



SCHEDA BENE STORICO E/O ARCHITETTONICO



DATI IDENTIFICATIVI

Denominazione	carciofini sott'olio di Castellana Sicula
Indirizzo	Castellana Sicula
Ente gestore	privati
Presenza di barriere architettoniche?	Sì <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> Se sì, quali
Approfondimenti	https://www.youtube.com/watch?v=dhynSa5LRlM

DATI STORICI E ARCHITETTONICI

Descrizione (Minimo 8 righe)	<p>I carciofini sott'olio di Castellana Sicula rappresentano un elemento identitario del territorio madonita, radicato nelle tradizioni agricole che risalgono al XVIII secolo quando agricoltori da Gangi, Petralia, Polizzi e Caltavuturo si insediarono in questa zona. La loro preparazione segue metodologie tradizionali della cucina contadina siciliana, con raccolta e conservazione concentrate tra febbraio e maggio, periodo nel quale i carciofini sono piccoli e teneri. L'utilizzo principale avviene nei mesi freddi (ottobre-marzo), quando i carciofi freschi non sono disponibili. A Castellana Sicula, i carciofini sott'olio trovano impiego in ricette tipiche quali la caponata di carciofi, l'insalata con pecorino e mandorle, la pasta ai carciofi e gli antipasti misti. Questi carciofini incapsulano la saggezza di generazioni di contadini locali e mantengono una presenza viva nella cucina contemporanea durante le celebrazioni locali come la Festa della Madonna dell'Alto e la Sagra del Gelato. Rimangono un baluardo dell'identità territoriale e un simbolo della resistenza della comunità locale nel preservare le proprie radici culturali e gastronomiche.</p>
Fonti	<ul style="list-style-type: none">• https://karasicilia.it/palermo-madonie/castellana-sicula/• https://www.palermoweb.it/castellana-sicula-la-porta-di-accesso-alle-madonie/• https://www.movingitalia.it/castellanasicula/piatti-tipici.html• https://youtu.be/LwvemaqZGOig

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