



Tecno Staff

## SCHEDA BENE STORICO E/O ARCHITETTONICO



### DATI IDENTIFICATIVI

Denominazione	Riti pasquali di Castellana Sicula
Indirizzo	Castellana sicula
Ente gestore	Comune di Castellana Sicula
Presenza di barriere architettoniche?	Sì <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> Se sì, quali ..... .....
Approfondimenti	<ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="https://blog.giallozafferano.it/fantasiaincucina/i-dolci-tipici-della-pasqua-siciliana/">https://blog.giallozafferano.it/fantasiaincucina/i-dolci-tipici-della-pasqua-siciliana/</a></li><li>• <a href="https://turismo.cittametropolitana.pa.it/i-comuni-della-provincia/castellana-sicula/tradizioni/">https://turismo.cittametropolitana.pa.it/i-comuni-della-provincia/castellana-sicula/tradizioni/</a></li></ul>

## DATI STORICI E ARCHITETTONICI

<b>Descrizione</b> (Minimo 8 righe)	Durante la Pasqua, oltre ai riti religiosi che coinvolgono le confraternite nelle processioni del Giovedì e Venerdì Santo, le tradizioni castellantesi si esprimono anche attraverso la gastronomia. L'agnello è il protagonista assoluto del pranzo pasquale, cibo festivo per antonomasia che viene preparato al forno secondo le ricette tradizionali locali. Nelle pasticcerie del paese si producono dolci pasquali artigianali seguendo ricette antiche: tra questi spiccano la cassata al forno, diversa dalla classica cassata palermitana glassata, le torte al formaggio, gli amaretti realizzati con paste di mandorle amare, e i tradizionali dolci con le uova oltre che a gli agnellini fatti di pasta reale, che caratterizzano questo periodo dell'anno. I prodotti tipici castellantesi rispecchiano la vocazione agro-pastorale del territorio: tra i formaggi si distinguono il pecorino, la ricotta fresca e il caciocavallo, mentre tra i salumi vengono prodotti artigianalmente salame, salsiccia e pancetta. Il pane locale, preparato secondo antiche tecniche nei panifici del paese e delle campagne circostanti, che accompagna ogni pasto. In montagna si raccolgono castagne, funghi e verdure selvatiche di stagione che arricchiscono la cucina tradizionale. L'artigianato locale mantiene vive antiche tecniche: ceste e panieri intrecciati con rami di salice e strisce di canna, selle e bisacce per il lavoro nei campi, oltre a lavori all'uncinetto e ricami preziosi come i merletti, testimoniano la continuità di saperi tramandati a servizio dell'agricoltura e della pastorizia.
<b>Fonti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="https://www.comune.castellana-sicula.pa.it/vivere-il-comune/territorio/i-prodotti-tipici/">https://www.comune.castellana-sicula.pa.it/vivere-il-comune/territorio/i-prodotti-tipici/</a></li><li>• <a href="https://www.enjoysicilia.it/it/cefalu-parco-madonie/castellana-sicula/">https://www.enjoysicilia.it/it/cefalu-parco-madonie/castellana-sicula/</a></li><li>• <a href="https://www.youtube.com/watch?v=oYmw1Zpx8_s">https://www.youtube.com/watch?v=oYmw1Zpx8_s</a></li><li>• <a href="https://turismo.cittametropolitana.pa.it/i-comuni-della-provincia/castellana-sicula/tradizioni/">https://turismo.cittametropolitana.pa.it/i-comuni-della-provincia/castellana-sicula/tradizioni/</a></li></ul>

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