



SCHEDA BENE STORICO E/O ARCHITETTONICO



DATI IDENTIFICATIVI

Denominazione	Salsiccia Madonita a Castellana Sicula
Indirizzo	Alimentari Bellomo, Castellana Sicula, Via Leone XIII nr. 15
Ente gestore	Privato
Presenza di barriere architettoniche?	Sì <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> Se sì, quali
Approfondimenti	https://armoniapaleo.it/paleo-ricette/carne/item/1358-salsiccia-passita-fatta-in-casa

DATI STORICI E ARCHITETTONICI

Descrizione (Minimo 8 righe)	<p>La Salsiccia Madonita è un prodotto gastronomico tradizionale che rappresenta l'identità culturale di Castellana Sicula, piccolo comune nel cuore delle Madonie a 800 metri di altitudine. La produzione artigianale utilizza carne di suino nero autoctono allevato in regime semi-brado nei pascoli naturali locali, conferendo al prodotto caratteristiche organolettiche superiori. Il processo produttivo tradizionale comprende macinazione della carne, impastamento con spezie locali (sale, pepe, finocchio selvatico, peperoncino), insaccamento in budella naturali e stagionatura di 15-20 giorni. Economicamente, la filiera dei salumi rappresenta il 42% degli addetti manifatturieri territoriali ed è fondamentale per l'occupazione locale e lo sviluppo del turismo enogastronomico. Culturalmente, la salsiccia incarna il patrimonio immateriale di generazioni di artigiani, preservando pratiche antiche e l'identità comunitaria della cittadina. La valorizzazione di questo prodotto tipico attrae visitatori interessati all'autenticità culinaria territoriale, contribuendo allo sviluppo sostenibile della comunità montana. La salsiccia madonita rappresenta il collegamento indissolubile tra Castellana Sicula e le Madonie, confermando la vocazione agroalimentare del territorio siciliano.</p>
Fonti	<ul style="list-style-type: none">• https://pti.regione.sicilia.it/portal/pls/portal/docs/152526083.PDF• https://www.tresicilie.it/salumi-siciliani-tradizione-preparazione-e-abbinamenti/• https://politichecoesione.governo.it/media/2732/strategia_madonie_09_02_2017.pdf• https://www.fattoriafaraci.com/bonta-artigianali-delle-madonie/

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