



Tecno Staff

SCHEDA BENE STORICO E/O ARCHITETTONICO



DATI IDENTIFICATIVI

Denominazione	Pecorino di Castellana Sicula
Indirizzo	la "Casina dei Turchi", situata in contrada Xireni.
Ente gestore	Privato
Presenza di barriere architettoniche?	Sì <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> Se sì, quali
Approfondimenti	https://terra.regione.sicilia.it/ecco-il-pecorino-siciliano-dop/

DATI STORICI E ARCHITETTONICI

Descrizione (Minimo 8 righe)	Il pecorino prodotto a Castellana Sicula rappresenta una delle espressioni più autentiche della tradizione casearia delle Madonie. Questo formaggio a pasta dura, realizzato con latte di pecora intero e lavorato secondo tecniche artigianali tramandate di generazione in generazione, incarna l'identità pastorale di un territorio dove la pastorizia ha costituito per secoli l'attività economica principale. La produzione avviene ancora oggi nei caseifici locali del paese e delle contrade circostanti, dove i casari utilizzano strumenti tradizionali come le fiscelle di giunco per la stagionatura. Il legame con la cultura castellanese è profondo: la transumanza verticale tra i pascoli montani delle Madonie e le zone di marina ha scandito per generazioni i ritmi di vita della comunità, mentre il pecorino, insieme alla ricotta e alla provola delle Madonie, costituisce da sempre un elemento identitario della gastronomia locale.
Fonti	<ul style="list-style-type: none">• https://www.comune.castellana-sicula.pa.it/vivere-il-comune/territorio/i-prodotti-tipici/• https://it.wikipedia.org/wiki/Pecorino_siciliano• https://www.allfoodsicily.it/castellana-sicula-tra-murales-e-archeologia-al-sapore-di-amaretti-e-cioccolata/• https://aziende.agraria.org/aceto/palermo/casina-dei-turchi.html

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