



Tecno Staff

SCHEDA BENE STORICO E/O ARCHITETTONICO



DATI IDENTIFICATIVI

Denominazione	Amaretti di Castellana Sicula
Indirizzo	<ul style="list-style-type: none">• Via Palermo, 43A/45A, Frazione Calcarelli, 90020 Castellana Sicula (PA)• Corso Giuseppe Mazzini, 185, 90020 Castellana Sicula (PA)
Ente gestore	privato
Presenza di barriere architettoniche?	Sì <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> Se sì, quali
Approfondimenti	https://www.tripadvisor.it/LocationPhotoDirectLink-g1477597-d2669647-i474740107-Pasticceria_Di_Gangi_Maurizio_Paolo-Castellana_Sicula_Province_of_Paler.html

DATI STORICI E ARCHITETTONICI

Descrizione (Minimo 8 righe)	Gli amaretti di Castellana Sicula sono pasticcini a base di pasta di mandorle (dolci e amare), albumi e zucchero, divenuti il simbolo dolciario del borgo madonita. La loro produzione iniziò negli anni Cinquanta del Novecento, quando le donne castellanesi cominciarono a prepararli in ogni famiglia, tramandandone la ricetta di generazione in generazione. Questi biscotti rappresentano l'identità della comunità perché incarnano la tradizione pasticceria locale legata alla lavorazione delle mandorle siciliane, ingrediente principe della zona. Castellana Sicula, fondata nel XVIII secolo come centro agricolo, ha sviluppato una forte cultura dolciaria che ha reso il paese famoso in tutta la Sicilia. Tra i produttori più rinomati figurano la pasticceria Di Gangi, che utilizza una ricetta della nonna di oltre settant'anni fa, e le storiche pasticcerie Orlando e D'Alberti. Il valore della tradizione è certificato dall'inserimento degli amaretti nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) della Regione Siciliana. Il legame con l'identità locale è così profondo che il Club Culturale cittadino ha istituito il premio "amaretto d'oro" per personalità che si distinguono nel sociale. Gli amaretti castellanesi, con la loro caratteristica forma arricciata superiore, continuano a rappresentare un patrimonio gastronomico e culturale unico del territorio madonita.
Fonti	<ul style="list-style-type: none">• https://www.comune.castellana-sicula.pa.it/vivere-il-comune/territorio/i-prodotti-tipici/• https://www.viviquest.eu/bloq/amaretti-pat-sicilia/• https://www.allfoodsicily.it/castellana-sicula-tra-murales-e-archeologia-al-sapore-di-amaretti-e-cioccolata/• https://www.cronachedigusto.it/dove-mangio/i-dolcetti-alle-mandorle-di-maurizio-di-gangi-castellana-madonie-così-li-ho-resi-unici/

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