vitigno: Shiraz, Sangiovese

Area di produzione: Colline Chiantigiane - Monreale

Zona di produzione dell'uva: Colline Chiantigiane - Grisi

Altitudine: 350 - 400 mt

Sistema di coltivazione: cordone speronato

Periodo di vendemmia: seconda decade di Settembre

Fermentazione: in acciaio in contenitori da 100 hl

Temperatura max di fermentazione: 30° C

Lieviti: selezionati

Affinamento: in tonneaux da 2,25 hl (33% 1° passaggio, 33% 2° passaggio, 33% 3° passaggio)

Numero di bottiglie prodotte: 25.000

La Quadratura del Cerchio è il vero vino-progetto, con un'architettura che si fa più complessa, in cui l'azzardo e la trasgressione sono consentiti più che mai, guidati dall'intuito e dalla capacità di mescolare sapori capaci di esaltarsi. Ogni quadratura del cerchio sarà diversa dall'altra e nelle coordinate cartesiane riportate in retro etichetta si potrà spaziare Mediterraneo, Alpi, colline suoli sabbiosi, argillosi e calcarei, esposizioni estreme in cui lo stesso sole darà un contributo strutturale diverso, un vero e proprio caleidoscopio di aromi, colori, armonie, alla ricerca del vero equilibrio. Vino nato dall'eccellenza di terroir diversi, fusioni di magie.

AZ. AGR. MARCHIORI

(Farra di Soligo)

L'azienda agricola Marchiori nasce dalla predisposizione personale nell'allevare la vite dei fratelli Umberto e Giuseppe che continuano nelle tradizioni del padre Giovanni, viticoltore dal 1974. Nei suoi 14 ettari, suddivisi tra vigneto specializzato e bosco misto di latifoglie, condensa in sé la spontaneità della passione e la vocazione delle geometrie viticole di pendio. La cantina di vinificazione si incunea a Farra di Soligo, al centro della fascia collinare compresa tra Conegliano e Valdobbiadene.

L'interpretazione enologica è staccata dai canoni tradizionali e si fonda sulla volontà di dare volume ad un'angolazione giovane ed emozionante del concetto vino di territorio:

"L'unica equazione reale utile all'ottenimento di vini autentici è quella che relaziona potenti terroir con la cultura degli uomini che vi vivono".

La verticalità delle vigne, sfida sistemica ed economica della famiglia Marchiori, consente di sfruttare l'effetto delle correnti alpine che riducono la densità atmosferica aumentando l'irraggiamento solare diretto, riducendo quello diffuso. Viticoltura eroica che prevede 680 ore di lavoro manuale annuo per ogni ettaro. Occorre coraggio ma soprattutto cuore per portare a casa quelle uve attraverso le quali plasmare come in un'opera d'arte autenticità territoriale, estro umano e sostanza. Nella raccolta e nella vinificazione si mantiene il vincolo territoriale al fine di mantenere definita l'impronta del versante orientale o occidentale che gli acini conservano per esaltare la memoria delle luminosità nel vino.

PROFEELING - SPUMANTE PROSECCO EXTRA DRY

Valdobbiadene Doc

SCHEDA TECNICA

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi verdi

Profumo: aromi complessi, ricchi di fiori, prevalente glicine ed acacia, e di frutta, in particolare mela e pesca bianca, accompagnati nel sottofondo da sensazioni speziate.

Sapore: buona struttura, morbido con effervescenza cremosa, fruttato emergente, equilibrato e sapido, al palato risulta piacevolmente armonico.

DATI ENOLOGICI

Raccolta: manuale in cassetta

Resa di vinificazione: 70 %

Base spumante: assemblaggio di basi spumanti di uva intera vinificata in bianco e criomacerazione

Metodo di rifermentazione: Martinotti

Presa di spuma: 40 giorni

Durata maturazione: 60 giorni prima della commercializzazione

DATI AGRONOMICI

Vitigni impiegati: Prosecco (nei tre biotipi, Tondo, Lungo, Balbi) e Verdiso, Perera e Bianchetta

Ubicazione: colline di Col San Martino di Farra di Soligo, località Rive Alte, Castel de Donà

Altitudine: da 235 a 360 metri sul livello del mare

Tipo di suolo: marne calcaree

Giacitura: collina con pendenze anche del 35%, con sistemazioni a terrazzamenti e ciglionature con orientamento est-ovest

Esposizione: sud-ovest

Forme di allevamento: cappuccina e doppio capovolto

Densità di impianto: 4000 ceppi ad ettaro

Resa media: 90 q.li/ha

Epoca di vendemmia: terza decade di settembre

DATI ANALITICI

Alcol svolto: 11,50 %vol





Dalla terra del mito la Sibilla racconta i suoi vini.

NAPOLI (Doc Campi Flegrei)

La tradizione vitivinicola della Sibilla coincide con la storia della famiglia Di Meo che l'ha fondata e da cinque generazioni la gestisce. Può essere ben rappresentata dalla radice di una vite che si lega alla terra e con il passare degli anni va sempre più in profondità alla ricerca di minerali sempre più complessi negli affascinanti e misteriosi Campi Flegrei, una sottile lingua di terra protesa verso il mare a nord del Golfo di Napoli, dove insenature a promontori di origine tufacea, dolci colline con vigneti ancora coltivati a mano, intervallate da laghi, fanno da cornice all'azzurro mare.

Le mutevoli condizioni dei terreni di origine vulcanica formati da ceneri e lapilli e accarezzati dalla piacevole brezza marina hanno consentito la preservazione di un patrimonio vitivinicolo unico, immune alla fillossera e ancora oggi coltivato su piede franco. Viti di Falangina e Piediroso, si inerpicano sui terrazzamenti delle colline. La Sibilla è custode del patrimonio eroico tramandato di generazione in generazione e preserva l'espressione che questi vitigni autoctoni danno al vino. Falangina e Piediroso a contatto ormai da tanti anni con un territorio forte come quello dei Campi Flegrei hanno annullato le loro espressioni varietali a favore del terroir per offrire nuovi sentori che permettono di identificare il vino con la zona di provenienza.

CRUNA DELAGO

Doc Campi Flegrei



Vitigni: Falanghina 100% (acini selezionati)

Terreno: origine vulcanica con franco sabbioso caratterizzato da forte presenza di ceneri e lapilli

Esposizione: Sud-Ovest

Altitudine: da 50 a 350 mt sul livello del mare

Allevamento: guyot bilaterale impalcato a cm 80 con densità di 6600 ceppi ad ettaro

Resa uva: 50- 60 q.li con resa vino del 50%

Vendemmia: manuale

Tecnica di vinificazione: fermentazione a temperatura controllata con affinamento in acciaio per nove mesi sur lies.

Analisi organolettica: colore in veste molto lucente e brillante ed eleganti profumi di fiori bianchi in bouquet, poi le erbe aromatiche, il timo, quasi la lavanda, la salinità della

risacca marina e poi la frutta a polpa bianca, pesca noce in particolare.

Al gusto è molto equilibrato, tutto giocato su rimandi sapidi, minerali, vegetali e fruttati fusi perfettamente in un tessuto a più sfumature.

Abbinamenti: ottimo con primi piatti a base di pesce pregiato e crostacei.

Falanghina Cruna Delago è frutto di una scrupolosa selezione della vigna di Falangina da cui prende il nome, sita sulla dolce collina di Baia che affaccia sul lago Fusaro. Questo vino è la massima espressione delle peculiarità del vitigno coltivato su un terreno vulcanico e dell'incessante lavoro da parte degli appassionati vignaioli della famiglia Di Meo.



ACHAVAL FERRER CANTINA DELL'ANNO 2009

Ogni anno la rivista Wine & Spirits effettua con i suoi critici una degustazione alla cieca di oltre 9000 vini per selezionarne i migliori. La relazione annuale della lista delle Cantine dell'Anno è composta da marchi che producono una vasta gamma di vini che si aggiudicano i primi posti delle relative categorie.

Achaval Ferrer con un risultato al vertice in tutti i suoi aspetti è stata decretata la cantina dell'anno 2009, un grandioso risultato per questa straordinaria ambasciatrice dei vini argentini.

Santiago Achaval, con la sua etichetta Achaval-Ferrer, è ampiamente riconosciuto come uno dei migliori vignaioli argentini, e lo dimostra con i fatti: secondo Wine Spectator, infatti, la cantina Achaval-Ferrer può fregiarsi di quattro dei cinque vini che hanno raggiunto il punteggio più alto di sempre nella storia argentina, mentre è stato decretato il miglior vino argentino fino ad oggi secondo Robert Parker alias Mr. Wine Advocate. Parker. Achaval-Ferrer: Mendoza-Argentina... ”

E' ai piedi della Cordigliera delle Ande, nella provincia argentina di Mendoza, che nasce e si sviluppa il progetto "Bodega Achaval-Ferrer, grazie all'idea di sei amici, argentini e Italiani, che nel 1998 hanno deciso di unire le loro forze per portare avanti un obiettivo comune: realizzare vini di qualità, in grado di esprimere nel modo più fedele possibile i caratteri del territorio di origine. Si tratta degli argentini Santiago Achaval e Manuel Ferrer, degli italiani Roberto Cipresso e Tiziano Siviero (già fondatori della "Fattoria La Fiorita" a Montalcino), di Diego Rosso (che ha il ruolo di coordinare gli interventi in campo e in cantina), e di Marcelo Victoria (che si occupa della commercializzazione).

In particolare, fin dagli inizi della loro avventura, i sei amici si sono concentrati sull'obiettivo di osservare le possibili espressioni del vitigno Malbec (ormai praticamente autoctono) nei diversi appezzamenti di coltivazione di cui si compone il territorio aziendale, considerati come tanti piccoli terroirs. Le cure colturali adottate sono le medesime per tutti i vigneti oggetto dell'esperimento, e così anche le procedure di cantina applicate alle distinte partite di uva, che vengono però vinificate separatamente. In questo modo, le differenze tra i diversi Malbec, possono essere attribuite soprattutto all'influenza ambientale, intesa come interazione tra natura del suolo, qualità della luce, caratteristiche climatiche, ecc.

I vigneti aziendali (Finca Altamira, Finca Bella Vista, Finca Diamante, Finca Mirador, ecc.) sono situati ad un'altitudine variabile tra 700 e 1.100 metri s.l.m.; gli aspetti più significativi del clima desertico del territorio sono rappresentati da una piovosità molto bassa e dalla consistente escursione termica giornaliera (notti fredde e giornate calde), mentre i suoli presentano fertilità piuttosto esigua; tutti questi elementi, uniti alla possibilità di irrigare le viti con l'acqua pura delle Ande, e ad una tecnica colturale mirata (spalliere areate e ben illuminate, grappoli e acini di piccole dimensioni, basse rese ad ettaro), consentono di ottenere uve dal perfetto equilibrio tra costituenti fenolici, acidi e zuccherini.

La vendemmia viene portata avanti solo nella prima parte della mattinata, per garantire il giusto grado di freschezza degli acini che pervengono in cantina. Questi ultimi, una volta raccolti, vengono sottoposti ad una dura selezione, in modo che solo i migliori possano prender parte al processo di vinificazione.

Dopo aver fermentato per 7/10 giorni ed aver subito pressatura, il vino viene lasciato affinare in barriques (100 % rovere francese), fino al raggiungimento del giusto equilibrio, che, senza ricorrere a rigide formule o limiti di tempo, viene valutato dall'enologo attraverso analisi sensoriali. L'imbottigliamento infine, non è preceduto da chiarifiche né da filtrazioni, per preservare l'integrità del vino. E' proprio questa cura, quasi maniacale, riservata a tutte le diverse fasi della produzione, che consente di ottenere vini intensi, complessi, profumati e sapidi.



MALBEC MENDOZA 2008

Malbec proveniente da tre differenti distretti della zona di Mendoza:

1. Mayor Drummond Vineyard, vigne vecchie di 66 anni a 960 metri di altitudine.
2. La Consulta Vineyard, vigne di 13 anni a 1060 metri di altitudine.
3. Medrano Vineyard, vigne di 86 anni a 670 metri dal livello del mare.

"Mendoza è il sole, le montagne e il fiume, come questo giovane Malbec, potente, fresco e vellutato. La vera espressione varietale Argentina."



CANTINA DORGALI

Premio Hortos

annata 2007

IGT

Uva: Cannonau 60%

Zona di produzione: Filieri

Età delle viti: 50 anni

Terreni e giacitura: di tipo vulcanico, basaltici con discreto scheletro; di media collina sui 400 metri s.l.m.

Densità di impianto: 7000 piante/ha

Sistema allevamento: alberello

Produzione per ceppo: 800 grammi

Vendemmia: 10 ottobre in cassette, selezione manuale degli acini su tavolo di cernita

Fermentazione: con macerazione per 18 giorni in tini tronco-conici in legno a temperatura controllata max 28°C,

Affinamento: barriques francesi di media tostatura per 14 mesi.

Uva: Syrah 40%

Zona produzione: Isalle (vigneto della cantina)

Età delle viti: 10 anni

Terreni e giacitura: di tipo scistoso/sabbioso con scheletro; di bassa collina sui 250 metri s.l.m.

Densità d'impianto: 4500 ceppi/ha

Sistema di allevamento: cordone speronato

Produzione per ceppo: 1,5 kg

Vendemmia: 12 settembre in cassette, selezione manuale degli acini su tavolo di cernita

Fermentazione: con macerazione per 15 giorni in tini tronco-conici in legno a temperatura controllata max 28°C,

Affinamento: barriques francesi di media tostatura per 14 mesi

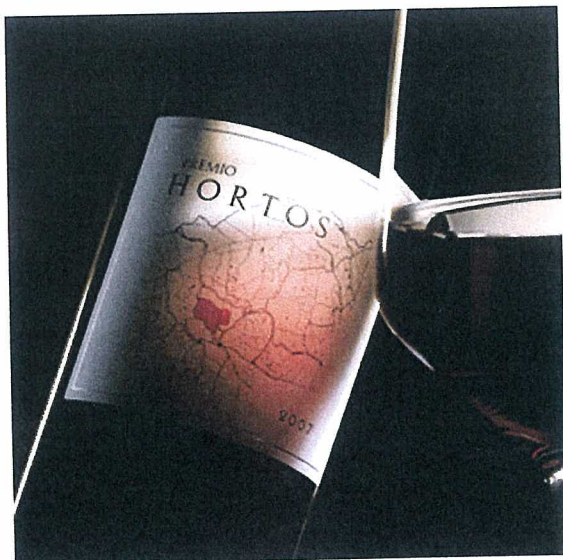
Assemblaggio dei 2 vitigni: in tonneau da 500 litri nuove, dopo rispettive fermentazioni malolattiche

Affinamento: in bottiglia per 6 mesi, prima della commercializzazione

Nota alcolica: 15% vol.

Numero di bottiglie prodotte: 5.500 bordolesi da 750 cl; 500 magnum da lt 1,500

Il vino non è soggetto a filtrazioni e stabilizzazioni.



CARATTERISTICHE

Colore: Rubino intenso, con unghia violacea; molto limpido;

Profumo: Intenso e fitto; fresco e fragrante; si avvertono gradevoli note di frutto rosso maturo, di confettura, e di spezie.

Sapore: Asciutto, di grande corpo e spessore; si avverte una equilibrata tannicità in perfetta armonia con la fresca acidità; anche al palato riemergono le note fruttate e di confettura, con lievi sfumature vegetali; il finale è molto persistente e pulito.

Stato evolutivo: Buona capacità di evolversi migliorando e di resistere ancora diversi anni.

Consigli sugli abbinamenti e modo di servizio: Molti piatti della cucina regionale; primi dai condimenti saporosi, carni grigliate e arrosto, formaggi stagionati. Servire a 16 – 18°C, stappando la bottiglia almeno 30 minuti prima della mescita.

EMSPANADAS DI CARNE ARGENTINA



Le empanadas sono dei fagottini di pasta ripieni di carne, tipici dell'America Latina. Le empanadas hanno la forma di una mezzaluna e una lunghezza di circa 12-15 cm e possono essere fritte o cotte nel forno. In quest'ultimo caso si spennellano con uovo sbattuto per lucidarle prima della cottura. Si preparano con pasta frolla o sfoglia a seconda delle tradizioni. Il **ripieno** è di carne di manzo tritata, cipolla, olive e uova sode, spezie.

Ingredienti: 2 cipolle tritate; 400 gr carne macinata di manzo magro; 2 cucchiaini di paprika dolce ungherese; 3/4 di cucchiaino di paprika; 1/2 cucchiaino di pepe rosso schiacciato; 1 cucchiaino di cumino macinato; 1 cucchiaino di aceto di vino bianco; 1/4 tazza di uva passa; 1/2 tazza di olive verdi snocciolate; 2 rossi di uovo; sale q.b.; pasta sfoglia.

Preparazione delle empanadas: in una padella fate risolare dell'olio (o del burro) e aggiungete la cipolla tritata a cuocere. Lasciare imbiondire le cipolle e poi togliere dal fuoco e incorporare la paprika dolce, peperoncino rosso, il peperoncino tritato e sale q.b. Stendere la carne su un setaccio e versarvi acqua bollente per la cottura parziale. Lasciare raffreddare la carne, aggiustare di sale, aggiungere cumino e aceto. Mescolare e aggiungere a cipolla. Mescolare bene e lasciare raffreddare. Quando è raffreddata, unite le olive a filetti e le uova sode tritate grossolanamente, mescolando accuratamente. Tagliare la pasta sfoglia in 10 dischetti, mettere un cucchiaino di carne al centro di ognuna di loro, bagnare con acqua i bordi e sigillare accuratamente schiacciando i bordi con una forchetta. Aggiungere poi l'uvetta, le olive e le uova sode. Evitare di imbottire troppo (con il ripieno) fino ai bordi della pasta perché l'unto può rendere troppo morbida i dischi di pasta che utilizziamo per racchiudere il ripieno. Piegare in due per dare la forma di una mezza luna. Preriscaldare il forno a 180 gradi C. Mettere le empanadas su una placca da forno foderata con della carta da forno. Con una forchetta "pungere" ogni empanada per consentire al vapore di fuoriuscire durante la cottura. Glassare con un uovo e cuocere in forno fino alla doratura, circa 20/30 minuti.

Per preparare la variante vegetariana delle empanadas, invece del burro, possiamo utilizzare le verdure.

CANNOLO SICILIANO ALLA RICOTTA



Ingredienti:

500 gr di farina; 1 tuorlo d'uovo; 2 cucchiaini di zucchero; 50 gr di burro; un pizzico di sale; un pizzico di vaniglia; buccia di 1 limone non trattato; mezzo bicchiere di marsala; 1 Kg e mezzo di strutto; 1 limone intero; 2 albumi; 1 kg di ricotta fresca; 400 gr di gocce di cioccolato fondente; granella di pistacchio di Bronte; zucchero a velo; 500 gr di zucchero.

Preparazione:

Versare in una scodella la farina, lo zucchero, il tuorlo d'uovo (non freddo di frigorifero), il burro fuso a bagnomaria, la vaniglia, la scorza di limone e il sale. Impastare come se si stessero facendo i biscotti poi aggiungere l'aceto: Lavorare bene, il composto si presenta appiccicoso. Creare delle piccole palline con la pasta, stirarle aiutandosi con un mattarello. Montare a neve gli albumi facendo attenzione che non smontino. Avvolgere il disco attorno ad una formina per cannoli, con un pizzico degli albumi montati a neve appiccicare i due lembi (funzione come quella della colla). Riporre in un tegame lo strutto, si scioglierà fino a farlo bollire. Aggiungere il limone nello strutto fino a quando non si sarà rosolato. Friggere i cannoli nello strutto liquefatto, appena saranno dorati metterli a scolare nella carta assorbente.

In una terrina versare la ricotta e lavorarla con lo zucchero finché si sarà ottenuta una crema vellutata. Aggiungere le gocce di cioccolato fondente. Munirsi di una saccapoche, versare la crema e riempire le bucce dei cannoli una per una cercando di non lasciare spazi cavi dentro. Tuffare le estremità del cannolo nella granella di pistacchio, poggiarlo su di un vassoio. Ripetere l'operazione finché non si saranno esaurite le bucce di cannoli. Alla fine spolverizzare i cannoli con lo zucchero a velo aiutandosi con un colino. Decorare con ciliegie candite o scorze d'arancia candite o zuccata come fanno a Palermo.