



Tecno Staff

SCHEDA BENE STORICO E/O ARCHITETTONICO



DATI IDENTIFICATIVI

Denominazione	<i>"Crastagnieddu" pasquale di Castellana Sicula</i>
Indirizzo	Castellana sicula
Ente gestore	privato
Presenza di barriere architettoniche?	Sì <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> Se sì, quali
Approfondimenti	https://www.vivoinsicilia.it/sugo-di-carne-mista-alla-siciliana/

DATI STORICI E ARCHITETTONICI

Descrizione (Minimo 8 righe)	Il crastagnieddu è il piatto pasquale simbolo di Castellana Sicula, preparato con carne di castrato cotta lentamente in un sugo ricco di cipolla, olio, pomodori e aromi tipici siciliani. Questo piatto, è tipico della festività pasquale e rappresenta la celebrazione della rinascita primaverile e affonda le radici nella tradizione pastorale locale, dove l'allevamento ovino è stato storicamente fondamentale nell'economia della comunità. La sua importanza nella Pasqua castellanese risiede nel valore profondamente comunitario, poiché ogni fase di preparazione segue gesti rituali tramandati di generazione in generazione. Il crastagnieddu incarna il significato religioso della Pasqua intrecciato con la gratitudine per i frutti della terra e rappresenta il momento in cui il digiuno quaresimale trova compenso nel tripudio dei sapori condivisi in famiglia. È quindi molto più di un semplice piatto: è un rito culinario che racchiude l'identità gastronomica e culturale di Castellana Sicula.
Fonti	<ul style="list-style-type: none">• https://www.ricettedinonnafina.altervista.org/ricetta-castrato-agnello-all-brace/• https://www.casapappagallo.it/ricette/agnellone-o-castrato-del-contadino• https://www.enjoysicilia.it/it/cefal-parco-madonie/castellana-sicula/• https://www.comune.geracisicula.pa.it/it/page/gastronomia-1• https://www.movingitalia.it/castellanasicula/piatti-tipici.html

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