



**Tecno Staff**

## **SCHEDA BENE STORICO E/O ARCHITETTONICO**



### **DATI IDENTIFICATIVI**

<b>Denominazione</b>	La ricotta di Castellana Sicula
<b>Indirizzo</b>	Castellana sicula, Calcarelli
<b>Ente gestore</b>	Pasticcerie private
<b>Presenza di barriere architettoniche?</b>	Sì <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> Se sì, quali ..... .....
<b>Approfondimenti</b>	<a href="https://www.aziendabarreca.com/ricotta/">https://www.aziendabarreca.com/ricotta/</a>

## DATI STORICI E ARCHITETTONICI

<b>Descrizione</b> (Minimo 8 righe)	La ricotta di Castellana Sicula rappresenta un'eccellenza casearia delle Madonie, prodotta attraverso metodi artigianali tramandati di generazione in generazione. Ciò che la distingue è la qualità superiore della materia prima, proveniente da razze selezionate come la bruna italiana e la pezzata rossa italiana, unite a tecniche di lavorazione autentiche senza conservanti artificiali. La ricotta salata locale sviluppa una pasta bianca compatta e semidura grazie a una stagionatura naturale che varia da settimane a mesi, conferendo un sapore intenso e maggiore friabilità rispetto ad altre produzioni. Storicamente, la ricotta ha origini antiche insegnate dai Greci, mantenendo nel corso dei secoli un ruolo fondamentale nell'alimentazione e nell'economia locale come alimento essenziale per la popolazione rurale. Oggi è riconosciuta come Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT) della Sicilia, simbolo identitario del paesino e importante fonte di reddito per i produttori locali come la famiglia Barreca. La ricotta castellanese rimane intrinsecamente legata alla preservazione della cultura gastronomica del territorio e della sua memoria collettiva, rappresentando l'eredità viva di una tradizione millenaria che continua a caratterizzare il paesino.
<b>Fonti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="https://www.siciliafan.it/ricotta-siciliana/">https://www.siciliafan.it/ricotta-siciliana/</a></li><li>• <a href="https://www.tripadvisor.it/Restaurant_Review-g1477597-d2669647-Reviews-Pasticceria_Di_Gangi_Maurizio_Paolo-Castellana_Sicula_Province_of_Palermo_Sicily.html">https://www.tripadvisor.it/Restaurant_Review-g1477597-d2669647-Reviews-Pasticceria_Di_Gangi_Maurizio_Paolo-Castellana_Sicula_Province_of_Palermo_Sicily.html</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><li>• <a href="https://www.aldabarreca.com/product-page/ricotta-salata">https://www.aldabarreca.com/product-page/ricotta-salata</a></li></ul>

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