



Tecno Staff

SCHEDA BENE STORICO E/O ARCHITETTONICO



DATI IDENTIFICATIVI

Denominazione	Dolcetti alla pasta di mandorle
Indirizzo	Castellana Sicula
Ente gestore	Pasticcerie private
Presenza di barriere architettoniche?	Sì <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> Se sì, quali
Approfondimenti	https://www.sicilianicreativiincucina.it/paste-di-mandorla-siciliane-ricetta-originale/

DATI STORICI E ARCHITETTONICI

Descrizione (Minimo 8 righe)	I dolcetti di pasta di mandorle sono un'eccellenza gastronomica di Castellana Sicula, comune nelle Madonie palermitane, con radici medievali risalenti all'epoca araba-normanna, quando questa tradizione venne perfezionata nei conventi. Riconosciuti come prodotto agroalimentare tradizionale siciliano (P.A.T.), rappresentano un simbolo identitario e una risorsa economica fondamentale per la comunità castellanese, grazie all'ingegno artigianale trasmesso di generazione in generazione. Maestri pasticceri come Maurizio Paolo Di Gangi hanno reso questi dolcetti celebri ben oltre i confini locali, attirando visitatori da tutta la Sicilia. La preparazione è semplice ma precisa: si frullano mandorle siciliane pelate con zucchero, si aggiungono albumi d'uovo e aromi agli agrumi, quindi il composto viene modellato a stella, decorato con mandorle e zucchero a velo, e infine cotto in forno a 180-220 gradi per circa dieci minuti. Questi dolcetti incarnano la filosofia gastronomica locale basata su ingredienti selezionati con cura e trasmissione del sapere artigianale. Rimangono un elemento cruciale del calendario festivo castellanese, apparendo durante le principali celebrazioni religiose e le Sagra estive, testimoniando come questo patrimonio vivente continua a trasmettersi alle nuove generazioni.
Fonti	<ul style="list-style-type: none">• https://www.allfoodsicily.it/pasticceria-di-gangi-a-castellana-il-trionfo-della-mandorla-e-dello-sfoglio-polizzano/• https://cittametropolitana.pa.it/il-territorio-della-provincia/madonie/castellana-sicula/• https://www.hovogliadidolce.it/dolcetti-di-pasta-di-mandorle-siciliani-ricetta/• https://panificiomulara.it/paste-di-mandorla-il-made-in-sicily-tra-storia-segreti-e-bonta/

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