

## SCHEDA BENE STORICO E/O ARCHITETTONICO



### DATI IDENTIFICATIVI

Denominazione	I buccellati di castellana sicula
Indirizzo	Castellana Sicula
Ente gestore	privato
Presenza di barriere architettoniche?	Sì <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> Se sì, quali ..... .....
Approfondimenti	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=TM7uGP0-Apc">https://www.youtube.com/watch?v=TM7uGP0-Apc</a>

## DATI STORICI E ARCHITETTONICI

<b>Descrizione</b> (Minimo 8 righe)	<p>La tradizione natalizia di Castellana Sicula, fondata nel XVIII secolo dal duca di Ferrandina, trova una delle sue espressioni più autentiche nei Buccellati, dolci che riflettono l'influenza spagnola nobiliare sulla gastronomia locale. Questi dolci sono realizzati con una pasta frolla impastata con strutto e arricchita da note aromatiche, mentre il ripieno richiede grande cura nella preparazione: fichi secchi tritati finemente vengono ricombinati con mandorle tostate, uvetta, noci, cioccolato fondente, marmellata di arance e spezie quali cannella, noce moscata e chiodi di garofano. Il composto riposa per ore, permettendo ai sapori di integrarsi perfettamente, dopodiché la pasta viene stesa, riempita e arrotolata a forma di anello caratteristico con tagli decorativi sulla superficie. I Buccellati castellanesi mantengono vive le tradizioni dell'insediamento storico di agricoltori che trovarono nelle fertili pianure locali le condizioni ideali per coltivare i loro saperi. Ogni buccellato rappresenta un racconto tangibile della storia, della cultura e della sapienza artigianale di Castellana Sicula che si tramanda da generazioni.</p>
<b>Fonti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="https://www.ilcuoreinpentola.it/ricette/ricette-delle-feste/buccellati-siciliani/">https://www.ilcuoreinpentola.it/ricette/ricette-delle-feste/buccellati-siciliani/</a></li><li>• <a href="https://www.comune.castellana-sicula.pa.it/vivere-il-comune/territorio/la-storia/">https://www.comune.castellana-sicula.pa.it/vivere-il-comune/territorio/la-storia/</a></li><li>• <a href="https://www.sicilyaddict.it/blogs/blog/buccellato-siciliano-storia-ricetta-originale?keyword=Buccellato%20siciliano%2C%20storia%20e%20ricetta%20del%20dolce%20di%20Natale">https://www.sicilyaddict.it/blogs/blog/buccellato-siciliano-storia-ricetta-originale?keyword=Buccellato%20siciliano%2C%20storia%20e%20ricetta%20del%20dolce%20di%20Natale</a></li><li>• <a href="https://www.palermoweb.it/castellana-sicula-la-porta-di-accesso-alle-madonie/">https://www.palermoweb.it/castellana-sicula-la-porta-di-accesso-alle-madonie/</a></li></ul>

Note di compilazione: alla voce "presenza di barriere architettoniche" cliccare due volte per selezionare la casella di interesse