

Prodotti Agroalimentari Tradizionali Regione Siciliana

Bevande analcoliche, distillati e liquori

Amarena

Territorio interessato alla produzione: Valle del Nisi area delle Terme.

Descrizione sintetica del prodotto: Distillato di mosto.

Descrizione delle metodologie di lavorazione, conservazione e stagionatura: Si portano ad ebollizione 10 lt. di mosto assieme a delle foglie di amarena, quando il tutto si riduce a 5 lt. scolarlo ed aggiungere 2,5 lt. di mosto crudo.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Le attrezzature utilizzate sono il pentolone di alluminio per la bollitura e il colino per filtrare.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Locali destinati abitualmente alla cucina.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

Acquavite di miele Iblea, Spiritu re' fascitrari, Spiritu i meli, Spiritu a cira

Territorio interessato alla produzione: Altopiano Ibleo nella Sicilia sud orientale

Descrizione sintetica del prodotto: Bevanda alcolica ottenuta per distillazione del miele o dal miele di sceratura dei favi o delle arnie, opportunamente fermentato in idromele.

Descrizione delle metodologie di lavorazione, conservazione e stagionatura: Si usa principalmente il miele di timo, o di eucalipto, zagara, carrubo, millefiori comunque prodotto sui Monti Iblei.

Il miele va lavorato fino a diventare "gileppo di miele"; l'Acquavite di miele Iblea viene distillata in alambicco discontinuo di rame a bagnomaria di vapore e si ottiene come acquavite alla gradazione alcolica, inferiore a 80 % vol. L'acquavite va consumata al di sotto di 45% vol. Il prodotto finale può essere diluito con acqua distillata, ad una gradazione che va da 38% Vol. a 42% Vol.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Alambicco discontinuo di rame alimentato a vapore.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Case degli apicoltori o aziende degli apicoltori.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: La produzione dello spirito re' fascitrari è localizzata in pochi comuni della Val di Noto ed in particolare a Sortino, piccolo paese dell'entroterra collinare del siracusano (L. Ajovalasit e P. Columba -Un. di Palermo: "Prodotti tipici da scoprire: Spiritu re' Fascitrari" – Estr. da Economia Agro Alimentare, Anno III, n. 1, 1998). In questi luoghi gli apicoltori sono detti "fascitrari" perché usavano le arnie costruite con gli arbusti di ferula, i "fascetri". Questo metodo, tanto innovativo quanto antico consentiva, addirittura, la raccolta del miele senza bisogno di disperdere le famiglie di api che animavano i "fascetri". Sebastiano Burgaretta nel libro "Api e miele di Sicilia" – Ed. Museo E. Valle del Belice, 1982, spiega che tale pratica si tramanda negli iblei da alcuni secoli, ma a partire dal secondo dopoguerra del XX secolo gli ultimi avamposti di arnie semi-razionali resistono solo a Sortino, il paese a ridosso di Pantalica (la necropoli "alveare di pietra" riconosciuta dall'Unesco nella WHL), capitale del regno di Hyblon in cui, stante i racconti del Maurolico (sec. XVI), si insediò Xuto (da qui Xutinum, Sciortino, Sortino) fratello di Eolo, che grato per l'ospitalità, donò agli apicoltori la ricetta dell'Ambrosia.

Liquore al Mandarino

Territorio interessato alla produzione: Santa Venerina.

Descrizione sintetica del prodotto: Liquore Mandarino 38°

Descrizione delle metodologie di lavorazione, conservazione e stagionatura: Contiene: Alcole idrato purissimo, zucchero, essenza naturale di mandarino. L'essenza di mandarino viene prodotta in modo artigianale dopo una selezione accurata degli agrumi e dopo le analisi chimiche per accertare la bontà naturale. La scorza ottenuta sbucciando a mano ogni agrume viene immersa in alcole purissimo e lasciata in macerazione per qualche mese. L'essenza così ottenuta si miscela con acqua, zucchero e alcole.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Serbatoi in acciaio per preparazione delle miscele e loro deposito; filtri con ausilio di idropompe; alcoolometro; miscelatore ed imbottigliatrice:

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: I locali recentemente rinnovati, nel '99 sono conformi alle norme igienico-sanitarie e di sicurezza. Infatti, sono state approvate le necessarie modifiche (pavimentazione industriale, ristrutturazione delle pareti e del soffitto, rifacimento dell'impianto elettrico e di illuminazione, aggiunta di estintori) per consentire una produzione in sintonia con le attuali norme. I liquori sono conservati a temperatura ambiente nel deposito fiscale, anche esso rinnovato e parte integrante dei locali di trasformazione ed imbottigliamento.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Si allega: Dichiarazione lavoro U.T.F. di Catania del 1975, attestante la produzione del liquore a tale data; copia registro contrassegni di Stato per liquori del 1975 rilasciato dall'U.T.F. di Catania; copie fatture vendita anno 1975.

Liquore Fuoco dell'Etna

Territorio interessato alla produzione: Santa Venerina

Descrizione sintetica del prodotto: Fuoco dell'Etna (duplice produzione 50° - 70°).

Descrizione delle metodologie di lavorazione, conservazione e stagionatura: Contiene: Alcole idrato purissimo, zucchero, aromi naturali e colorante. L'alta gradazione e il colore rosso sono un connubio purissimo, zucchero, aromi naturali e colorante. L'alta gradazione e il colore rosso fuoco sono un connubio ideale per la similitudine con il fuoco dell'Etna; ideale per riscaldare alle alte quote e a temperature basse.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Serbatoi in acciaio per preparazione delle miscele e loro deposito; filtri e relative elettropompe; alcoolometro; miscelatore ed imbottigliatore.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: I locali ristrutturati nel '99, sono conformi alle norme igienico sanitarie e di sicurezza. Infatti sono state apportate le necessarie modifiche (pavimentazione industriale, ristrutturazione delle pareti e del soffitto, rifacimento dell'impianto elettrico e di illuminazione, dotazione di estintori, per consentire una produzione in sintonia con le attuali norme.

I prodotti sono tenuti a temperatura ambiente nel deposito finale che fa parte integrante dei locali di trasformazione ed imbottigliamento.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Brevetto del marchio depositato nel 1973 e regolarmente rinnovato; dichiarazione lavoro U.T.F. Di Catania del 1975 attestante la produzione del prodotto a tale data; registro contrassegni di stato per liquori del 1975 rilasciato dall' U.T.F. di Catania; copia fattura vendita 1975.

Rum Avola

Territorio interessato alla produzione: Comune di Avola

Descrizione sintetica del prodotto: bevanda alcolica ottenuta per distillazione dal succo fermentato di canna da zucchero coltivata ad Avola.

Descrizione delle metodologie di lavorazione, conservazione e stagionatura:La materia prima è costituita dalla canna da zucchero coltivata nel territorio del Comune di Avola.

La piantumazione avviene con la semina dei tronchetti di canna da zucchero.

L'irrigazione è a scorrimento o con impianto a goccia o con manichetta.

La raccolta avviene dopo un anno circa dalla piantumazione, in vari periodi in relazione al grado zuccherino raggiunto dalle canne e in base alle esigenze commerciali. Il succo viene spremuto con attrezzature specifiche che consentono la separazione del succo dalla componente fibrosa denominata bagassa.

La fase successiva è la fermentazione che può essere naturale o ottenuta con lieviti *saccharomyces cerevisiae* e che può durare in genere da 3 a 10 giorni.

Il succo fermentato viene quindi sottoposto a distillazione, da cui si ottiene un rum di gradazione alcolica tra

i 70 e 90 % vol.

Il prodotto finale può essere diluito con acqua distillata o demineralizzata, ad una gradazione che va da 37,5 % vol. ai 75% Vol.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: La coltivazione della canna da zucchero venne Introdotta in Sicilia dagli Arabi nell'800 d.C. e fu ripresa da Federico II di Svevia nel 1200 . Per oltre quattro secoli la produzione dello zucchero rappresentò la più importante e redditizia attività di trasformazione di prodotti agricoli, tanto da essere definito “oro bianco.

Dopo il declino iniziato nel 1600 nel resto dell'Isola, la produzione di zucchero proseguì nel solo Comune di Avola ad opera dei Marchesi Pignatelli Aragona Cortes che a partire dal 1700 iniziarono anche la produzione di Rum.

Ne sono testimonianza, tra le tante:

Il “*Giornale del viaggio fatto in Sicilia e particolarmente nella contea di Modica*” dall'Abbate **Paolo Balsamo** pubblicato nel 1809 a Palermo;

La “*Monografia agraria del territorio di Avola*” pubblicata nel 1878 del Botanico **Giuseppe Bianca**.

L'opera “*La Patria: Geografia dell'Italia*” pubblicata a Torino nel 1893 **dal Professor Gustavo Strafforello**

Il libro “*La città esagonale. Avola: l'antico sito, lo spazio urbano ricostruito*” della **Professoressa Francesca Gringeri Pantano**, pubblicato da Sellerio nel 1996

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni

Stigliola tradizionale e Stigliola (Stigghiola)

Territorio interessato alla produzione: Cibo classico della tradizione agro pastorale del territorio di Racalmuto e nelle varie declinazioni e condimenti l'intera isola

Descrizione sintetica del prodotto: La denominazione della “Stigliola tradizionale” e della “Stigliola” designa esclusivamente il prodotto ottenuto derivante dalla cottura e lavorazione di:

-budello di agnello, grasso retato di maiale (caiola), interiora di agnello, cipollotti, sale e pepe (**Stigliola tradizionale**);

-budello di agnello, grasso retato di maiale (caiola) pancetta di maiale, formaggio primo sale, cipollotto o cipolla, prezzemolo, sale e pepe (**Stigliola**).

Le stigliole in entrambe le preparazioni si presentano in forma di tronco di cilindro regolare con punta apicali esterne arrotondate

Dimensioni

Diametro compreso tra i 13 ed i 20 cm

Altezza compresa tra i 3 cm e 6 cm

Peso compreso tra i 100 e i 300 gr

Aspetto esterno del prodotto lavorato non cotto: superficie corrugata e di colore grigio chiaro non uniforme per la presenza del budellino di agnello arrotolato.

Aspetto esterno del prodotto lavorato cotto: superficie corrugata e croccante di color ambra scura data dalla omogenea cottura del composto alimentare.

Consistenza: croccante la parte esterna, consistentemente morbida e succosa per la componente varia del ripieno la parte interna.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Stigliola classica

Budello di agnello 50 gr, Grasso retato di maiale“caiola”50 gr, Interiora di agnello 50 gr, Cipolla o cipolletta locale 20 gr, sale q.b. pepe q.b.

Stigghiola

Budello di agnello 50 gr, Grasso retato di maiale“caiola”50 gr, Cipolla o cipolletta locale, 20 gr, pancetta 30 gr, formaggio primo sale 20 gr, sale q.b. pepe q.b.

Preparazione

Il primo passo prevede la preparazione degli ingredienti che in entrambe le accezioni sono sistemate longitudinalmente lungo il grasso retato di maiale (caiola); nel caso della *Stigliola* tradizionale, le interiora tagliate in piccoli tocchi per favorirne la cottura, la cipolla a fettine o cipolletta locale disposta

longitudinalmente;

nel caso della *Stigliola* la pancetta battuta per aumentarne la superficie avvolge il formaggio e la cipolletta o cipolla e similmente al preparato precedente viene arrotolato dal grasso retato, lo stesso viene a sua volta avvolto da spirali di budellino che lo percorrono per la sua interezza.

Conservazione e vendita

Il prodotto una volta preparato è conservato in frigorifero o bancone frigo e deve essere sempre adeguatamente protetto e manipolato solo dal personale addetto alla vendita. Per la vendita al dettaglio e per il consumo immediato può essere utilizzata la consueta carta da macelleria. Le stigliole in entrambe le accezioni non possono essere consumate oltre le 72 ore dalla data di produzione in conservazione sottovuoto e senza interruzione della catena del freddo.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: La preparazione della *Stigliola* non necessita per la sua semplicità e immediatezza di preparazione di alcuno strumento specifico. Per la conservazione vengono utilizzati frigoriferi o banco frigo.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Il prodotto una volta preparato è esposto al pubblico per la vendita nello specifico bancone frigo. Per la vendita al dettaglio e per il consumo immediato può essere utilizzata la consueta carta da macelleria. Nel caso di vendita del prodotto il cui consumo deve esaurirsi entro e non oltre le 72 ore della preparazione si consiglia l'uso del sottovuoto.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: La *Stigliola* è uno degli alimenti tradizionali tra i più antichi della tradizione contadina siciliana, molto probabile che sia un lascito della passata cultura culinaria ebraica nella sua accezione "Tradizionale". Cibo della festa e delle occasioni particolari racchiude i sapori della cultura agropastorale siciliana più antica. Il perpetuarsi della preparazione anche familiare della *Stigliola*, grazie anche ai materiali poveri che fanno parte degli ingredienti rimandano alle ancestrali tradizioni siciliane e meridionali.

Carne fresca di vacca, di pecora, di capra e di maiale

Territorio interessato alla produzione: Aree collinari e montane della Sicilia.

Descrizione sintetica del prodotto: Carne fresca delle specie sopra citate (le specie di maggiore interesse della tradizione zootecnica siciliana); le condizioni di allevamento e di alimentazione conferiscono al prodotto:

- Colore della carne più marcato in quanto animali pascolanti e in costante attività fisica, e dunque con ricca irrorazione muscolare;
- Compattezza e sapidità della stessa carne per i motivi del punto precedente;
- Aroma e sapore spiccati e dovuti alla costante presenza nell'alimentazione di un ricco assortimento di essenze foraggere.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: La fase di allevamento è caratterizzata da un sistema semibrado che privilegia la permanenza all'aria aperta e il ricorso al pascolamento diretto delle essenze foraggere o al procacciamento di bacche, tuberi, ghiande etc.

Il ricorso alla stabulazione, pur possibile, è limitato nel tempo e in particolari fasi della vita dell'animale, per esempio durante i periodi meteorologicamente più difficili o durante l'ultima fase di ingrasso e finissaggio.

Lo svezzamento dei giovani animali è protratto fino a quando questi hanno raggiunto la piena capacità di alimentarsi con i foraggi (orientativamente 6 mesi per i vitelli, 1,5 – 2 mesi per gli agnelli e i capretti, 2,5 mesi per i suinetti); i redi assumono inoltre direttamente dalla madre.

L'alimentazione degli adulti è costituita soprattutto dai foraggi e dalle granaglie di produzione aziendale, con un eventuale limitato ricorso ai mangimi concentrati. La macellazione degli animali avviene in uno dei numerosi macelli comprensoriali, che grazie alla distribuzione capillare sul territorio, risultano sempre facilmente raggiungibili, quindi con ridotti tempi di trasporto e di attesa degli animali e di conseguenza con positivi riflessi sulle condizioni di benessere animale e la qualità delle carni.

Macellazione, stoccaggio e lavorazioni delle carni avvengono nel rispetto della normativa vigente.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Per la preparazione della carne vengono utilizzati coltelli di diversa dimensione, taglieri e mannaie idonei a venire a contatto con gli alimenti.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: La conservazione avviene in idonee celle frigorifere in grado di preservare il prodotto.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Per la lavorazione della carne si utilizzano in genere locali attigui ai punti vendita, o nello stesso punto vendita in modo da far vedere le

operazioni di taglio al cliente.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Numerosi documenti parlano dei sistemi di allevamento diffusi in diverse aree siciliane, dell'uso e del valore delle carni. Tra questi:

1. **Corriere della Sera del 1909, sulle tradizioni a Troina:** si cita il “tintinnare dei campanacci.....e le grotte delle mucche pascolanti.....”;
2. **Raccolta storica riguardante il comune di Cesarò del 1921:** si cita che “.....la bontà e l'estensione dei pascoli naturali e dei boschi permettono che la pastorizia venga esercitata su larga scala nel territorio.....”;
3. **Baroni e popolo nella Sicilia del grano di Orazio Concilia, Palermo 1983:** nel capitolo “Aspetti dell'agricoltura nel XV secolo”, si cita: “l'interno dell'isola.....appare abbandonato alla pastorizia, nelle mani di grossi allevatori dei Nebrodi.....”;
4. **L'economia e le consuetudini a Cerami (e aree limitrofe), di Luigi Anello, Treviso 1997:** numerose citazioni raccolte da testi storici e relativi all'allevamento e all'uso degli animali da allevamento;
5. **Economia e storia Sicilia-Calabria XV-XIX secolo, di Lucia Correnti, Cosenza 1976:** si parla dei diritti-doveri di concedenti e concessionari di terre, pascoli e armenti in quel periodo.

Gelatina di maiale: “a liatina”

Territorio interessato alla produzione: Comuni dell'area iblea.

Descrizione sintetica del prodotto: Gelatina con carne di maiale: guancia, orecchie, testa, piedi, lonza, cotenna, etc.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Cottura prolungata della carne in acqua, eliminazione delle ossa e separazione della carne dal brodo. Lasciata riposare per alcune ore, si porziona la carne in contenitori per la vendita diretta e vi si aggiunge il brodo, precedentemente sgrassato e condito con succo di limone e peperoncino. Si aspetta la coagulazione del brodo e lo si conserva nel banco frigo.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Pentole in acciaio inox, mestoli, coltelli, contenitori in plastica, colino.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratorio a norma e banco per la lavorazione, fornellone, cappa per la raccolta dei vapori.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: La gelatina di porco viene citata da un antico ricettario del Regno delle due Sicilie.

Salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata “A sausizza”

Territorio interessato alla produzione: Comuni dell'area iblea.

Descrizione sintetica del prodotto: Carne di maiale tritata, un tempo veniva invece “capuliata” ossia battuta col cappuliaturu, fino a ridurla in poltiglia.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Tritatura della carne, aggiunta della giusta dose di sale marino, peperoncino e finocchietto selvatico, il tutto ammorbidito e insaporito con vino rosso di Pachino. Riempimento dell'impasto in vere budella formando corde di salsicce lunghe fino a due metri, che si appendono in luogo fresco e ventilato, esposto a tramontana.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Le attrezzature utilizzate sono il tritacarne, i coltelli, l'insaccatrice e le budella. Per l'affumicamento si usa il legno naturale.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratori a norme CEE, celle frigorifere, locali per la stagionatura, locali per l'affumicamento.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Dai racconti popolari a carnevale era in uso il “Sacrificio del Porco” vero capo espiatorio, sacrificato per cancellare i “peccati” della collettività.

Lo si poteva processare anche in piazza, lo si condannava, poteva far testamento, il “testamentum porcelli”, ma alla fine doveva essere consumato da tutti. Il rito si è oggi attenuato, ma il maiale si continua a “scannari”. Il momento si consuma in campagna, a mò di vera festa delle famiglie riunite per l'occasione.

Salsiccia “Pasqualora”

Territorio interessato alla produzione: Comuni di Trapani, Erice, Valderice, Paceco, Calatafimi, Alcamo, Castellammare del Golfo, Buseto Palizzolo, San Vito Lo Capo e Custonaci.

Descrizione sintetica del prodotto: Salsiccia di sola carne di maiale macinata con piatto a fori larghi, con 30 g/Kg di sale e 5 g/Kg di pepe nero con semi di finocchio di campagna e qualche grammo di peperoncino rosso e divisa in porzioni (tocchi) con spago o più anticamente, da strisce di foglie di Palma Nana.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: La carne di maiale, possibilmente non di allevamento intensivo, ma come anticamente da allevamento familiare e quindi alimentato con cereali aziendali ed erbe di prato polifita, viene macinata con tritacarne a fori grossi, impastata a mano con sale marino, pepe nero e semi di finocchio con qualche spruzzata di vino bianco e qualche grammo di peperoncino rosso, quindi fatta stagionare da 8 a 16 giorni in luogo fresco e ventilato.

Si può utilizzare cruda come salamino o sulla brace avvolta in carta stagnola o come anticamente in carta oleata e posta in mezzo alla cenere calda dove acquista un sapore e un odore particolare.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Tritacarne, pistone a pressione naturale, budelle di maiale o di agnello, spago a strisce di Palma nuova.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: I locali devono essere salubri e la stagionatura effettuata in luoghi freschi e ventilati come retromacellerie, le cantine e i seminterrati privati.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Questo tipo di salsiccia ha una tradizione che risale a qualche secolo a.C. perchè era l'unico modo per conservare la carne fino a due mesi dopo la macellazione come ci racconta il poeta Virgilio nelle “Georgiche”.

Salsiccia pasqualora partinicese, Sasizza pasqualora partinicese.

Territorio interessato alla produzione: Comune di Partinico (PA).

Descrizione sintetica del prodotto: Salsiccia di carne di suino (60%) e di ovino (40%) macinate, pepe, sale marino, semi di finocchietto selvatico, vino bianco catarratto, possibilmente invecchiato, l'impasto viene insaccato in budello di maiale; la salsiccia viene divisa in porzioni (caddozzi) con spago.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: La carne può essere tritata finemente a punta di coltello o tritata con tritacarne elettrico o meccanico, quindi impastata a mano con sale marino, pepe nero, semi di finocchio selvatico, qualche spruzzata di vino bianco catarratto e qualche grammo di peperoncino rosso. L'impasto viene insaccato in budella di maiale, formando corde di salsiccia lunghe fino a due metri che vengono divise in porzioni (caddozzi) con lo spago.

Può essere consumata fresca cuocendola sulla brace o ponendola in mezzo alla cenere calda avvolgendola prima in carta stagnola o in carta oleata. Può anche essere consumata essiccata dopo 15 - 20 giorni di stagionatura.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Coltello per tagliare la carne o tritacarne elettrico o meccanico con piattina >8 fori, budella di maiale con diametro >32 mm e spago.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: La lavorazione avviene nelle macellerie e la stagionatura in luoghi freschi e ventilati come retromacellerie, cantine e seminterrati di abitazioni private.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Come racconta Virgilio nella Georgiche, la salsiccia era l'unico modo di conservare la carne fino a due mesi dopo la macellazione.

La salsiccia pasqualora partinicese è l'attestazione di una tradizione gastronomica di Partinico legata ad arcaiche forme di contrattazione che avvenivano tra i due componenti del mondo agricolo e pastorale: i burgisi permettevano al pastore di pascolare le sue pecore nei loro terreni e ricevevano in cambio degli agnelli, che venivano allevati fino alla Pasqua successiva, momento della macellazione.

Poiché i consumi pasquali non erano sufficienti a smaltire la quantità di carne ricavata dalla macellazione, occorreva conservarla per consumarla successivamente trasformandola in salsiccia o salamelle, ma il grasso ovino avrebbe dato all'insaccato un sapore ed odore sgradevoli.

I burgisi così barattavano col macellaio parte della carne di agnello con carne di maiale, che, miscelata alla carne magra di agnello, permetteva loro di ottenere una salsiccia che poteva durare qualche settimana oltre il periodo pasquale.

Tale tradizione è rimasta ben impressa nella memoria di tanti ultraottantenni che l'hanno tramandata fino ad

oggi.

Salsiccone, “Sausizzuni”

Territorio interessato alla produzione: Provincia di Ragusa

Descrizione sintetica del prodotto: Salame caratteristico per la forma di presentazione con il prodotto avvolto in un bastone elicoidale e per le caratteristiche degli ingredienti usati.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Tritatura della carne, aggiunta della giusta dose di sale marino, peperoncino e finocchietto selvatico, il tutto ammorbidito e insaporito con vino rosso di Pachino. Riempimento dell'impasto in vere budella formando corde di salsicce lunghe fino a due metri, che si appendono in luogo fresco e ventilato, esposto a tramontana. Il prodotto viene ottenuto dalla macinatura delle carni suine (spalla e pancetta), la stagionatura è di breve durata (circa 20 giorni), e conferisce al prodotto la classica morbidezza.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento:

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: I locali di lavorazione sono condizionati a temperatura 12°C, i locali di stufatura e stagionatura sono a temperatura e umidità variabile e controllata.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:

Fegato caiolato (Ficatu ncaiolatu)

Territorio interessato alla produzione: Cibo povero della tradizione agro pastorale del territorio di Racalmuto.

Descrizione sintetica del prodotto: La denominazione della “Ficatu caiolatu – fegato caiolato” designa esclusivamente il prodotto ottenuto con le modalità descritte nel presente disciplinare derivante dalla cottura e lavorazione di: fegato di maiale in fette, grasso retato di maiale (caiola), sale e pepe.

Il fegato con la caiola (ficatu caiolato o caiolatu) ha dimensioni variabili dipendenti dalla fetta del fegato utilizzata, tuttavia le sue dimensioni mediamente variano secondo la sotto indicata tabella:

Dimensioni

lunghezza compreso tra i 10 ed i 20 cm

Altezza compresa tra i 1 cm e 2 cm

Peso compreso tra i 100 e i 300 gr

Aspetto esterno del prodotto lavorato non cotto: superficie corrugata e di colore bordeaux scuro uniforme, con la superficie esterna avvolta in uno o due strati di grasso retato.

Aspetto esterno del prodotto lavorato cotto: superficie corrugata e croccante di color ambra scura data dalla omogenea cottura del composto alimentare.

Consistenza: croccante la parte esterna, consistentemente morbida e succosa per la componente interna.

Sapore: al primo morso il composto appare leggermente croccante. Al palato la consistenza interna sapida e dai sapori contrastanti ed equilibrati, intenso e avvolgente il sapore.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Ingredienti

Fegato di maiale in fette 150 gr, Grasso retato di maiale “caiola” 50 gr, Sale q.b., pepe q.b.

Preparazione

Tagliare la fetta di fegato con uno spessore minimo di almeno 1/1,5 cm e disposta la fetta su un ripiano questa viene completamente avvolta con il grasso retato di maiale (caiola), successivamente salata e pepata. Posto il prodotto su una griglia già calda, si dovrà attendere che il prodotto assuma una colorazione rosso bruno perché possa considerarsi pronto per il consumo.

Conservazione e vendita

Il prodotto una volta preparato è conservato in frigorifero o bancone frigo e deve essere sempre adeguatamente protetto e manipolato solo dal personale addetto alla vendita. Per la vendita al dettaglio e per il consumo immediato può essere utilizzata la consueta carta da macelleria. Le stigliole in entrambe le accezioni non può essere consumato oltre le 72 ore dalla data di produzione in conservazione sottovuoto e senza interruzione della catena del freddo.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: La preparazione del *fegato caiolato* non necessita per la sua semplicità e immediatezza di preparazione di alcuno strumento specifico. Per la conservazione vengono utilizzati frigoriferi o banco frigo.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Il prodotto una volta confezionato deve essere consumato entro e non oltre le 72 ore della preparazione si consiglia l'uso del sottovuoto, pertanto non necessita di locali per la stagionatura.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Il fegato caiolato è uno degli alimenti tradizionali tra i più antichi della tradizione contadina racalmutese, molto probabile che sia un lascito della passata cultura del cibo sicano. Cibo delle occasioni particolari racchiude i sapori della cultura agropastorale siciliana più antica. Il perpetuarsi della preparazione anche familiare della *fegato incaiolato*, grazie anche ai materiali poveri che fanno parte degli ingredienti rimandano alle ancestrali tradizioni siciliane e meridionali.

Grassi (burro, margarina, oli)

Olio extravergine di oliva, “ogghiu d'aliva”

Territorio interessato alla produzione: Territorio del Comune di Giardinello (PA). (In questo territorio l'olivo rappresenta la coltivazione prevalente).

Descrizione sintetica del prodotto: L'olio è una sostanza grassa di origine vegetale usata come condimento nell'alimentazione. E' ottenuta dalla spremitura del frutto della pianta “Olea europea” che cresce rigogliosa nelle regioni costiere del Mediterraneo ed in particolare nel territorio del Comune di Giardinello che dal punto di vista geologico è caratterizzato da strati di calcare a crinoidi, da argille eoceniche e da marne rosse vinaccia riferibili al Lias medio e superiore.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Le olive fresche vengono accuratamente lavate e quindi ridotte in fine poltiglia grazie a delle molazze verticali a rulli. Successivamente la poltiglia viene disposta in gabbie di fibre vegetali chiamate “coffe” e spremuta in particolari torchi ad aria compressa. Il liquido ottenuto viene poi introdotto in un separatore che elimina l'acqua e le impurità dall'olio.

Questo viene poi conservato in giare di terracotta che in dialetto vengono chiamate “giari di crita”.

L'olio in poco tempo, per decantazione, assume un aspetto limpido, depositando al fondo delle giare uno strato di materiale nerastro detto “muria” che viene usato nella conservazione del caciocavallo proteggendolo dalla muffa e dalla eccessiva trasudazione del grasso interno. A differenza del vino l'olio va utilizzato prima possibile meglio entro il primo anno e comunque non oltre il secondo anno in quanto col tempo aumenta l'acidità del prodotto e decadono le sue proprietà organolettiche.

Condimenti

Elioconcentrato di pomodoro, “Astrattu”

Territorio interessato alla produzione: Bagheria.

Descrizione sintetica del prodotto: Succo di pomodoro essiccato su ripiani di legno esposti al sole, con aggiunta di sale da cucina. Ingredienti: 10 Kg. di pomodoro, 100 gr. di sale.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Spedicellare e lavare il pomodoro.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: In magazzino viene effettuata manualmente la calibratura e sistemazione in cassette di legno proteggendo il frutto con striscioline di carta bianca.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Casolari rurali con copertura in coppi alla siciliana che consente una costante aerazione.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Annali della Regia Stazione Sperimentale di Acireale – Volume XVI – anno 1941.

Sale Marino Naturale

Territorio interessato alla produzione: Comuni di Trapani e Paceco.

Descrizione sintetica del prodotto: Il sale marino risulta più completo di oligoelementi e più delicato, per la

presenza di potassio e magnesio, rispetto al salgemma.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: L'estrazione del sale avviene nelle cosiddette saline. La salina di tipo tradizionale è costituita da quattro ordini di vasche: la "fridda" o vasca di prima entrata, il "vasu cultivu" o vasca evaporante, le "caure" o vasche evaporatrici, le "casseddi" o vasche salanti. Per favorire l'evaporazione e la concentrazione del cloruro di sodio le vasche diminuiscono di ampiezza e profondità e aumentano di numero. Accanto alle vasche salanti su piattaforme chiamate "ariuni", il sale estratto viene accumulato in volumi piramidali, detti "tumuli".

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Le piattaforme vengono ricoperte da tegole di terracotta dette "ciaramiri" per evitare i danni che possono arrecare le piogge.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Il sale marino viene raccolto nei locali adiacenti le saline e confezionato a mano con metodi tradizionali senza aggiunta di additivi; non è lavorato e privo di qualsiasi trattamento chimico per mantenere tutti i suoi elementi oligominerali.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Il sale è sempre stato un bene talmente prezioso che ha dato il nome alla paga dei lavoratori: il salario, che nell'antica Roma era la paga minima del soldato, composta, tra l'altro da un pugno di sale. La costa bassa dei litorali trapanesi ed il clima favorevole consentirono ai Fenici l'impianto delle prime saline che la storia ricordi. Oggi esse si concentrano principalmente in prossimità della città di Trapani, nell'aria di Nubia (Comune di Paceco) e sull'isola grande dello Stagnone di Marsala, vicinissima all'isola di Mothia.

Formaggi

Ainuzzi

Territorio interessato alla produzione: Comuni di Cammarata e San Giovanni Gemini (AG).

Descrizione sintetica del prodotto: Piccoli formaggi di pasta filata, di latte vaccino, a forma di cervi, daini o capre, con una crosta sottile di colore giallo paglierino, la consistenza è morbida e compatta, il sapore dolce delicato. Possono raggiungere il peso di 100-200 gr.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Il latte della mungitura serale viene filtrato e conservato fino al mattino successivo. Portato ad una temperatura di 37°C vi si aggiunge del latte appena munto. Dopo la coagulazione, mediante l'aggiunta di caglio di agnello, il prodotto ottenuto viene rotto con la "rotula" in modo da ottenere un aspetto granuloso (durante tale operazione si aggiunge acqua ad una temperatura di 65/70°C). Lasciato riposare per circa 10 minuti, si ha la precipitazione della cagliata sul fondo del recipiente e l'affioramento del siero del latte. Dopo un periodo di ulteriore riposo e dopo che la temperatura si è abbassata intorno ai 30°C, la cagliata viene estratta, posta su di un tavolo particolare e coperta con un telo di lino o di cotone per circa un giorno. Durante questa fase la pasta perde il siero residuo ed inizia il processo di acidificazione. Successivamente la pasta viene tagliata in striscioline e posta in un recipiente. Inizia ora il processo di modellatura degli ainuzzi. Infatti prese le striscioline si inizia a lavorarle mediante l'aggiunta di acqua calda fino ad ottenere la forma desiderata, dopo di che vengono immerse subito in acqua fredda e poi in salamoia satura. Usciti dalla salamoia gli ainuzzi vengono di nuovo immersi in acqua fredda e poi lasciati ad asciugare in appositi locali ben arieggiati.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Oltre ai normali attrezzi della caseificazione si utilizza la "rotula", particolare bastone dalla testa arrotondata.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Caseifici locali.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Anticamente in occasione della festa del Corpus Domini, tutte le Confraternite portavano il loro Santo protettore, sulle varie addobbate con liste di legno sulle quali erano attaccati gli "ainuzzi". Gli "ainuzzi" dopo le celebrazioni sacre venivano distribuiti tra i devoti ed i poveri.

Belicino

Territorio interessato alla produzione: Comuni di Calatafimi, Castelvetro, Poggioreale, Salaparuta, Campobello di Mazara, Gibellina, S. Ninfa, Petrosino, Salemi.

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio a pasta compatta realizzato con latte di pecora Valle del

Belice con l'aggiunta di olive Nocellara del Belice, precedentemente fatte affinare in salamoia satura e successivamente snocciolate. La pezzatura varia da 1 a 5 Kg.

Tecnologia di Lavorazione: Il latte ovino proveniente da una o due mungiture alla temperatura di circa 36°C viene coagulato in tine di legno con l'ausilio di caglio d'agnello in pasta 60gr. per 100 litri di latte, dopo circa 25-30 minuti la cagliata è rotta con l'ausilio di un attrezzo di legno "rotula" in piccoli frammenti a mo di lenticchie e contemporaneamente è immessa dell'acqua calda alla temperatura di 50°C circa per aumentare la temperatura della massa caseosa. Quindi la massa caseosa viene deposta in fiscelle di giunco o di plastica con l'aggiunta di olive Nocellara del Belice e dopo immessa nella scotta calda per circa 4 ore.

L'indomani viene immersa in Salamoia satura per un periodo variabile in funzione della pezzatura ,12 ore per Kg. Uscita dalla salamoia viene fatto asciugare per 24 ore e successivamente può essere avviato al consumo, infatti è un formaggio che viene consumato fresco.

Materiale e attrezzature specifiche utilizzati: Tina di legno, bastone di legno (rotula), graticcio di canne (cannara), fiscelle di giunco o di plastica, tavolieri di legno, caldaia di rame stagnato o d'acciaio, fuoco diretto a legna o a gas.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: I locali di lavorazione e di conservazione devono essere salubri e igienicamente accettabili.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Il Belicino è un formaggio che ha profonde radici nel territorio della Valle del Belice Sicilia. La sua origine risale al periodo post bellico anche se solo nell'ultimo quarantennio ha raggiunto una rilevante produzione da cogliere l'interesse dei tecnici caseari Siciliani.

Caci Figurati "Inuzzi", "Murriti", "Cavadduzzi", "Palummeddi"

Area di produzione: Monti Nebrodi.

Tipologia: Formaggio a pasta filata.

Attrezzature storiche: Tina di legno, rotula di legno e/o brocca, cisca di legno, coltello di legno, canestro di giunco, graticcio di canne, bastone di legno "appizzatuma", recipiente di legno "piddiaturi", bastone di legno, tavoliere di legno, caldaia di rame stagnato. Fuoco diretto legna-gas.

Brevi cenni storici: I caci figurati vengono descritti dallo storico Antonino Uccello nel suo libro "Bovari, pecorari e curatuli" che ha personalmente raccolto testimonianze di vecchi casari sul mantenimento delle antiche tecniche di produzione di questi formaggi. Nella zona dei Nebrodi è usanza antica la produzione di caci figurati che fecero il loro ingresso ufficiale nella "Mostra etnografica siciliana" di Palermo nel 1892.

In Contessa Entellina i casari si specializzarono in piccole opere d'arte plasmando la pasta filata in pregiate figure di cavallucci, cerbiatti e gallinelle.

Linee principali tecnologia di produzione:

- **specie/razza:** Vacca;
- **materia prima:** Latte intero, crudo;
- **microflora:** Naturale;
- **caglio:** Pasta di agnello e/o capretto;
- **sistema di alimentazione prevalente:** Pascolo naturale e coltivato con l'integrazione di foraggi e concentrati in stalla in quantità variabile rispetto alla stagione foraggera;
- **tecniche di lavorazione:** I caci figurati seguono lo stesso processo di caseificazione della provola dei Nebrodi e del Palermitano, ma ovviamente si differiscono dopo la fase di filatura, dove il casaro-artista si dedica alla definizione delle diverse figure di pasta casearia;
- **salatura:** Salamoia satura;

Caratteristiche del prodotto: Crosta sottile di colore giallo paglierino tendente al giallo ambrato. La pasta è bianca tendente al paglierino, la consistenza è morbida e compatta. Il sapore è dolce e delicato. Pesa circa 0,5 Kg. Hanno soprattutto un valore di rappresentanza folkloristica in quanto possono essere dei doni speciali in altrettanti momenti.

Riferimenti storici:

- **Pitrè:** "Il Vespro" capitolo XII pag. 192, 1886.
- **Rubino B. :** "Figurine di caciocavallo", in Varietas, anno V, n. 54, Milano, 1908.
- **Uccello Antonino:** "Bovari, Pecorari, Curatoli". Cultura casearia in Sicilia, Stass, Palermo, 1980.

Caciocavallo ("Cascavallu") Palermitano

Attrezzature storiche: Tina di legno, bastone di legno “rotula”, recipiente di legno per la pressatura “cisca”, graticcio di canne “cannara”, bastone di legno “appizzatuma”, bastone di legno “vaciliatuma”, contenitore per la filatura “piddiaturi”, tavole e contenitore di legno “tavoliere”, caldaia di rame stagnato.
Fuoco diretto legna-gas.

Locali di stagionatura: La stagionatura avviene in locali tradizionali, dai muri spessi che li rendono molto freschi, umidi e ventilati a volte “interrati”, si riscontrano inoltre cantine e grotte naturali con pareti geologicamente naturali dove i formaggi vengono poggiati su ripiani di legno.

Brevi cenni storici: Il Trasselli in “Alcuni calmieri palermitani del '400” riferisce che già dal marzo del 1412 si riscontra un chiaro riferimento a questo formaggio, addirittura differenziandolo da altri quali il cacio vacchino e cacio pecorino. Si possono riscontrare cenni storici che riportano l'uso del palermitano sia sulle mense delle monache che in quelle dei nobili come cibo particolarmente pregiato.

Era considerato infatti un prodotto di alto valore nutritivo adatto ai rinfreschi offerti da principi e baroni ed era utilizzato come merce di scambio nei contratti di affitto.

Tipologia: Formaggio a pasta filata.

Area di produzione: La provincia di Palermo ed alcuni comuni della provincia di Trapani con punte di maggiore produzione nella zona di Godrano e Cinisi.

Linee principali tecnologia di produzione:

- **specie/razza:** Vacca;
- **materia prima:** Latte intero, crudo;
- **microflora:** Naturale;
- **caglio:** Pasta di agnello o capretto;
- **sistema di alimentazione prevalente:** Pascolo naturale e coltivato integrazione in stalla di foraggi e concentrati in quantità variabile rispetto alla stagione foraggera;
- **tecniche di lavorazione:** Il palermitano viene prodotto con tecniche tradizionali utilizzando antichi utensili. Il latte coagula in una tina di legno a 35°C con caglio in pasta di agnello. La cagliata viene fatta spurgare con l'ausilio di un particolare recipiente di legno, “cisca”, viene poi cotta sotto scotta per circa 4 ore, dopo viene posta su un graticcio di canne “cannara” per poterla pressare; la pasta ottenuta è appesa ad un bastone di legno “appizzatuma” per favorire lo spurgo del siero. Il giorno dopo viene tagliata, messa nel “piddiaturi”, contenitore per la filatura, e filata con la scotta e l'ausilio di un bastone di legno “vaciliatuma”. La sfera di pasta, ben chiusa dalle mani esperte del casaro, viene deposta sul “tavoliere” di legno dove acquisirà la storica forma a parallelepipedo. Il giorno dopo viene immerso in salamoia;
- **salatura:** In salamoia satura per un periodo variabile secondo il peso, per un massimo di 10-12 giorni;
- **stagionatura:** Da 1 a 4 mesi per il semi-stagionato, oltre 4 mesi per lo stagionato.

Caratteristiche del prodotto: Forma parallelepipedica. La crosta è sottile, liscia e di colore ambrato.

La pasta è di colore giallo paglierino, compatta, tenace e con sfogliature a stagionatura avanzata.

L'odore è fragrante caratteristico ed il sapore piccante. Pesa circa 8-12 Kg.

Riferimenti storici:

- **Plinio il Vecchio:** “Naturalis Historia” (libro 11°).
- **Pietro de' Crescenzi:** “Liber ruralium commodorum”, 1294.
- **Omero:** “Odissea” (libro 9°), X-IX sec. a.C., Onorato Castellino–Vincenzo Peloso, Officine Grafiche 1950.
- **Virgilio:** “Bucoliche e Georgiche” (Egloga V e libro 3°), 37-30 a.C./42-39 a.C., Lorenzo Giudice, 1954.
- **Gallo:** “Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa”, IV sec. d.C.
- Archivio comunale di Palermo, vol. 23 n. 2; calmieri imposto dai giurati e proviviri per la vendita al minuto nei mercati – 21 marzo 1412.
- **Carmelo Trasselli:** “Calmieri dei viveri al minuto a Palermo”, 1412-1440 da archivio comunale di Palermo.
- **Carmelo Trasselli:** “Alcuni calmieri palermitani del '400, estratto da: Economia e storia, rivista italiana di storia economia e sociale, anno 1968, fasc. 3.
- **Ignazio Gattuso:** “Economia e società rurale della Sicilia, secoli XVI-XI.
- Notaio Guglielmo Mazzapiedi, 5 novembre XIV secolo, ind. 1421; archivio di stato di Palermo, vol. 839, f. 103.
- Notaio Luca Cuccia, 25 agosto XIV secolo, ind. 1601; archivio di Stato di Palermo, V. st. vol. 1022, f. 485 V.
- **Rilievo dell'università di Mezzojuso (appendice n. 5) citato in Ignazio Gattuso:** “Economia e società in un comune rurale della Sicilia; secoli XVI-XIX”. Tumminelli Editore Palermo.
- Archivio delle collegiate di Monreale, vol. S.C.A. 1 bis.
- Uccello Antonino “Bovari, Pecorari, Curatoli”. Cultura casearia in Sicilia, Stass, Palermo, 1980.
- ARAS “I formaggi tipici di Sicilia” Palermo, 1986.
- Vizzardi-Maffeis “Formaggi italiani”, Edizioni agricole, Bologna, 1990.
- **Istituto Nazionale Sociologia Rurale:** “Atlante dei prodotti tipici: I formaggi”, Franco Angeli, Milano, 1990.

- **CNR:** “I prodotti caseari del Mezzogiorno”, 1992.
- **Ministero Agricoltura e Foreste:** “I formaggi DOC italiani” edito da UNALAT in collaborazione con l'INSOR, Franco Angeli, Milano, 1992.

Caciotta degli Elimi

Territorio interessato alla produzione: Calatufimi, Vita.

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio a pasta compatta realizzato con latte di pecora della Valle del Belice che nel periodo di maturazione subisce una fermentazione che lo differenzia totalmente da altri pecorini. Il nome Caciotta sta per piccolo formaggio dato che viene prodotto in pezzature da 1 Kg. Fino a 4 Kg., gli Elimi invece erano antichi abitanti di Segesta che poi fondarono Calatufimi.

Tecnologia di lavorazione: Il latte di pecora della Valle del Belice proveniente da una o più mungiture alla temperatura di 36°C viene coagulato in caldaie di rame o d'acciaio con l'ausilio di caglio d'agnello in pasta, dopo circa 30 minuti la cagliata viene portata alla temperatura di circa 42°C e successivamente rotta con l'ausilio di un attrezzo di legno “rotula” in piccoli frammenti a mo di chicchi di riso, quindi la massa caseosa viene disposta in fascelle di giunco o di plastica dove rimane per circa 24 ore dopo che viene immessa in salamoia satura. Uscita dalla salamoia viene posta nei locali di stagionatura dove rimane per un periodo minimo di tre mesi e successivamente può essere avviata al consumo.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Tina di legno, bastone di legno “rotula”, graticcio di canne “cannara”, fascelle di giunco o di plastica, tavolieri di legno, caldaia di rame stagnato o di acciaio.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: I locali di lavorazione e conservazione devono essere salubri e igienicamente accettabili. Il formaggio è stagionato in cantine fresche e ventilate.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: La caciotta degli Elimi ha profonde radici nel territorio di produzione; la leggenda vuole che una famiglia di calafimesi per sfuggire ad una vendetta di mafia alla fine dell'ottocento si trasferisce in Sardegna e dato che erano pastori continuarono a farlo. Ritornati in Sicilia iniziarono a fare il suddetto formaggio che in parte deriva dalla tradizione Sarda miscelata alla cultura casearia Siciliana.

Canestrato

Attrezzature storiche: Tina di legno, caldaia di rame stagnato, spino o rotella di legno, cisca di legno, canestri di giunco “fascedde”, tavoliere di legno. Fuoco diretto legna-gas.

Locali di stagionatura: Sono ambienti tradizionali molto freschi e ventilati nei quali le forme vengono poggiate su dei ripiani di legno. Si riscontrano anche cantine e grotte naturali con pareti geologicamente naturali.

Denominazioni ricorrenti derivanti da diversi stadi di salatura/stagionatura: Tuma fresca senza alcuna salatura. Primosale indica un formaggio fresco di 8-10 giorni circa che ha subito la salatura a secco esterna. Secondosale indica un formaggio semi-stagionato di 2-4 mesi circa che ha subito la salatura a secco. Stagionato indica un formaggio, salato con le stesse modalità, la cui maturazione supera i 4 mesi.

Brevi cenni storici: Il tipico formaggio canestrato detto anche “vacchino” viene citato in contratti di gabella sin del 1400 come uno dei prodotti da consegnare annualmente al gabellotto come prezzo d'affitto del latifondo. Anche questo formaggio compare nel 1407 nel calmier dei latticini come “tumazza”.

Il Trasselli lo riscontra ancora in un calmier del 1412 alla voce “cacio vacchino” da vendere ad una quotazione inferiore “4 vs 5 grani di rotolo” rispetto al caciocavallo palermitano. Viene ancora citato nella dieta delle monache del monastero di San Castrenze del 1562.

Tipologia: Formaggio a pasta dura, semicotta.

Area di produzione: Intero territorio siciliano.

Linee principali tecnologia di produzione:

- **specie/razza:** Vacca e a volte pecora e/o capra;
- **materia prima:** Latte di vacca a volte misto a latte di pecora e/o capra intero, crudo;
- **microflora:** Naturale;
- **caglio:** Pasta di agnello o capretto;
- **sistema di alimentazione prevalente:** Pascolo naturale e coltivato con integrazione di foraggi e concentrati in stalla;

- **tecniche di lavorazione:** Il canestrato viene prodotto con tecniche tradizionali utilizzando antichi utensili. Il latte coagula in una tina di legno a 35°C con caglio in pasta di agnello. La cagliata viene fatta spurgare con le mani dopo essere stata posta in canestri di giunco “fascere” che lasciano sulla superficie del formaggio una particolare modellatura. All'atto dell'incanestratura può essere aggiunto pepe nero in grani o fiocchi di peperoncino. La cagliata viene scottata con scotta a circa 80°C e posta su dei tavolieri di legno. Il giorno dopo viene salata;
- **salatura:** Dopo la fase di spurgo e di acidificazione il formaggio viene estratto dai canestri e salato a secco con sale marino fino, avendo cura di creare sulla forma uno strato di sale compatto.

La quantità di sale varia in funzione delle caratteristiche del prodotto e non è facilmente quantificabile;

- **stagionatura:** 8-10 giorni (fresco), 2-4 (semi-stagionato), oltre 4 mesi (stagionato).

Caratteristiche del prodotto: Finito

Riferimenti storici:

- **Omero:** “Odissea” (libro 9°), X-IX sec. a.C., Onorato Castellino–Vincenzo Peloso, Officine Grafiche 1950.
- **Virgilio:** “Bucoliche e Georgiche” (Egloga V e libro 3°), 37-30 a.C./42-39 a.C., Lorenzo Giudice, 1954.
- Notaio Guglielmo Mazzapiedi, 5 novembre XIV secolo, ind. 1421; archivio di stato di Palermo, vol. 839, f. 103.
- Notaio Luca Cuccia, 25 agosto XIV secolo, ind. 1601; archivio di Stato di Palermo, V. st. vol. 1022, f. 485 V. archivio comunale di Palermo, vol. 22 n. 44; Calmiere dei latticini – 5 dicembre 1407.
- Archivio Comunale di Palermo, vol. 23 n. 2; Calmiere imposto dai giurati e probiviri per la vendita al minuto nei mercati – 21 marzo 1412.
- **Carmelo Trasselli:** “Calmiere dei viveri al minuto a Palermo”, 1412-1440 da archivio comunale di Palermo.
- Campisi Carmelo “Pecore e pecorino della Sicilia”, Francesco Battiato Editore, Catania, 1933.
- Archivio arcivescovile di Monreale, Pitazzi e Visita del Monastero di Corleone, vol. 6, 1578.
- **Carmelo Trasselli:** “Alcuni calmieri palermitani del '400, estratto da: Economia e storia, rivista italiana di storia economia e sociale, anno 1968, fasc. 3.
- **Rilievo dell'università di Mezzojuso (appendice n. 5) citato in Ignazio Gattuso:** “Economia e società in un comune rurale della Sicilia; secoli XVI-XIX”. Tumminelli Editore - Palermo.
- Archivio delle collegiate di Monreale, vol. S.C.A. 1 bis.
- Vizzardi-Maffeis “Formaggi italiani”, Edizioni agricole, Bologna, 1990.
- **Istituto Nazionale Sociologia rurale:** “Atlante dei prodotti tipici: I formaggi”, Franco Angeli, Milano, 1990.
- **CNR:** “I prodotti caseari del Mezzogiorno”, 1992.
- **Ministero Agricoltura e Foreste:** “I formaggi DOC italiani” edito da UNALAT in collaborazione con l'INSOR, Franco Angeli, Milano, 1992.

Canestrato vacchino

Territorio interessato alla produzione: Comune di Gratteri.

Descrizione sintetica del prodotto: Ha la forma cilindrica, dal colore giallo. Il sapore è dolce quando è fresco, piccante quando è stagionato.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Viene prodotto in maniera tradizionale, utilizzando utensili in legno e rame. Il latte coagula in una tina a 35°C con caglio di pasta d'agnello.

La cagliata viene fatta spurgare in canestri di giunco, che lasciano sulla parte esterna del formaggio una particolare modellatura. All'atto della canestratura può essere aggiunto pepe nero in grani o fiocchi di peperoncino. La cagliata viene quindi scottata a 80° C e posta su tavolieri di legno.

Dopo la fase di spurgo il formaggio viene estratto dai canestri e salato con sale fino.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Latte di vacca a volte misto a latte di pecora e/o di capra, caglio.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: La trasformazione avviene in locali appositamente attrezzati.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Nei contratti di “Gabella” fin dal 1400 veniva dato quale corrispettivo per l'utilizzo di pascoli.

Cofanetto o Caciocavallo “Cofanaro”

Territorio interessato alla produzione: Comune di Custonaci, S. Vito, Castellammare, Calatafimi.

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio a pasta filata realizzato con latte di pecora Valle del Belice per 20-30% e con latte di vacca Cinisara per il 70-80%, la sua pezzatura varia da 2 a 10 Kg.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Il latte di pecora e della vacca proviene da una o due mungiture alla temperatura di circa 36°C viene coagulato in tini di legno con l'ausilio di caglio d'agnello in pasta 80 gr. per 100 litri di latte, dopo circa 30-40 minuti la cagliata è rotta con l'ausilio di un attrezzo di legno "rotula" in piccoli frammenti grandi quanto dei chicchi di riso, quindi la massa caseosa viene immessa nella scotta calda per circa quattro ore e dopo viene posta ad asciugare a cavallo di travi di castagno. L'indomani viene tagliata a fette e fatta filare immergendola all'interno di un mastello di legno (piddiaturi) nella scotta calda. Dopo la filatura con una tecnica che di tramanda da secoli (accupatina) la massa caseosa prende la forma di una palla ovoidale e quindi viene posta in una forma (tavoliere) dove acquisisce la forma di un parallelepipedo. Il giorno successivo viene immessa in salamoia satura per un periodo variabile in funzione della pezzatura 12 ore per Kg. Può essere consumato fresco o stagionato.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Tina di legno, bastone di legno (rotula), mastello di legno (piddiaturi), graticcio di canne (cannara), fiscelle di giunco, tavolieri di legno, caldaia di rame stagnato o di acciaio.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: I locali di lavorazione e conservazione devono essere salubri e igienicamente accettabili. Il formaggio è stagionato in cantine fresche e ventilate.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Il cofanetto è un formaggio che ha profonde radici nel territorio di produzione. Il nome deriva dal Monte Cofano sito nel territorio di Custonaci (TP) e secondo Samuel Butler risale ai primi del 500.

Cosacavaddu Ibleo (Caciocavallo Ragusano)

Attrezzature storiche: Tina di legno, bastone di legno "rotula", contenitore di rame stagnato di varie dimensioni "iaruozzu", contenitore di legno "pisaquagniu" (pesa caglio), contenitore in creta per conservare caglio "quagnialuoru", contenitore di legno per la formatura dei formaggi "mastredda", piccolo tino di legno o rame stagnato per filare "staccio", bastone di legno "manovella", materiale di legno per dare forma al formaggio "muolitu", tavolette di legno "cugni", formetta di legno per la marchiatura "marchiu".

Vasche di cemento per la salamoia. Fuoco diretto legna-gas.

Locali di stagionatura: Vengono detti "mazzè", locali freschi, umidi e ventilati a volte "interrati", si riscontrano inoltre cantine e grotte naturali con pareti geologicamente naturali dove i formaggi a coppia vengono appesi a "cavallo" di una trave di legno legati con funi di "liama" o corde di "cannu", di "zammarra" o di cotone. Si riscontrano inoltre impalcature, scaffali ed attrezzi in legno o altro materiale vegetale per la pulizia e la manipolazione del formaggio durante la maturazione e stagionatura.

Denominazioni ricorrenti derivanti da diversi stadi di salatura/stagionatura: Fresco entro 2 mesi.

Semi-stagionato fino a 6 mesi. Stagionato oltre 6 mesi.

Brevi cenni storici: Storicamente denominato caciocavallo ragusano è uno dei formaggi più antichi dell'isola e si pensa che il nome derivi dall'asciugatura ("a cavaddu") di un'asse, che dal nome della zona di produzione (Ragusa). Questo formaggio dal sapore amabile e peculiare è stato soggetto sin dal XIV secolo di un fiorente commercio oltre i confini del Regno di Sicilia. Già nel 1515 Carmelo Trasselli in "Ferdinando il Cattolico e Carlo V" racconta di una "esenzione dai dazi" anche per il caciocavallo ragusano e pertanto già oggetto di notevole commercio. Ancora il Trasselli in "Note sui Ragusei in Sicilia" riporta documenti del "Notaio Gaetano, F.106" che riferisce ancora del commercio via nave del caciocavallo. Nell'opera dell'abate Paolo Balsamo risalente al 1808 veniva sottolineato "la bontà dei bestiami di Modica" e i "prodotti di cacio e ricotta, superiori di cinquanta per cento ai comuni, e di venticinque per cento ai migliori di Sicilia".

Ed ancora Filippo Garofalo nel 1856 cita la fama e la squisitezza dei caci e delle ricotte del ragusano.

Tipologia: Formaggio a pasta filata.

Area di produzione: L'intero territorio della provincia di Ragusa ed i comuni di Noto, Palazzolo Acreide e Rosolini in provincia di Siracusa.

Linee principali tecnologia di produzione:

- **specie/razza:** Vacca;
- **materia prima:** Latte intero, crudo;
- **microflora:** Naturale;
- **caglio:** Pasta di agnello e/o capretto;
- **sistema di alimentazione prevalente:** Pascoli naturali dell'altopiano ibleo, ricchi di essenze spontanee, ed anche pascoli coltivati con integrazione in stalla di foraggi e concentrati in quantità variabile rispetto alla stagione foraggera;

- **tecniche di lavorazione:** Il “Cosacavaddu Rausanu” viene prodotto con tecniche tradizionali. Il latte di una o due mungiture coagula in una tina di legno a 34°C con caglio in pasta di agnello e/o capretto.

La cagliata viene rotta con la “rotula” e si fa spurgare in fiscelle poste su un tavoliere di legno, “mastredda”, dopo circa due ore viene cotta con la scotta a 80°C per circa 105'. Trascorso questo tempo la cagliata viene estratta con le mani e posta nella mastredda a maturare fino al giorno successivo.

Prima della filatura la cagliata viene tagliata a fette e posta nello “staccio” e con l'ausilio di un bastone di legno “manovella” e di aggiunta di acqua calda viene lavorata con le mani.. La sfera di pasta, ben chiusa dalle mani esperte del casaro, viene deposta nella “mastredda” di legno dove acquisirà la storica forma a parallelepipedo. Il giorno dopo viene immerso in salamoia;

- **salatura:** In salamoia satura per circa 24 ore per un periodo variabile secondo il peso della forma;

Caratteristiche del prodotto: Forma a parallelepipedo con angoli smussati. La crosta liscia, sottile e compatta di colore giallo dorato o paglierino che diventa più scuro con l'avanzare della stagionatura; viene cappata con olio di oliva. La pasta è di colore giallo paglierino, compatta. Il sapore è decisamente gradevole, dolce, delicato poco piccante nei primi mesi di stagionatura; tendente al piccante con l'avanzare della stagionatura. Peso variabile da 10 a 16 Kg.

Riferimenti storici:

- **Uccello Antonino:** “Bovari, Pecorari, Curatoli”. Cultura casearia in Sicilia, Stass Palermo, 1980.
- **Carmelo Trasselli:** “Ferdinando il Cattolico e Carlo V” - La esperienza siciliana vol. 1, 1475-1525.
- **Filippo Garofalo:** “Discorsi sopra l'antica e moderna Ragusa”, (Palermo-Stabilimento tipografico di Francesco Lao), 1856.
- **Carmelo Trasselli:** “Note sui Ragusei in Sicilia” 1530, estratto da “Economia e storia, rivista italiana di storia economica”, 1965.
- ARAS “I formaggi tipici di Sicilia” Palermo, 1986.
- Vizzardi-Maffeis “Formaggi italiani”, Edizioni agricole, Bologna, 1990.
- **Istituto Nazionale Sociologia Rurale:** “Atlante dei prodotti tipici: I formaggi”, Franco Angeli, Milano, 1990.
- **CNR:** “I prodotti caseari del Mezzogiorno”, 1992.
- **Ministero Agricoltura e Foreste:** “I formaggi DOC italiani” edito da UNALAT in collaborazione con l'INSOR, Franco Angeli, Milano, 1992.
- Licitra Giuseppe “A strategy for managing forages and dairy cows to produce Ragusano cheese in Sicily”. Ph.D Thesis. Cornell University, 1995.
- Monografia del Progetto Ibleo “Indagine conoscitiva sulla tecnologia di trasformazione casearia del formaggio Ragusano” Ragusa, 1997.

Ericino

Territorio interessato alla produzione: Erice, Valderice, Custonaci, S.Vito, Castellammare, Calatafimi.

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio a pasta compatta realizzato con latte di pecora Valle del Belice per l'80% e con latte di vacca Cinisara per il 20%, la sua pezzatura varia da 2 a 7 Kg.

Tecnologia di lavorazione: Il latte di pecora della Valle del Belice e di vacca Cinisara proveniente da una o più mungiture alla temperatura di circa 36°C viene coagulato in tini di legno con l'ausilio di caglio d'agnello in pasta di 80 gr. per 100 litri di latte, dopo circa 30-40 minuti la cagliata è rotta con l'ausilio di un attrezzo di legno “rotula” in piccoli frammenti a mo di lenticchie e contemporaneamente è immessa nell'acqua calda alle temperature di 50°C circa per aumentare la temperatura della massa caseosa. Quindi la massa caseosa viene deposta in fiscelle di giunco o di plastica e dopo immessa nella scotta calda per circa 4 ore.

L'indomani viene immersa in salamoia satura per un periodo variabile in funzione della pezzatura, di 12 ore per Kg. Uscita dalla salamoia viene posta nei locali di stagionatura dove rimane per un periodo minimo di 20 giorni fino a 4 mesi.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Tina di legno, bastone di legno “rotula”, graticcio di canne “cannara”, fiscelle di giunco o di plastica, tavolieri di legno, caldaia di rame stagnato o di acciaio.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: I locali di lavorazione e conservazione devono essere salubri e igienicamente accettabili. Il formaggio è stagionato in cantine fresche e ventilate.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: L'Ericino ha profonde radici nel territorio di produzione. La sua origine viene datata con il periodo medievale dove gli armenti cricini erano costituiti da ovini con la presenza di qualche bovino e per questo è nata la suddetta tipologia di lavorazione di un formaggio misto che ha riscontro solo nei comuni menzionati e che esce fuori dalla cultura casearia degli

altri comuni trapanesi.

Formaggio di capra “Padduni”

Attrezzature storiche: Tina di legno, bastone di legno “rotula”, cisca di legno, tavoliere di legno, canestri di giunco “fascedde”, caldaia di rame stagnato. Fuoco diretto legna-gas.

Brevi cenni storici: Le origini di questo formaggio risalgono al XI secolo a.C. Omero parla di una bevanda a base di formaggio caprino grattato. Anche Aristotele, nel IV secolo a.C. si sofferma sulle tradizioni casearie siciliane esaltando il gusto del latte caprino mescolato con il latte vaccino o di pecora.

Nel periodo Romano, II secolo a.C., Varrone pone l'accento sulle qualità nutritive del latte di capra e dei formaggi caprini. Un accenno alla bontà del formaggio caprino appare nel “Corso compiuto di agricoltura teorica pratica ed economica” dell'abate Rozier intorno al XVIII secolo.

La tecnologia di trasformazione è illustrata nel già citato libro del Campisi.

Tipologia: Formaggio a pasta cruda.

Area di produzione: L'intero territorio siciliano.

Linee principali tecnologia di produzione:

- **specie/razza:** Capra;
- **materia prima:** Latte intero, crudo;
- **microflora:** Naturale;
- **caglio:** Pasta di agnello a volte di capretto;
- **sistema di alimentazione prevalente:** Pascolo ricco di essenze spontanee raramente integrato con alimentazione in stalla.
- **tecniche di lavorazione:** Il padduni (formaggio di capra siciliano) si differisce dal “formaggiu ri capra” per la forma (palla vs cilindrica), per il peso (300gr. vs 3 Kg.), per la salatura e soprattutto per la stagionatura (fresco vs 3 mesi). Il latte coagula in una tina di legno a circa 37°C con caglio in pasta di agnello e/o capretto in circa 45'. E' possibile l'aggiunta di pepe nero in grani o fiocchi di peperoncino.

La cagliata viene fatta spurgare con le mani in un recipiente di legno molto particolare, “cisca”, viene quindi scottata con scotta calda, formata e salata;

- **salatura:** A secco sull'intera superficie della forma.

Caratteristiche del prodotto: Ha una forma a palla, pesa circa 300 gr., viene consumato fresco.

Riferimenti storici:

- **Plinio il Vecchio:** “Naturalis Historia” (libro 11°).
- **Pietro de' Crescenzi:** “Liber ruralium commodorum”, 1294.
- **Omero:** “Odissea” (libro 9°), X-IX sec. a.C., Onorato Castellino–Vincenzo Peloso, Officine Grafiche 1950.
- **Virgilio:** “Bucoliche e Georgiche” (Egloga V e libro 3°), 37-30 a.C./42-39 a.C., Lorenzo Giudice, 1954.
- **Istituto Nazionale Sociologia Rurale:** “Atlante dei prodotti tipici: I formaggi”, Franco Angeli, Milano, 1990.
- Campisi Carmelo “Pecore e pecorino della Sicilia”, Francesco Battiato editore, Catania, 1933.

Formaggio di capra siciliano “Formaggiu ri capra”

Attrezzature storiche: Tina di legno, rotula di legno, cisca di legno, tavoliere di legno, canestri di giunco “fascedde”, caldaia di rame stagnato. Fuoco diretto legna-gas.

Locali di stagionatura: Sono dei locali asciutti e freschi dove le forme vengono sistemate negli scaffali di legno singolarmente o disposte in coppia l'una sull'altra. Si riscontrano inoltre cantine e grotte.

Denominazioni ricorrenti derivanti da diversi stadi di salatura/stagionatura: Tuma fresca senza alcuna salatura. Primosale indica un formaggio fresco di 8-10 giorni circa che ha subito la salatura a secco esterna.

Secondosale indica un formaggio semi-stagionato di 2-3 mesi circa che ha subito la salatura a secco.

Stagionato indica un formaggio, salato con le stesse modalità, la cui maturazione supera i 3-4 mesi.

Brevi cenni storici: Le origini di questo formaggio risalgono al XI secolo a.C. Omero parla di una bevanda a base di formaggio caprino grattato. Anche Aristotele, nel IV secolo a.C. si sofferma sulle tradizioni casearie siciliane esaltando il gusto del latte caprino mescolato con il latte vaccino o di pecora.

Nel periodo Romano, II secolo a.C., Varrone pone l'accento sulle qualità nutritive del latte di capra e dei formaggi caprini. Un accenno alla bontà del formaggio caprino appare nel “Corso compiuto di agricoltura teorica pratica ed economica” dell'abate Rozier intorno al XVIII secolo.

La tecnologia di trasformazione è illustrata nel già citato libro del Campisi.

Tipologia: Formaggio a pasta dura, cruda..

Area di produzione: L'intero territorio siciliano.

Linee principali tecnologia di produzione:

- **specie/razza:** Capra;
- **materia prima:** Latte intero, crudo;
- **microflora:** Naturale;
- **caglio:** Pasta di capretto a volte di agnello;
- **sistema di alimentazione prevalente:** Pascolo ricco di essenze spontanee raramente integrato con alimentazione in stalla.
- **tecniche di lavorazione:** Il formaggio di capra (formaggio di capra siciliano) viene ancora prodotto con tecniche tradizionali. Il latte coagula in una tina di legno a circa 34-35°C con caglio in pasta di capretto e/o agnello in circa 45'. La cagliata viene fatta spurgare con le mani dopo essere stata posta in canestri di giunco "fascette" che lasciano sulla superficie una particolare modellatura.

All'atto dell'incanestratura può essere aggiunto pepe nero in grani o fiocchi di peperoncino, viene quindi scottata per circa 4 ore con scotta calda, posta su un tavoliere di legno ad asciugare;

- **salatura:** Il giorno successivo alla produzione viene praticata a mano la salatura a secco sull'intera superficie della forma. Dopo 10 giorni la forma viene trattata nuovamente e può subire un'altra salatura a distanza di altri 10 giorni circa.
- **Stagionatura:** Da 2-3 giorni, ad oltre 4 mesi;

Caratteristiche del prodotto: La forma è cilindrica a facce piane o lievemente concave; la crosta è bianca-giallognola, con la superficie rugosa per la modellatura lasciata dal canestro e viene cappata con olio; la pasta è compatta, bianca o paglierina con occhiatura scarsa. Il sapore è piccante. Pesa circa 3 Kg.

Riferimenti storici:

- **Plinio il Vecchio:** "Naturalis Historia" (libro 11°).
- **Pietro de' Crescenzi:** "Liber ruralium commodorum", 1294.
- **Omero:** "Odissea" (libro 9°), X-IX sec. a.C., Onorato Castellino-Vincenzo Peloso, Officine Grafiche 1950.
- **Virgilio:** "Bucoliche e Georgiche" (Egloga V e libro 3°), 37-30 a.C./42-39 a.C., Lorenzo Giudice, 1954.
- **Istituto Nazionale Sociologia Rurale:** "Atlante dei prodotti tipici: I formaggi", Franco Angeli, Milano, 1990.
- Campisi Carmelo "Pecore e pecorino della Sicilia", Francesco Battiato editore, Catania, 1933.

Formaggio di Santo Stefano di Quisquina

Territorio interessato alla produzione: S. Stefano di Quisquina, Castronovo di Sicilia, Cammarata, Bivona, Palazzo Adriano.

Descrizione sintetica del prodotto: Il tipico formaggio viene ottenuto caseificando latte di pecora a volte unito a delle piccole e variabili percentuali di latte di vacca. La sua forma è tipicamente cilindrica, con la faccia superiore concava. La crosta di color bianco-paglierino è contraddistinta dai segni impressi dal precentino di junco.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Il processo di trasformazione con il quale si procede all'ottenimento del formaggio di S. Stefano di Quisquina ricalca in gran parte il processo standard del Pecorino siciliano D.O.P., tranne alcuni particolari accorgimenti legati direttamente alle tradizioni storiche della zona.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: "Tina di lignu": contenitore formato da doghe di legno unite in forma tronco-conica, "Rotula": attrezzo in legno composto da un bastone con alla punta una spianata in legno di forma elicoidale; "Precentino di junco": contenitore di forma cilindrica, aperto nella faccia superiore ed in cui viene immessa la "Tuma"; "Quadaru" contenitore in rame, stagnato alla base, in cui viene immesso il siero del latte e dal quale si ottiene la ricotta.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Idonee strutture aziendali realizzate in applicazione delle restrittive normative igienico-sanitarie per la trasformazione dei prodotti caseari.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Museo etnico-antropologico-pastorale creato nei primi anni 80 in cui sono conservati diversi degli antichi attrezzi di lavoro menzionati.

Memoria di uno Stefanese (libro scritto da Filippo Leto). S. Stefano di Quisquina, guida storico-turistica scritta da Costantino Chillura e da Giuseppe Rizzo.

Maiorchino

Attrezzature storiche: Caldaia di rame stagnato, bastone di legno "brocca", fascera di legno "garbua", tavoliere di legno "mastrello", asta di ferro o di legno "minacino", tavoliere di legno.

Fuoco diretto legna-gas.

Locali di stagionatura: La stagionatura avviene in costruzioni di pietra, “interrati”, tipiche della zona nelle quali la termoigrometria si mantiene costante per tutto l'anno. Si riscontrano inoltre cantine, grotte e locali freschi ed umidi dotati di scaffali ed altri materiali in legno.

Brevi cenni storici: Questo formaggio è molto apprezzato e ricercato in Sicilia. Da alcune testimonianze della cultura folkloristica siciliana si ritiene che esso abbia fatto la sua comparsa intorno al '600 in occasione della sagra della maiorchina. Le tecniche di produzione tradizionali sono state illustrate in maniera esaustiva nel libro di Carmelo Campisi “Pecore e pecorino della Sicilia” del 1933.

Tipologia: Formaggio a pasta dura, cotta..

Area di produzione: Santa Lucia del Mela, Novara di Sicilia, Basicò, Tripi, Mazzarrà Sant'Andrea, Fondachelli, Montalbano di Elicona sul versante nord dei Monti Peloritani.

Linee principali tecnologia di produzione:

- **specie/razza:** Pecora;
- **materia prima:** Latte intero, crudo;
- **microflora:** Naturale;
- **caglio:** Pasta di agnello e/o capretto prodotto in azienda;
- **sistema di alimentazione prevalente:** Pascolo naturale e coltivato con integrazione di foraggi e concentrati in stalla in quantità variabile rispetto alla stagione foraggera;
- **tecniche di lavorazione:** Il Maiorchino viene ancora prodotto con antiche tecniche tradizionali.

Il latte coagula a 39°C con caglio in pasta di agnello e/o capretto. Dopo la rottura della cagliata si riscalda fino a circa 60°C. I bravi casari riescono a raccogliere a mano la cagliata in un'unica massa sferica, che viene posta in una fascera “garbua” e poi poggiata su un piano di legno “mastrello”.

Particolarità della lavorazione sta nel fatto che la pasta viene bucherellata con una sottile asta di ferro o di legno “minacino” per favorire lo spurgo del siero e quindi viene poi pressata nella fascera di legno “garbua”. Dopo un giorno viene tolto dalla fascera e posto su dei ripiani di legno di noce;

- **salatura:** Le forme dopo 2 giorni vengono salate a secco con sale marino grosso; la salatura varia da 20 a 30 giorni;
- **Stagionatura:** Durante i primi 2 mesi il formaggio va pulito, strofinato e rivoltato; dal 3° mese in poi viene trattato con olio di oliva. Un buon Maiorchino si ottiene dopo circa 8 mesi di stagionatura.

Caratteristiche del prodotto: Crosta di colore giallo ambrato tendente al marrone all'avanzare della stagionatura, la pasta è di colore giallo paglierino caratteristico, la consistenza è compatta. Il sapore è delicato, tendente al piccante se più stagionato. Pesa circa 10-12 Kg. con uno scalzo di 12 cm. ed un diametro di 35 cm.

Riferimenti storici:

- Campisi Carmelo “Pecore e pecorino della Sicilia”, Francesco Battiato editore, Catania, 1933.
- **Istituto Nazionale Sociologia Rurale:** “Atlante dei prodotti tipici: I formaggi”, Franco Angeli, Milano, 1990.
- Associazione Regionale Allevatori “I formaggi della Valle del Belice realtà e prospettive” Palermo.

Maiorchino di Novara di Sicilia, “Maiurcheu”

Territorio interessato alla produzione: Novara di Sicilia.

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio a pasta semidura o dura, cotta, con occhiatura assente o leggera ottenuta da latte intero ovino o caprino per coagulazione presamica, in cui la percentuale di latte caprino non deve essere inferiore al 35% sul totale.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Latte ovino e caprino, caglio naturale, sale, olio, recipiente di rame (“codara”), forma circolare di legno (“garbua”), piano orizzontale (“mastrello”), scaffalatura in legno.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Il maiorchino viene ancora prodotto con metodi tradizionali nei locali situati presso le varie aziende. Tali locali sono dotati di un focolare per poter portare alla giusta temperatura il latte e di varie scaffalature dove vengono riposti i vari attrezzi necessari per la lavorazione. In locali attigui, freschi e asciutti, in scaffalature di legno viene invece depositato il formaggio per la conservazione e la stagionatura.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: La produzione dei Maiorchini di Novara di Sicilia risalirebbe al 1600 circa, infatti a tale periodo risale la prima manifestazione della “Maiorchina”, gioco popolare, ancora oggi praticato nel periodo di carnevale, consistente nel far rotolare per le vie del paese una ruzzola di maiorchino stagionato e chi raggiunge il traguardo con meno lanci è il vincitore.

Mozzarella

Territorio interessato alla produzione: Territorio del Comune di Giardinello.

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio a pasta molle che deve essere consumato fresco. La mozzarella che viene prodotta a Giardinello ha riscosso una discreta notorietà grazie soprattutto al caseificio Provenzano che la distribuisce in parecchie città siciliane.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: La produzione di mozzarella a Giardinello ha oggi un livello industriale ma il suo gusto e la sua bontà sono quelli di sempre perchè dovuti alla bontà del latte ed all'abilità di chi la produce.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Lo stabilimento Provenzano, recentemente costruito in contrada Terranova, è all'avanguardia nel suo campo. Esso è l'esempio di come il lavoro operoso, l'abilità e l'onestà dei prodotti utilizzati può dare risultati che sono d'esempio in una zona dove l'imprenditoria è carente e la disoccupazione altissima. Anche il caseificio Galati, sebbene di dimensioni molto minori, è un esempio di laboriosità competente ed ha raggiunto discreti livelli dotandosi di attrezzature moderne adeguate al suo livello di produzione.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: I locali di produzione dei caseifici Provenzano e Galati sono caratterizzati da grande luminosità, da una buona aerazione, e soprattutto da una impeccabile pulizia ed igiene.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Il prodotto viene confezionato per tradizione da oltre 100 anni.

Picurinu: tuma, primo sale, secondo sale, stagionato – Pecorino rosso

Attrezzature storiche: Tina di legno, rotula di legno, cisca di legno, tavoliere di legno, canestri di giunco "fascedde", caldaia di rame stagnato. Fuoco diretto legna-gas.

Locali di stagionatura: Sono dei locali freschi dove le forme vengono sistemate negli scaffali di legno singolarmente o disposte in coppia l'una sull'altra. Si riscontrano inoltre cantine e grotte con pareti geologicamente naturali.

Denominazioni ricorrenti derivanti da diversi stadi di salatura/stagionatura: Tuma fresca senza alcuna salatura. Primosale indica un formaggio fresco di 8-10 giorni circa che ha subito la salatura a secco o in salamoia satura. Secondosale indica un formaggio semi-stagionato di 2-4 mesi circa che ha subito la salatura a secco o in salamoia satura. Stagionato indica un formaggio, salato con le stesse modalità, la cui maturazione supera i 4 mesi.

Brevi cenni storici: E' forse il più antico formaggio prodotto in Sicilia, le citazioni storiche risalgono al IX sec. a.C., in uno dei passi più famosi dell'Odissea di Omero, quando Ulisse incontra Polifemo.

In seguito anche Aristotele e Plinio si soffermano sul procedimento di trasformazione di tale formaggio esaltandone il gusto unico. In particolare Plinio nella sua opera "Naturalis Historia" redige una carta dei formaggi nella quale vengono citati tra i migliori pecorini quelli provenienti da Agrigento.

Tipologia: Formaggio a pasta dura, semicotta..

Area di produzione: L'intero territorio siciliano. Storicamente è rinomato il "Picurinu Sicano".

Linee principali tecnologia di produzione:

- **specie/razza:** Pecora;
- **materia prima:** Latte intero, crudo;
- **microflora:** Naturale;
- **caglio:** Pasta di agnello, a volte di capretto;
- **sistema di alimentazione prevalente:** Pascolo naturale e coltivato con integrazione di foraggi e concentrati in stalla in quantità variabile rispetto alla stagione foraggera;
- **tecniche di lavorazione:** Il Picurinu (formaggio di pecora siciliano) viene ancora prodotto con tecniche tradizionali. Il latte coagula in una tina di legno a circa 34-35°C con caglio in pasta di agnello e/o capretto in circa 45'. La cagliata viene fatta spurgare con le mani dopo essere stata posta in canestri di giunco "fascedde" che lasciano sulla superficie una particolare modellatura.

All'atto dell'incanestratura può essere aggiunto pepe nero in grani o fiocchi di peperoncino, viene quindi scottata per circa 4 ore con scotta calda, posta su un tavoliere di legno ad asciugare;

- **salatura:** Il giorno successivo alla produzione viene praticata a mano la salatura a secco sull'intera superficie della forma o in salamoia satura. Se la salatura è a secco, si ripete l'operazione per almeno due

volte a distanza di circa 10 giorni l'una dall'altra, lavando poi con salamoia quando si osservano fenomeni di asciugatura e spalmando successivamente sulla forma i liquidi espulsi dal formaggio;

- **Stagionatura:** La stagionatura avviene ad una temperatura di 12-16°C e con il 70-80% di UR per un periodo che può arrivare anche a 6-8 mesi ed oltre.

Caratteristiche del prodotto: La forma è cilindrica a facce piane o lievemente concave; la crosta è bianca-giallognola, con la superficie rugosa per la modellatura lasciata dal canestro e viene cappata con olio; la pasta è compatta, bianca o paglierina con occhiatura scarsa. Il sapore è piccante nello stagionato.

Pesa 4-12 Kg. con uno scalzo di 10-18 cm.

Riferimenti storici:

- **Plinio il Vecchio:** “Naturalis Historia” (libro 11°).
- **Pietro de' Crescenzi:** “Liber ruralium commodorum”, 1294.
- **Omero:** “Odissea” (libro 9°), X-IX sec. a.C., Onorato Castellino–Vincenzo Peloso, Officine Grafiche 1950.
- **Virgilio:** “Bucoliche e Georgiche” (Egloga V e libro 3°), 37-30 a.C./42-39 a.C., Lorenzo Giudice, 1954.
- Campisi Carmelo “Pecore e pecorino della Sicilia”, Francesco Battiato editore, Catania, 1933.
- Associazione Regionale Allevatori “I formaggi tipici di Sicilia” Palermo, 1986.
- Vizzardi-Maffei “Formaggi italiani”, Edizioni Agricole, 1990.
- **Istituto Nazionale Sociologia Rurale:** “Atlante dei prodotti tipici: I formaggi”, Franco Angeli, Milano, 1990.
- **Ministero Agricoltura e Foreste:** “I formaggi DOC italiani” edito da UNALAT in collaborazione con l'INSOR, Franco Angeli, Milano 1992.
- **CNR:** “I prodotti caseari del mezzogiorno”, 1992.

Piddiato

Territorio interessato alla produzione: Comuni di Calatafimi, Petrosino, Marsala, Partanna, Salemi, S. Ninfa, Vita, Castelvetro, Custonaci, S. Vito, Castellammare.

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio a pasta filata realizzato con latte di pecora Valle del Belice. La sua pezzatura varia da 1 a 5 Kg.

Tecnologia di Lavorazione: Il latte di pecora Valle del Belice proveniente da una o due mungiture alla temperatura di circa 36°C viene coagulato in tini di legno con l'ausilio di caglio d'agnello in pasta di 80 gr. per 100 litri di latte, dopo circa 30-40 minuti la cagliata è rotta con l'ausilio di un attrezzo di legno “rotula” in piccoli frammenti a mo di chicchi di riso e dopo viene posta ad asciugare. L'indomani viene tagliata a fette e fatta filare immergendola all'interno di un mastello di legno (Piddiaturi) nella scotta calda.

Dopo la filatura con una tecnica che si tramanda da secoli (accupatina) la massa caseosa viene immessa di nuovo nelle fiscelle prendendone la forma. Il giorno successivo viene immessa in salamoia satura per un periodo variabile in funzione della pezzatura, 12 ore per Kg. se si vuole ottenere un prodotto da consumare fresco, 24 ore per ogni Kg. di peso se si vuole ottenere un prodotto adatto alla stagionatura. Infine, viene posto nei locali di stagionatura, dove rimane per un periodo minimo di 20 giorni fino a 12 mesi.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati: Tina di legno, bastone di legno (rotula), graticcio di canne (cannara), mastello di legno (piddiaturi), fiscelle di giunco o di plastica, tavolieri di legno, caldaia di rame stagnato o di acciaio, fuoco diretto a legna o a gas.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: I locali di lavorazione e di conservazione devono essere salubri e igienicamente accettabili. Il formaggio è stagionato in cantine fresche e ventilate.

Il Piddiato è un formaggio nato come recupero dei pecorini andati a male, infatti suddetti formaggi venivano reimpostati e quindi successivamente commercializzati. Il nome Piddiato (impastato) è dovuto a questa doppia lavorazione.

Provola

Territorio interessato alla produzione: Monti Sicani, Cammarata, S. Giovanni Gemini.

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio a pasta filata a forma di pera.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Il latte portato alla temperatura di 37°C si fa coagulare mediante l'aggiunta di caglio d'agnello, per circa 60 minuti. Dopo di che avviene la rottura della cagliata fino a fargli assumere un aspetto granuloso. Durante la rottura viene aggiunta acqua ad una temperatura di circa 80°C. Lasciata riposare per circa 10 minuti avviene la precipitazione della cagliata sul fondo della tina facendo affiorare così il siero del latte. La cagliata che è rimasta nella tina viene tirata fuori manualmente e fatta riposare per un periodo medio di 24 ore, da questo momento inizia il processo naturale di acidificazione. Successivamente con l'aggiunta dell'acqua calda inizia la filatura e viene lavorata fino ad

ottenere una massa ben amalgamata. Una volta strizzata, in modo da far uscire il siero, viene tagliata a pezzetti dalle dimensioni desiderate. Ogni pezzetto verrà lavorato fino ad ottenere una forma a pera ed immersa in salamoia satura per un periodo dipendente dalla pezzatura. Ottenuta la caciotta viene legata ad una estremità e posta a cavallo di una trave di legno in locali freschi e ventilati.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento:

Tradizionalmente venivano usate le attrezzature in legno quali la rotula, tina di legno ecc.

Oggi viene prodotta in caseifici adeguati al D.P.R. 54/97 che usano attrezzature in acciaio inox.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Idonee strutture aziendali realizzate in applicazione delle restrittive normative igienico-sanitarie per la trasformazione dei prodotti caseari.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: La Provola viene prodotta nel territorio dei Monti Sicani da sempre, ed anche oggi nonostante l'uso di attrezzature moderne viene ottenuta rispettando le tecniche tradizionali.

Provola dei Monti Sicani o “Caciotta”

Territorio interessato alla produzione: Comuni areale dei Monti Sicani a cavallo delle province di Palermo ed Agrigento.

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio a pasta filata ottenuto da latte vaccino crudo, con la tradizionale forma a pera, che viene consumato fresco dopo pochi giorni dalla produzione.

Pesa circa 900-1000 grammi.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Viene prodotta con tecniche tradizionali, il latte coagula in una tina a 34-37°C e con caglio di agnello o di capretto. La cagliata dopo la cottura è posta a spurgare e successivamente ad acidificare per circa 24 ore. Successivamente viene filata e lavorata manualmente per ottenere la tipica forma a pera. La salatura avviene in salamoia satura per un tempo variabile da 4 a 6 ore. Il prodotto, legato ad una estremità, viene posto in locali freschi e ventilati.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento:

Tradizionalmente venivano usate le attrezzature in legno quali la rotula, tina di legno ecc. Oggi viene prodotta in caseifici adeguati al D.P.R. 54/97 che usano attrezzature in acciaio inox.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Trattasi di locali idonei sotto il profilo igienico sanitario alla trasformazione dei prodotti caseari.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: La provola viene prodotta nel territorio dei Monti Sicani da sempre, ed anche oggi nonostante l'uso di attrezzature moderne viene ottenuta rispettando le tecniche tradizionali.

Provola delle Madonie

Attrezzature storiche: Tina di legno, bastone di legno “rotula” e/o brocca, recipiente di legno “cisca”, coltello di legno, canestro di giunco, graticcio di canne, bastone di legno “appizzatuma”, recipiente di legno “piddiaturi”, bastone di legno “manuvedda”, tavoliere di legno, caldaia di rame stagnato.

Fuoco diretto legna-gas.

Locali di stagionatura: La stagionatura avviene in locali tradizionali freschi e ventilati dove il formaggio viene appeso a “cavallo” di una pertica per tutto il periodo della stagionatura.

Brevi cenni storici: La provola delle Madonie è un prodotto storico di quest'area la cui tradizionale tecnica di caseificazione è illustrata sia da Mario Giacomarra che da Antonino Uccello.

Tipologia: Formaggio a pasta filata..

Area di produzione: Monti Madonie (S. Mauro Castelverde, Gangi, Collesano, Caltavuturo, Scillato, Polizzi Generosa, Petralia Sottana, Petralia Soprana, Alimena, Blufi, Bompietro, Isnello, Gratteri, Castelbuono, Geraci Siculo, Polina, Castellana Sicula).

Linee principali tecnologia di produzione:

- **specie/razza:** Vacca;
- **materia prima:** Latte intero, crudo;
- **microflora:** Naturale;
- **caglio:** Pasta di agnello;

- **sistema di alimentazione prevalente:** Pascolo naturale e coltivato con integrazione di foraggi e concentrati in stalla.
- **tecniche di lavorazione:** La provola delle Madonie è prodotta ancora in modo artigianale dalle mani esperte di casari locali che si tramandano da padre in figlio le antiche tecniche casearie.

È di piccole dimensioni, circa 1 Kg., con un breve collo con la testa lavorata a palla;

- **salatura:** Salamoia satura;
- **Stagionatura:** 10-15 giorni.

Caratteristiche del prodotto: Crosta sottile di colore giallo paglierino. La pasta è bianca tendente al paglierino, la consistenza è morbida e compatta. Il sapore è dolce e delicato. Pesa circa 1-1,2 Kg.

Riferimenti storici:

- Uccello Antonino “Bovari, pecorari, curatuli”. Cultura casearia in Sicilia, Stass, Palermo, 1980.
- Giacomarra Mario “I pastori delle Madonie”, Stass, Palermo, 1983.
- **Istituto Nazionale Sociologia Rurale “Atlante dei prodotti tipici”:** “I formaggi”, Franco Angeli, Milano, 1990.
- **C.N.R.:** I prodotti caseari del Mezzogiorno, 1992.

Provola dei Nebrodi

Territorio interessato alla produzione: Ucria, Montalbano Elicona, Basicò, Floresta, Tortorici, Patti, San Piero Patti, Librizzi, Galati Mamertino, Alcara Li Fusi, Roccella Valdemone, Tripi, Mirto, Longi, Castell'Umberto, S. Teodoro, Naso, S. Fratello, Caronia, Cesarò, Capizzi, Mistretta, Santa Domenica Vittoria, Raccuia.

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio a pasta filata dalla crosta sottile di colore giallo paglierino tendente al giallo ambrato con l'avanzare della stagionatura. Ha un odore inconfondibile, la pasta è bianca tendente al paglierino, la consistenza è morbida e compatta. Il sapore è dolce e delicato, lievemente acidulo tendente al piccante. Pesa circa 3-4 Kg., si riscontrano comunque anche pesi superiori.

Descrizione delle metodologie di lavorazione, conservazione e stagionatura: Il latte intero di vacca, a volte misto con quello di pecora e/o capra viene cagliato con l'aggiunta di presame di capretto o agnello.

La rottura avviene dopo 45 minuti con l'aggiunta di acqua calda per innalzare la temperatura. Con questa operazione la tuma viene frantumata fino alle dimensioni di un chicco di grano. Dalla cagliata, fatta precipitare sul fondo della tina, viene estratto il siero, quindi tagliata in quattro parti, si pone su un ripiano di legno provvisto di bordi rialzati e gocciolatoio, detto “Tavulieri o mastreddu”. Riposta nella tina viene scottata con il siero bollente residuo dalla preparazione della ricotta. Dopo la scottata la pasta avvolta in un panno viene appesa sopra un panno di legno. Dopo 12-24 ore, inizia la fermentazione acida, che si manifesta con occhiature. La pasta, matura, viene tagliata in strisce di 3-5 cm. di larghezza e 1 cm. di spessore, e riposta in un recipiente detto “Piddiaturi”, si copre con del siero bollente e si lascia rammollire per dieci minuti. Quindi con un grosso bastone a forma di remo, “Manuvedda”, si lavora fino a quando la pasta diventa filante. Tolta dalla tina si pone a cavallo della “Manuvedda”, ove subisce un'ulteriore lavorazione che consente nell'allungare la pasta e rivoltarla su se stessa più volte. Allorquando si raggiunge un determinato grado di “finezza” la pasta è tagliata in pezzi del peso voluto, rimessa nel “Piddiaturi”, e lavorata a mano per darle la tipica forma a pera “Incappulatura”. Non appena foggiate, le provole vengono prontamente immerse in acqua fredda per farle rassodare e quindi in salamoia per circa 24 ore per ogni Kg. di prodotto. Successivamente le forme accoppiate e legate con cordicelle si dispongono a cavallo di pertiche e si appendono al soffitto. Dopo circa otto giorni assumono il colore gialliccio tipico di questo formaggio.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Tina di legno, bastone di legno “rotula” e/o brocca, recipiente di legno “cisca”, coltello di legno, canestro di giunco, graticcio di canne, bastone di legno “appizzatuma”, recipiente di legno “piddiaturi”, bastone di legno “manuvedda”, mestolo per togliere il siero dalla tina “buzinettu”, tavoliere di legno, caldaia di rame stagnato.

Locali di stagionatura: La stagionatura avviene in locali tradizionali dai muri spessi che li rendono molto freschi dove il formaggio viene appeso a “cavallo” di una pertica per tutto il periodo della stagionatura.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: La maturazione avviene in locali “maaseni” freschi e ventilati, dove le forme vengono appese a coppie su pertiche di legno attaccate ai tetti.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: La provola dei Nebrodi ha le sue origini nella zona di Floresta e si è successivamente diffusa nelle aree limitrofe. Lo storico Antonino Uccello nel suo libro “Bovari, pecorari e curatuli” ha personalmente raccolto testimonianze di vecchi casari sul mantenimento

delle antiche tecniche di produzione di questo formaggio. Nella zona dei Nebrodi è usanza antica apportare una variante alla produzione della provola destinando la tuma alla produzione di caci figurati che fecero il loro ingresso ufficiale nella “Mostra etnografica siciliana” di Palermo nel 1892. Riferimenti bibliografici: Rubino B. “Figurine di caciocavallo”, in *Varietas*, anno V, n. 54, Milano, 1908. Uccello Antonino “Bovari, pecorari, curatuli”. *Cultura casearia in Sicilia*, stass, Palermo, 1980. Istituto Nazionale Sociologia Rurale: “Atlante dei prodotti tipici: I formaggi”, Franco Angeli, 1990. C.N.R.: *I prodotti caseari del Mezzogiorno*, 1992.

Provola Siciliana

Attrezzature storiche: Tina di legno, bastone di legno “rotula” contenitore di legno “mastredda”, piccolo tino di legno o rame stagnato per filare “staccio”, bastone di legno “manovella”. Fuoco diretto legna-gas.

Brevi cenni storici: La provola siciliana assieme al caciocavallo è uno dei formaggi più antichi dell'isola. Essa differisce dal caciocavallo per pezzatura, forma, e dal punto di vista tecnologico, per una ridotta durata della salatura e della stagionatura.

Tipologia: Formaggio a pasta filata..

Area di produzione: L'intero territorio siciliano.

Linee principali tecnologia di produzione:

- **specie/razza:** Vacca principalmente di razza modicana;
- **materia prima:** Latte intero, crudo;
- **microflora:** Naturale;
- **caglio:** Pasta di agnello e/o capretto;
- **sistema di alimentazione prevalente:** Pascolo naturale ricco di sostanze spontanee.
- **tecniche di lavorazione:** La provola siciliana viene prodotta con tecniche tradizionali. Il latte coagula in una tina di legno a 34-37°C con caglio in pasta di agnello e/o capretto. La cagliata dopo la cottura è posta a maturare e spurgare per circa 3-4 ore su tavolieri di legno. La filatura è manuale e le provole vengono modellate a mano nella tipica forma affusolata a pera con testina;
- **salatura:** In salamoia satura per un tempo variabile da 4 a 6 ore circa in rapporto alla pezzatura.

Caratteristiche del prodotto: Forma a pera. La crosta è sottile, liscia e di colore giallo ambrato. La pasta è di colore giallo paglierino, compatta. L'odore è gradevole ed il sapore dolce e delicato. Pesa circa 1 Kg.

Riferimenti storici:

- **Uccello Antonino:** “Bovari, pecorari, curatuli”. *Cultura casearia in Sicilia*, Stass, Palermo, 1980.
- **Istituto Nazionale Sociologia Rurale:** “Atlante dei prodotti tipici”:I formaggi”, Franco Angeli, Milano, 1990.
- **CNR:** “I prodotti caseari del Mezzogiorno”, 1992.

Tumazzo di vacca (o canistratu o formaggiu di vacca)

Materia prima: Latte bovino (ma talvolta anche misto con latte di pecora), da razza modicana. Alimentazione: a pascolo brado.

Tecnologia di lavorazione: Si porta il latte crudo a 35 gradi, aggiungendovi “u quacchiu” (caglio in pasta di capretto o agnello) sciolto in poco latte. Coagula in tempo variabile. Dopo la rottura della cagliata la massa viene spurgata, messa nelle forme ed infine immersa in siero a circa 85 gradi per 1-3 ore, a seconda del peso delle forme. Matura in un mese e mezzo, in ambiente fresco e ventilato, dove le forme vengono bagnate settimanalmente (dopo 3-8 giorni dalla produzione) con acqua e sale. Resa 10-12%.

Stagionatura: Da 3-8 mesi fino a 12-18 mesi circa, in ambiente fresco e buio. Durante questo periodo, le forme vengono girate ogni 4-6 giorni e passate con uno straccio umido. Periodicamente vengono unte con olio (talvolta misto ad aceto).

Caratteristiche del prodotto finito: Altezza: cm. 20 (in media); diametro: cm.30 (in media); peso: Kg. 5-20; crosta: ruvida, segmentata; pasta: meno compatta rispetto al tipo “di pecura”; colore: giallognolo, cangiante a seconda della stagionatura.

Area di produzione: Come nel “Tumazzo di piecura”, più la provincia di Ragusa.

Calendario di produzione: Da ottobre a luglio.

Note: Il processo di lavorazione di questo tipo di formaggio è pressappoco identico o varia di poco da zona a zona. A dare un diverso sapore è il diverso grado di grasso presente nel latte, l'alimentazione degli animali o la differente stagionatura. La particolarità consiste che prima di insalarlo lo si fa bollire nel siero.

Vastedda Palermitana

Attrezzature storiche: Tina di legno, bastone di legno “rotula”, recipiente di legno per la pressatura “cisca”, graticcio di canne “cannara”, bastone di legno “appizzatuma”, bastone di legno “vacillatuma”, recipiente di legno “piddiaturi”, caldaia di rame stagnato. Tavole e contenitore di legno “tavoliere”. Fuoco diretto legna-gas.

Brevi cenni storici: Le sue origini risalgono alla produzione del caciocavallo palermitano. La vastedda, infatti, si ottiene da una lavorazione molto simile a quella del caciocavallo palermitano la cui differenza diventa tangibile nel momento della filatura della pasta dove le mani esperte conferiscono alla massa una forma ovoidale più o meno spessa, chiamata appunto Vastedda.

Tipologia: Formaggio fresco a pasta filata..

Area di produzione: La provincia di Palermo ed alcuni comuni della provincia di Trapani.

Linee principali tecnologia di produzione:

- **specie/razza:** Vacca;
- **materia prima:** Latte intero, crudo;
- **microflora:** Naturale;
- **caglio:** Pasta di agnello o capretto;
- **sistema di alimentazione prevalente:** Pascolo naturale e coltivato con integrazione di foraggi e concentrati in stalla in quantità variabile rispetto alla stagione foraggera;
- **tecniche di lavorazione:** La vastedda palermitana prodotta con tecniche tradizionali prevede la coagulazione del latte in una tina di legno a 35°C con caglio in pasta di agnello. La cagliata viene fatta spurgare con l'ausilio di un particolare recipiente di legno, “cisca”, viene poi cotta sotto scotta per circa 4 ore, dopo viene posta su un graticcio di canne “cannara” per poterla pressare; la pasta ottenuta è appesa ad un bastone di legno “appizzatuma” per favorire lo spurgo del siero. Il giorno dopo viene tagliata, messa nel “piddiaturi”, contenitore per la filatura, e filata con l'ausilio di un bastone di legno “vacillatuma”. La vastedda modellata a mano per acquisire la forma ovoidale viene successivamente lasciata asciugare sul tavoliere di legno. Il giorno dopo viene salata;
- **salatura:** In salamoia satura per circa 2-4 ore. Posta ad asciugare dopo 48 ore è pronta da consumare;

Caratteristiche del prodotto: Forma ovoidale più o meno spessa dalla pasta color avorio. Il sapore è acidulo e fresco. Pesa circa 1 Kg.

Riferimenti storici:

- Archivio comunale di Palermo, vol. 23 n. 2; Calmiere imposto dai giurati e probiviri per la vendita al minuto nei mercati – 21 marzo 1412.
- Uccello Antonino “Bovari, pecorari e curatuli”. Cultura casearia in Sicilia, Stass, Palermo, 1980.
- ARAS “I formaggi tipici di Sicilia” Palermo, 1986.
- **Istituto Nazionale Sociologia Rurale:** “Atlante dei prodotti tipici: I formaggi”, Franco Angeli, Milano, 1990.
- **C.N.R.:** I prodotti caseari del Mezzogiorno, 1992.

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

Aglio rosso di Nubia, aglio di Paceco, aglio di Trapani

Territorio interessato alla produzione: Comune di Paceco, Trapani, Erice e Valderice.

Descrizione sintetica del prodotto: Ecotipo locale di aglio rosso con elevato contenuto di allicina. E' un elemento principale del pesto alla trapanese ed è utilizzato per la preparazione del brodetto per il cous-cous di pesce.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: L'aglio viene coltivato in aree pianeggianti ed in ambiente collinare non irriguo. La semina e la raccolta sono effettuate manualmente e talvolta con l'uso di macchine agevolatrici. Il prodotto per il 20% viene raccolto e commercializzato come aglio verde (in mazzi da 5 o 10 teste) e per l'80% come aglio secco confezionato in trecce (da 50 o 100 teste cadauna) o reti (da 3 a 5 teste). Le trecce sono realizzate manualmente, mentre le reti sono confezionate da una apposita macchina.

Periodo di produzione: Da maggio a luglio.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Coltura praticata da decenni nel territorio.

Dalla contrada Nubia (Comune di Paceco), sua culla di origine, nella parte costiera del territorio si è estesa poi nell'entroterra, in terreni più pesanti; ciò è stato possibile soltanto per le particolari condizioni degli

ultimi decenni, caratterizzate da ridotte precipitazioni.

Albicocco di Scillato

Territorio interessato alla produzione: Scillato.

Descrizione sintetica del prodotto: Frutto a forma sferica colore "albicocca", polpa succosa, morbida, particolarmente profumata, pezzatura media.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Irrigazione maggio/ottobre con acqua delle sorgenti Agnello e Gulfone.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Non vengono effettuate ulteriori operazioni successive alla raccolta che si svolge nelle prime due decadi di giugno.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Non vengono effettuate ulteriori operazioni successive alla raccolta.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: L'età dei frutteti e le documentazioni relative alla ripartizione dei turni irrigui delle acque delle sorgenti.

Alloro, "addauru"

Territorio interessato alla produzione: Villarosa.

Descrizione sintetica del prodotto: Albero di media grandezza, sempre-verde, con foglie coriacee, fiori poco appariscenti, frutti drupacei, aromatico.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Essiccazione all'ombra. Conservazione in sacchetti di carta o di plastica per uso alimentare.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nessuna.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Nessuna.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Da "Bellarosa": Uomo Serio" (V. de Simone).

Anguria di Siracusa, "Zuccherino" o "Mulini ri acqua"

Territorio interessato alla produzione: Siracusa.

Descrizione sintetica del prodotto: Frutto di forma ovale, o ovale allungata, di peso da 4 a 10 Kg. Composto da buccia spessa di colore verde con striature longitudinali irregolari di colore bianco, polpa di colore rosso vivo con semi di colore marrone scuro.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Prima cernita in campagna all'atto della raccolta, successiva calibratura in magazzino con relativo stivaggio in binz di legno-cartone o vari imballaggi.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Materiali, attrezzature e imballaggi vari di magazzino quali: calibratore a rulli basculanti, binz di legno-cartone, plattform.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Magazzini ben arieggiati e asciutti, attrezzati con celle frigo, carrelli elevatori, imballi di vario tipo, calibratore basculante.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: E' importante capire quando il frutto giunge al peso di 2-3 Kg., perchè dalla pianta bisogna tagliare tutti quei frutti imperfetti. Ciò deve essere fatto da personale con esperienza trentennale, in quanto se il taglio non è perfetto si potrebbero arrecare danni irreparabili all'intera pianta.

Arancia Biondo di Scillato

Territorio interessato alla produzione: Scillato.

Descrizione sintetica del prodotto: Frutto a forma sferica o leggermente ovale, buccia sottile, colore arancione pallido, polpa chiara, presenza di semi.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Innesto su arancio selvatico nel periodo aprile/maggio, irrigazione maggio/ottobre con acqua delle sorgenti Agnello e Gulfone, maturazione e raccolta marzo/aprile.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Non vengono

effettuate ulteriori operazioni successive alla raccolta.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Non vengono effettuate ulteriori operazioni successive alla raccolta.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: L'età dei frutteti e le documentazioni relative alla ripartizione dei turni irrigui delle acque delle sorgenti.

Bastarduna di Calatafimi

Territorio interessato alla produzione: Comune di Calatafimi Segesta

Descrizione sintetica del prodotto: Fichi d'india a frutto giallo che maturano a cavallo del mese di novembre.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Il fico d'india Bastarduna di Calatafimi è una pianta molto rustica che necessita di poche cure culturali. Nelle piantagioni intensive vengono utilizzati terreni molto fertili, ricorrendo a due irrigazioni annue durante il periodo estivo. Oltre a ciò viene effettuata la tecnica della scozzolatura che consiste nell'asportare, nel periodo a cavallo del 13 giugno, i fiori. La pianta emette allora nuovi fiori, i quali producono frutti che giungono alla maturazione nel mese di novembre.

Frutti di grande pregio, ricchi di polpa con la presenza di pochissimi semi.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: ceste di vimini.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: I locali di lavorazione e confezionamento devono essere salubri e igienicamente accettabili.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Bastarduna di Calatafimi è un frutto le cui origini ci portano nel periodo antecedente all'epopea Garibaldina. Infatti nel periodo della famosa battaglia del 15 maggio 1860 le campagne limitrofe al vecchio borgo erano già coltivate a "Bastarduna di Calatafimi".

Capperi, "Chiappari"

Territorio interessato alla produzione: Villarosa.

Descrizione sintetica del prodotto: Pianta spontanea suffruticosa. Le foglie sono tondeggianti e carnose, alterne e verdi. I fiori hanno petali bianchi. I frutti sono delle bacche. Il cappero in commercio è costituito dalle gemme floreali.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Le gemme floreali, non sbocciate si lasciano appassire al sole, poi si mettono sotto sale o sotto aceto, in barattoli di vetro, per essere conservati.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Barattoli di vetro.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Case private.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Dalla raccolta "Ricette popolari" del gruppo Cultura e Società di Villarosa L.S.U. ex art. 23 legge 67/88.

Carciofo Spinoso di Menfi

Delimitazione della zona geografica: Territorio dei seguenti comuni: Menfi, e parte di Castelvetro, Sambuca di Sicilia e Sciacca.

Cenni storici e legami con il territorio: Il termine carciofo è di origine araba "harsufa". Nell'antichità classica, diffusori verso l'Occidente della coltura del carciofo furono i Greci che, fra l'altro, chiamarono "Kinara" una deliziosa isoletta delle Sparadi.

Descrizione del prodotto ed indicazione delle sue caratteristiche salienti: Il capolini presenta una forma ovale – oblunga ed è costituito da una parte basale, il ricettacolo carnoso, sul quale sono inseriti, oltre ai fiori ermafroditi e le numerose setole bianche (pappo), le bratte spinose a disposizione, embricate l'una sull'altra, di cui quelle più interne sono molto tenere e carnose, mentre quelle esterne risultano consistenti e fibrose.

Il ricettacolo e le bratte interne costituiscono la porzione edule del carciofo, chiamato comunemente "cuore".

Fin dal 1585 furono note le qualità terapeutiche del carciofo, infatti il medico romano Castore Durante, nel suo Herbario nuovo, enumera le eccezionali doti del carciofo: "sollecita il flusso della bile, spurga i reni, facilita la prima digestione, elimina ogni cattivo odore della pelle, sana alcune malattie della cute e infine Venerem stimulat....."

La scienza moderna ha spiegato il perchè di tutte queste qualità terapeutiche: nelle foglie e nel caule del carciofo è presente la “cinarina”, sostanza che addirittura opera un'azione efficace nelle lesioni epatiche e renali perchè favorisce la secrezione biliare, la diuresi, e facilita l'eliminazione della colesterina.

Carduni vruricatu

Territorio interessato alla produzione: Alta e media Conca d'Oro, Bacini idrografici del fiume Oreto ed alto bacino sub montano del torrente “Lavunaru” (tributario in sinistra idrografica del fiume Nocella).

Descrizione sintetica del prodotto: Pianta cespugliosa perenne derivante dalla domesticazione in epoca remota della sub-specie spontanea autoctona della Sicilia nord occidentale , C.c. Zingaroides.

Forma ecologica di Emicriptofita scaposa, pertanto alterna nel corso del ciclo annuale, una fase vegetativa legata alla stagione piovosa/fredda ed una riproduttiva e di riposo corrispondente al periodo secco e caldo (Giugno/Agosto).

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: La specie si adatta ai vari tipi di suoli, rifuggendo solo da quelli nettamente argillosi. Nei confronti del clima manifesta una grande plasticità, potendo vegetare dal livello del mare fino a 1100 metri di quota. L'impianto della cardonaia è una frase cruciale per il buon esito, della buona riuscita della coltura. Essa deve essere preceduta da una rottura del suolo tramite una aratura di almeno 50cm.; letamazione, soprattutto in suoli troppo sabbiosi o troppo argillosi, abbondante (se ben maturo il letame non deve essere inferiore a 600q/Ha); oltre al letame va contemporaneamente riterrato del perfosfato minerale in modo da fornire almeno 50 unità di fosforo/Ha. Dopo la fresatura, e/o erpicatura d'amminutamento, si procederà all'impianto. Epoca d'impianto: Se essa avverrà tramite ovuletti, piccoli rizomi prodotti dalle piante su finire del ciclo vegetativo, si effettuerà in piena estate, ma ciò comporterà una serie irrigazioni per forzare il germogliamento degli ovuli. Questo metodo permette di avere una prima produzione entro la fine dell'inverno. Se si procederà a impiantare tramite carducci, bisognerà attendere la ripresa vegetativa autunnale e procedere alla messa a dimora. In questo caso si potrebbe fare a meno dell'irrigazione, anche per evitare insuccessi, sarebbe buona norma far seguire le operazioni di un trapianto da una adaquatura almeno localizzata. Questo metodo consente una prima produzione ad un anno dall'impianto. Il ciclo vitale di una cardonaia varia da un minimo di 3 anni ad un massimo di 10 anni;la notevole variabilità del ciclo vitale, economicamente conveniente, (le originarie specie selvatiche hanno un ciclo più lungo e meno variabile anche perché non devono soddisfare ad alcuna esigenza di convenienza economica) è funzione della vocazione ecologica del sito di coltivazione nel fornire alla Specie ottimali condizioni vegetative. Il ciclo vegetativo comincia a secondo delle condizioni del sito di coltivazione, con l'inizio della stagione delle piogge per terminare a fine primavera/inizio estate. La coltura va assimilata ad una “sarchiata” per consentire senza l'ingombro della vegetazione infestante le operazioni di sotterramento (vruricatura). Essa si effettua quando la dimensione dei cardi è sufficientemente sviluppata, sia in altezza che nei diametri al colletto dei cespi. La “vruricatura” deve precedere almeno 2 settimane la raccolta. Se non vengono sottoposti ad eziolatura, tutti i cardi del cespo (e normalmente si lascia qualche cardo scoperto) a fine ciclo, durante le fasi vegetative che precedono l'antesi, si raccolgono i capolini (domesticicchi). Conclusa questa fase, si procede al taglio dello scapo floreale (quando è in fase di lignificazione) e si procede ad una sarchiatura estiva per limitare le perdite per evaporazione di acqua dal suolo. Una concimazione fosfo/azotata, leggera, seguita da irrigazione abbondante (in assenza di piogge), segna l'inizio della nuova stagione vegetativa. La tecnica per l'eziolatura è basata sulla limitazione della radiazione solare impedendo l'attività fotosintetica, così da favorire l'imbiancamento. L'obiettivo si raggiunge avvolgendo i cardi con materiali atti ad impedire ala luce di illuminare le parti vegetative, soprattutto quelle più vicine alla bae del cespo. Di contro è buona norma lasciare le parti distali dei cardi, scoperte, per consentire una certa attività fotosintetica e non indebolire troppo la vitalità della pianta. Questa è una delle tecniche colturali, che fanno la differenza tra un ciclo breve o lungo, della cardonaia.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Sui materiali da utilizzare per schermare la luce, si tende ad evitare il contatto diretto tra le plastiche e i tessuti vegetali. Normalmente si procede con una prima schermatura con materiali naturali (frasche etc.) attorno alla quale si può avvolgere il film plastico nero. Infine si procede ad addossare della terra alle parti di piante così preparate o si effettua il sotterramento delle stesse. In passato la preparazione si effettuava con i classici “canali” (i vecchi coppi siciliani in terracotta) e poi si procedeva alla “vruricatura”.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Normalmente il prodotto va raccolto e subito portato al punto vendita, dunque non esistono esigenze di conservazione. Ovviamente eventuali periodi di breve conservazione del prodotto rimasto invenduto, va fatta in ambienti freschi, ventilati ed al buio.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Normalmente il prodotto va raccolto e subito portato al punto vendita, dunque non esistono esigenze di conservazione. Ovviamente eventuali periodi di breve conservazione del prodotto rimasto invenduto, va fatta in ambienti freschi, ventilati ed al buio.

Cavolo Broccolo o “Sparacello” Palermitano

Territorio interessato alla produzione: Palermo

Descrizione sintetica del prodotto: La parte edule della pianta è costituita dall'infiorescenza che può essere di colore verde, violacea o rossastra. Il cavolo broccolo è riconducibile a due tipi: quelli a infiorescenza compatta e quelli caratterizzati da numerose infiorescenze terminali.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: L'epoca di raccolta è scalare dall'autunno alla primavera.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento:

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: E' un prodotto destinato esclusivamente ai mercati locali dove giunge quotidianamente nei periodi di massima produzione. La vendita del prodotto avviene attraverso i mercati rionali in cassette di legno.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:

Cavolo Rapa selvatico, Cavuliceddri, Scieuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi, Qualuddru, Qualeddra.

Territorio interessato alla produzione: tutta l'area della provincia di Trapani, in particolare nei comuni di Castellammare del Golfo e dell'Agro Ericino.

Descrizione sintetica del prodotto: Pianta erbacea spontanea annuale della famiglia delle brassicacee, glabra; fusto alto da 3 a 6 dm, eretto, ramoso. Foglie basali lirate con segmento apicale subrotondo (diam. 2-5 cm) e 1-3 coppie di segmenti laterali; foglie cauline lanceolate completamente amplessicauli (1-2 x 5-8 cm), subintere. Racemo alla fioritura breve e ombrelliforme; i fiori aperti sono inframmezzati ai boccioli e sporgono al di sopra di essi. Alla fruttificazione racemo allungato 2-4 dm; sepali patenti 3 mm; petali 2,5 x 7 mm; stami esterni $\frac{1}{4}$ più brevi degli interni; silique 1,5-2 x 40-60 mm con becco di 4-10 mm e peduncolo 8-15 mm.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Pianta commestibile, di sapore gradevolmente amaro. Si consuma cotta, semplicemente lessata e condita con olio, oppure ripassata in padella con aglio e peperoncino o stufata con il vino.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nessuna attrezzatura specifica.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Locali destinati abitualmente alla cucina familiare.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: E' un'usanza, nei paesi della Sicilia occidentale ed in molte aree dell'Isola, il consumo di verdure spontanee per uso alimentare. Tale tradizione risale al passato delle economie di sussistenza, quando le piante spontanee rientravano pienamente nella dieta del popolo delle campagne. L'utilizzo delle piante spontanee rappresentava un bene comune che non si doveva spartire coi latifondisti o coi proprietari terrieri e chiunque poteva raccoglierle per il proprio fabbisogno alimentare. Inoltre, il Sindaco di Castellammare del Golfo dichiara che il consumo dei “Cavuliceddri” da ben oltre 25 anni è parte della tradizione alimentare e della dieta delle famiglie, soprattutto in prossimità e durante le feste invernali.

Bibliografia: Pignatti S., 1982 – Flora d'Italia, 1., pp 471 – Bologna. Raimondo F. M. & Schicchi R., 1998 – Il popolamento vegetale della riserva naturale dello Zingaro. - Collana Sicilia Foreste 3. Palermo.

Cece “Principe”

Territorio interessato alla produzione: Intero territorio siciliano.

Descrizione sintetica del prodotto: Ecotipi di cece a seme grosso e rugoso. All'interno di un considerevole numero di questi ecotipi, alla fine degli anni 80, è stata selezionata dalla stazione di Granicoltura nell'ambito di un progetto interdisciplinare con ENEA, Istituto di Patologia Vegetale di Roma ed Università della Tuscia,

una varietà denominata “Principe” migliorata rispetto agli ecotipi per altezza della pianta e produttività.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Non essendo resistente alle fitopatie ed in maniera specifica alla rabbia, la semina di Principe è primaverile (fine febbraio-marzo). Tutte le operazioni colturali nel caso si utilizzi seme della cv migliorata, possono essere meccanizzate utilizzando la stessa seminatrice e mietitrebbia usata per il frumento. Inoltre, anche con il contributo della Stazione, sono stati registrati diserbanti specifici per il cece. Tradizionalmente la semina veniva fatta a postarelle e la raccolta manuale, estirpando l'intera pianta.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: La granella del Principe è essenzialmente utilizzata per le minestre o per la preparazione della farina. Le minestre, ed in modo particolare i purè, possono essere preparate utilizzando la granella verde, prima che vari di colore e si indurisca.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Per la conservazione della granella si utilizzano i metodi comuni di stoccaggio delle sementi in locali puliti ed asciutti, alla rinfusa o insaccata.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: A memoria d'uomo.

Cece rosso di Cianciana - Ceciru russo

Territorio interessato alla produzione: Agro di Cianciana e Alessandria della Rocca provincia di Agrigento.

Descrizione sintetica del prodotto: Il seme un mese dopo la raccolta si presenta tondeggiate e angolare, con colorazione bruno rossastro. I semi si presentano di grandi dimensioni avendo un peso di 400 g per 1000 semi. Il tegumento presenta una leggera rugosità, a volte può essere anche assente.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: La semina del “Cece rosso di Cianciana” si effettua alla fine dell'inverno, per vedere la raccolta nei mesi di luglio e di agosto. Rustico nelle esigenze non necessita né di particolari cure agronomiche, né di irrigazione. Per limitare la possibilità di infestazione di funghi, la sementa viene concia con sali di rame. Alla semina vengono distribuiti circa 30 semi per m² in file semplici. Dopo la germinazione e l'accrescimento in funzione del numero delle infestanti può essere fatta una strigliatura, al fine di contenere le infestanti. Questa popolazione ha un ciclo medio lungo, giungendo alla raccolta con il 100% dei baccelli maturi ad una percentuale di umidità del 13% a metà luglio. Per la raccolta il cece si presta bene alla macchina mietitrebbiatrice. Tale raccolta può essere adottata perché la popolazione presenta un portamento semi eretto e i baccelli sono localizzati negli apici. La produzione media è di 20 ql. ad ettaro.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento:

Le attrezzature adoperate sono analoghe alle normali coltivazioni di leguminose e cereali.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Dopo la raccolta segue la pulizia del seme, che viene effettuata a mano: il seme è di grandi dimensioni. L'operazione di pulizia della semente può essere fatta anche con macchine idonee come la tara e la svecciatrice. Dopo la pulizia la granella o seme viene conservata in sacchi di juta, con un peso medio di 25 kg, in luoghi asciutti.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Era uno degli alimenti cardine dell'alimentazione del tempo, cibo che sopprimeva alla penuria di proteine animali nella dieta quotidiana. La prima testimonianza storica la ritroviamo nel libro del Cavaliere Francesco Cannatella, (Cianciana Lessico dei Contadini/Francesco Cannatella – Cianciana, 2019) dove riporta che: “Oltre alle miniere di zolfo come fonte di sussistenza, vi erano tra le poche specie erbacee ad essere coltivate anche il Cece rosso di Cianciana”. Il “Cece rosso” nella memoria collettiva risulta sempre presente. Prezioso come un gioiello di famiglia veniva conservato in contenitori di ceramica o di vetro e utilizzato per la futura coltivazione o per la preparazione di proverbiali zuppe. Faceva anche parte del corredo che veniva dato alla sposa, come segno di prosperità e augurio: un cece rosso e uno bianco. Grazie alla coltivazione e conservazione della popolazione denominata Cece rosso di Cianciana, da parte di famiglie coltivatrici, questo ecotipo è stato tramandato con “il mestiere” anche questo patrimonio vegetale, ciò, ha consentito di arrivare fino ai giorni nostri. La popolazione contadina del Comune di Cianciana (AG), dal secondo dopo guerra ad oggi, ha coltivato il Cece rosso di Cianciana, come prodotto per l'autoconsumo nei propri orti, non raggiungendo mai una coltivazione estensiva. Il cece rosso è stato presente anche nella “festa del raccolto” che si svolge il 31 luglio di ogni anno. La “festa del raccolto” ha una antichissima tradizione dalle radici pagane alla quale i ciancianesi sono molto legati. Le origini della festa del raccolto si perdono nella notte dei tempi ed rappresenta ringraziamento dei contadini alla divinità per l'abbondanza e

la bontà del raccolto. In questi eventi sono usati i prodotti locali, tra i quali il Cece rosso di Cianciana e altre leguminose come la fava e i cereali come il frumento. Questa varietà è tra i legumi antichi che rischiano di scomparire per sempre dalla nostra biodiversità. Una perdita inestimabile, che ci avrebbe privato per sempre di un prodotto eccezionale per proprietà e gusto. Il cece rosso è stato infatti in grado di adattarsi alle condizioni pedo-climatiche di questo lembo di Sicilia, dove lo zolfo è stato da sempre l'elemento che ha caratterizzato un curioso sviluppo.

Ciliegia Mastrantoni, “Cirasa Mastrantoni”

Territorio interessato alla produzione: Territorio Etneo – Comuni di Pedara, Trecastagni, Nicolosi, Viagrande, Aci S. Antonio, S. Giovanni La Punta.

Descrizione sintetica del prodotto: ibrido spontaneo originatosi da un seme di Raffiuna. Frutto di buona pezzatura con polpa croccante e di ottimo sapore.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Periodo di produzione – giugno e luglio. Consumata come frutta fresca.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nessuna

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Nessuna.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Annali della Regia Stazione sperimentale di frutticoltura e di agrumicoltura, Acireale, Volume XVI, anno 1941.

Cipolla di Giarratana

Delimitazione della zona geografica: L'areale interessato per la coltivazione della cipolla di Giarratana, ricade quasi interamente nel territorio comunale dell'omonimo centro abitato ed in minor misura su parte del territorio comunale di Ragusa. Si tratta di un comprensorio di altitudine compresa tra i 350 ed i 600 mt. s.l.m. La superficie investita, sulla scorta delle ultime stime, si aggira intorno a 30 ha., distribuiti soprattutto sui terreni pianeggianti della Valle dell'Irminio. La produzione risulta essere di circa 12.000 q.li medi annui, concentrati nel periodo di luglio e agosto. I terreni sono di media profondità, di medio-impasto o pesanti, tendenzialmente calcarei e ricchi di sostanza organica. Il clima è tipicamente mediterraneo; le temperature possono scendere a valori piuttosto bassi nel periodo invernale, con frequenti ritorni a primavera avanzata.

Ad ogni modo, condizioni pedoclimatiche che permettono una buona resa quali-quantitativa delle coltivazioni di cipolla, sia riguardo al peso medio, sia relativamente al sapore del bulbo.

Cenni storici e legami con il territorio: La cipolla, a Giarratana, ha origini relativamente recenti, venendo coltivata da circa 40 anni. Originariamente, è nata come specie da integrazione di reddito, in aziende che erano dedite a produzioni zootecniche, foraggicole e arboricole (olivo e mandorlo). Il progressivo abbandono delle campagne ha contribuito, nell'ultimo decennio, al forte calo delle superfici a cipolla. Ad ogni modo le condizioni pedoclimatiche e il lavoro di selezione svolto nel corso del tempo dagli stessi orticoltori, permettono produzioni di qualità, sia per gli aspetti organolettici, che per le rese. Si ricorda, inoltre, la tradizionale “Sagra della Cipolla” che si tiene nel mese di agosto, nell'ambito della quale, la Sezione Operativa, nell'anno 1989, ha promosso un concorso per la premiazione dei bulbi di maggiore peso.

Descrizione del prodotto ed indicazione delle sue caratteristiche: La cipolla di Giarratana si presenta, esteriormente, come un grosso bulbo, appiattito, di colore bianco pallido, avvolto da un'epidermide sottile e di colore oro pallido. La polpa è carnosa, succulenta, giustamente aromatica e dolce al gusto. Il peso medio, che varia soprattutto in base alla distanza tra i bulbi durante la coltivazione, è molto elevato, intorno a 500-600 gr., con massimi che possono oltrepassare i 2 Kg.

Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto: La produzione della cipolla, nel giarratanese, è rivolta al consumo allo stato fresco. Le operazioni colturali iniziano nel periodo invernale con la sistemazione del terreno a porche, larghe 50-70 cm.; la concimazione di fondo viene praticata con concime stallatico bovino, facilmente reperibile. Il trapianto delle piantine avviene manualmente e scalaramente a partire dal mese di febbraio, sino a marzo; queste ultime vengono prodotte in semenzali, generalmente allestiti presso le stesse aziende, nel periodo autunnale (ottobre). Al trapianto seguono le operazioni di scerbatura delle malerbe con l'ausilio di piccole zappette a lama stretta (zappuddi), che si protraggono per tutto il periodo primaverile. Nel corso del periodo primaverile-estivo si fa ricorso ad interventi irrigui, generalmente con impianti mobili (semoventi a rullo) a pioggia. Le irrigazioni vengono sospese nell'ultimo periodo di coltivazione per non pregiudicare la serbevolezza del prodotto. La raccolta è effettuata manualmente, nel periodo di giugno e luglio con le foglie verdi ancora attaccate al bulbo (che curazzi),

oppure nei mesi di luglio e agosto, allorché inizia il disseccamento della parte aerea; i bulbi dissotterrati vengono lasciati ad asciugare per qualche giorno e successivamente ripuliti e preparati per la successiva commercializzazione in cassette.

Esistenza di strutture per la lavorazione, trasformazione e valorizzazione del prodotto: Ad oggi, stante anche il carattere secondario della coltivazione ed il progressivo decremento delle superfici, non esistono strutture per la lavorazione o promozione della cipolla di Giarratana. L'unica attività promozionale è costituita dalla sagra.

Cipolla di Bisacquino

Territorio interessato alla produzione: area di produzione è il territorio di Bisacquino (Pa) e i territori limitrofi

Descrizione sintetica del prodotto: La Cipolla Bisacquinese appartiene alla famiglia Liliaceae, genere Allium, specie Allium cepa L, è una pianta bulbosa di tipo erbacea biennale, il cui ciclo viene interrotto ad un anno per il consumo. I fiori sono di colore bianco-giallastro e il frutto è una capsula. Le foglie hanno un portamento eretto o semieretto che non presentano, oppure presentano in modo molto lievi, piegature nelle foglie. Il bulbo è caratterizzato da una forma rotondeggiante, schiacciata ai poli, ed un singolo bulbo può arrivare a pesare fino ad un chilo; ha un colore rosso violaceo, spesso con venature biancastre, una bassa pungenza, un'ottima croccantezza ed un sapore dolce.

Descrizione delle metodiche di lavorazione: è una pianta bulbosa di tipo erbacea biennale, il cui ciclo viene interrotto ad un anno per il consumo.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Bisacquino e la cipolla sono infatti uniti da una storia molto lunga e la cipolla si chiama "busacchinara" come se fosse una bella donna. La mitologia racconta che durante la guerra degli Dei contro Giove, i vinti, inseguiti fino all'estrema punta del continente, vedendo che mancava loro la terra per andare più lontano, si siano trasformati in cipolle per fuggire la collera di Giove. Nasceva così il mito delle cipolle. Le sue origini, allo stato selvatico, si perdono nella notte dei tempi. I primi veri campi coltivati furono realizzati dai Caldei. Introdotta in Egitto, all'epoca delle prime Dinastie, si circondò di una grande considerazione tanto di tributargli onori riservati agli immortali. Erodoto fa cenno di una lapide della grande piramide di Cheope, fatta costruire dal re faraone della IV dinastia (4500 a. C.) dove fu incisa la somma di 1600 talenti d'argento con la specifica: "per acquistare cipolle, agli e ravanelli per il mantenimento degli operai addetti alla costruzione".

Clementine di Monforte San Giorgio

Territorio interessato alla produzione: Comuni di Monforte San Giorgio e San Pier Niceto in provincia di Messina.

Descrizione sintetica del prodotto: Frutto a forma sferica leggermente schiacciata ai poli, buccia papillata di colore arancio intenso, polpa color arancio di tessitura medio tenera, ricchissima di riboflavina e di vitamine A e C, succosa e aromatica, con contenuto zuccherino e acidità medi e presenza limitata di semi.

Descrizione delle metodiche di lavorazione: La cultivar più utilizzata è il Clementine Comune. La natura del terreno alluvionale ed il particolare microclima sono basilari per l'ottenimento del Clementine in questo territorio; nel periodo estivo si irriga con impianti a spruzzo sotto chioma o con scorrimento superficiale o a conche. Viene effettuata una sola lavorazione, in primavera, per interrare il concime e per il controllo delle infestanti. Le sostanze nutritive vengono apportate con moderazione per non creare squilibri di sapidità e serbevolezza. La lotta ai parassiti vegetali si effettua con l'uso di oli minerali e solfato di rame. La produzione è di 180 qli/ha. La raccolta è effettuata a mano.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: La coltivazione del Clementine si è diffusa nell'areale Monfortese tra il 1985 e il 1990. Le pratiche agronomiche come le limitate lavorazioni, i bassi apporti di concimi, i limitati interventi con fitofarmaci, l'utilizzo di acqua di falda, la potatura e la raccolta, eseguite rigorosamente a mano, sono saldamente ancorate alla tradizione.

Cotognata "A' cutugnata"

Territorio interessato alla produzione: Villarosa.

Descrizione sintetica del prodotto: Dolce di mele-cotogne.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Privare le mele-cotogne dalla buccia e dal torsolo; cuocerle con acqua poi passarle al setaccio. Amalgamare lo zucchero di pari peso delle mele-cotogne e versare in apposite formelle per asciugare.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Pentola, cucchiaio di legno, formelle rotonde apribili.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Case private.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Dalla raccolta "ricette popolari" del gruppo Cultura e tradizioni di Villarosa L.S.U. ex art. 23 Legge 67/88.

Fagiolo di Polizzi "Fasola a Badda"

Territorio interessato alla produzione: Polizzi Generosa

Descrizione sintetica del prodotto: Si tratta di un ecotipo locale che, grazie alle particolari condizioni ambientali esaltate dall'intervento irriguo, possiede delle particolari caratteristiche di sapore e gusto irripetibili in altri areali. Può essere consumato sia allo stato fresco che come legume secco per la preparazione di tipiche minestre.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: La coltivazione di tale vegetale viene realizzata in pieno campo e con metodiche colturali biologiche. Alla preparazione del letto di semina segue la semina e l'intervento irriguo cadenzato a intervalli di circa 4-6 giorni. Dopo circa 30 giorni dalla semina vengono realizzati dei sostegni con canne a paletti di legno al fine di consentire alla coltura di poter essere adeguatamente sorretta nel corso del suo ciclo vegetativo-produttivo. Parte della produzione viene raccolta come legume in baccello da consumarsi allo stato fresco, mentre la restante viene destinata alla produzione (previa essiccazione naturale) di legumi secchi da consumarsi in tutta la stagione invernale e primaverile.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento:

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Areali esterni e piccoli magazzini rurali.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Dalla storiografia locale emerge come tale coltivazione sia praticata da secoli secondo una metodica colturale alquanto omogenea e tradizionale.

Fava larga di Leonforte

Territorio interessato alla produzione: Leonforte, Assoro, Enna.

Descrizione sintetica del prodotto: Fava Leonfortese o fava turca, fresca o secca.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Semina manuale a metà novembre, scerbatura manuale, raccolta tra maggio e giugno.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Scarsamente meccanizzata, sistemi tradizionali per la selezione, pesatura all'aia.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Magazzini.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Nessuno.

Favi liezzi di Buccheri.

Territorio interessato alla produzione: Comune di Buccheri (SR).

Descrizione sintetica del prodotto: Fave cotte e condite.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Mettere le fave secche intere in acqua per una notte intera. Scolarle e farle cuocere nell'acqua con cipolla e sedano ed aggiungere il sale a fine cottura; scolarle e saltarle in padella con un soffritto d'aglio, un po' di salsa di pomodoro origano selvatico e peperoncino rosso secco o fresco.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nessuna attrezzatura specifica.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Idonei ambienti domestici o cucine di osterie e/o ristoranti.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo

regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Prodotto che per secoli ha costituito l'alimentazione di base della famiglia in sostituzione della carne.

A Buccheri questo piatto, da epoca remota, è consumato principalmente in inverno. Gli anziani raccontano che questo piatto era particolarmente gradito perché restava "al dente", ed anche così viene descritto nel Ricettario dell'osteria u locale dei fratelli Formica.

Fichi secchi

Territorio interessato alla produzione: Nissoria – Enna.

Descrizione sintetica del prodotto: Fichi secchi rivestiti da una leggera patina bianca inseriti dentro un filo a forma di collana.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Disporre i fichi senza pelarli su una tavola di legno o su una gratella di canne. Esporli al sole per qualche giorno e cucirli con delle spago. Tuffarli in acqua bollente aromatizzata. Scolarli ed esporli al sole ad asciugare.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Tavola di legno o gratella di canne. Spago incolore. Ago grosso.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Si conservano in luoghi freschi ed asciutti. Appesi per lungo tempo.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Leonardo Sciascia "Gli zii della Sicilia".

Fichidindia

Zona di produzione: Parte della provincia di Catania interessata dagli effetti dell'eruzione del vulcano ed è compresa in una fascia altimetrica che va dai 150 ai 750 mt. s.l.m. Ricade nel territorio dei Comuni di Bronte, Adrano, Biancavilla, Santa Maria di Licodia, Ragalna, Camporotondo, Belpasso e Paternò.

Tipologia: Pianta appartenente alla famiglia delle Cactacee <<Opuntia ficus-indica>>. Le cultivar del Ficodindia dell'Etna sono: Gialla detta anche <<Sulfarina>> o <<Nostrale>>, Rossa detta anche <<Sanguigna>>, Bianca detta anche <<Muscaredda>> o <<Sciannarina>>. E' ammessa una percentuale non superiore al 5% di altri ecotipi. Varianti di pregio sono considerate le selezioni <<Trunzara>> o <<Pannittera>>, delle cultivar Bianca, Rossa e Gialla.

Descrizione: E' una pianta a crescita molto rapida che può raggiungere i 3-5 mt. di altezza, le cui radici sono generate dalle foglie carnose (le pale) che si sovrappongono, dando vita alla caratteristica forma di albero senza tronco e senza rami che la contraddistingue. I fiori del fico d'india sono ricchi di petali di colore giallo intenso, mentre i frutti dalla forma ovoidale si formano in cima alle foglie e sono ricoperti di spine.

Note: Il ficodindia venne introdotto in Sicilia alla fine del sedicesimo secolo dagli Spagnoli, come riporta lo storico Denis Mack Smith nel suo "History of Sicily" "Medieval Sicily 800" 1713, assieme ad altre importanti piante come il pomodoro dal Perù e il tabacco dal Messico. Quello più comunemente usato era il ficodindia proveniente dall'America Tropicale, una pianta capace di sopportare lunghi periodi di siccità e di propagarsi facilmente nelle fenditure della roccia. Proprio per questa sua caratteristica il ficodindia venne fin da subito piantato per frantumare la lava nei fertili pendii del monte Etna e ancora oggi caratterizza il paesaggio del versante Nord occidentale del noto vulcano siciliano.

Ficodindia della Valle del Torto, "Ficudinia"

Territorio interessato alla produzione: Alta Valle del fiume Torto, e più precisamente Roccapalumba, Alia, Vicari, Lercara Friddi.

Descrizione sintetica del prodotto: Il ficodindia è una pianta sub-tropicale, il frutto che produce è una bacca di forma ovoidale. Esistono tre varietà: la bianca detta "muscaredda" - 90% della produzione; la gialla detta "sulfarina" - 5% della produzione; la rossa detta "sanguigna" - 5% della produzione.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: per avere un prodotto di maggiore qualità, pezzatura e resa, in primavera i frutti (chiamati agostani) e le pale giovani, vengono asportate per ottenere una seconda produzione autunnale, si ottiene, quindi il frutto "scozzolato" detto in roccapalumbese "Bastarduni"; inoltre nella seconda produzione, per migliorare ancora di più il prodotto, si procede al diradamento che consiste nel togliere parte dei frutti che hanno raggiunto i 2-3 cm. di altezza. Le operazioni di raccolta iniziano nel mese di ottobre e si protraggono sino al mese di dicembre. Successivamente alla raccolta i frutti vengono despinati.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Il frutto despinato e calibrato meccanicamente viene subito immesso al consumo in confezioni conformi alla nuova normativa, in legno e in cartone.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Il prodotto dopo la lavorazione, in genere viene immesso immediatamente al consumo. In caso contrario viene stoccato in locali freschi e aerati.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Nel 1855, Vito D'Amico, nel "Dizionario topografico della Sicilia" attesta che nel territorio di Roccapalumba erano coltivati a ficodindia una estensione di terreno pari a 11,434 "salme", corrispondenti circa a 22.44.00 Ha. La "scozzolatura", secondo Pitrè, fu sperimentata nel 1819 a Calamina dall'agrimensore Francesco Fazio, il cui figlio si trasferì a Roccapalumba, dove si presume, abbia introdotto tale tecnica. Negli anni 50 i ficodindia di Regalgioffoli, borgata di Roccapalumba, erano così tanti e rinomati per il loro particolare gusto, che molti grossisti di Palermo compravano il frutto sulla pianta.

Fragola di Maletto

Territorio interessato alla produzione: Provincia di Catania, in particolare i comuni di Maletto e Bronte.

Descrizione sintetica del prodotto: L'infruttescenza della fragola ha forma tondeggiate, di colore rosso vivace, è molto profumata. Sul piano nutrizionale la fragola è ricca di vitamina C e B2.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Nessuna.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Data la scarsa conservabilità del prodotto, il calendario di commercializzazione coincide con quello di maturazione e raccolta che inizia da maggio e si protrae fino a giugno.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Nessuna.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: La coltivazione della fragola è stata introdotta durante gli anni 50, inizialmente molti terreni di origine lavica, le cosiddette terre morte, a monte degli abitati furono coltivate a fragola sia in coltura consociata con i vigneti presenti. Tra la fine degli anni 60 e gli anni 70, la coltivazione della fragola ha subito una drastica riduzione a causa della mancanza di acqua. Negli ultimi anni questa specie è in netta ripresa grazie alla scoperta di falde acquifere sotterranee e, alla costruzione di numerosi pozzi idrici.

Fragolina di Ribera

Territorio interessato alla produzione: Ribera, Sciacca, Caltabellotta e Menfi.

Descrizione sintetica del prodotto: Fragolina di bosco, aromatica e molto profumata, dai frutti piccolini e di colore rosso e intenso.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Viene coltivata ai piedi dei limoni, aranci e peschi. La stagione di raccolta è relativamente breve, comincia a maturare nei primi di aprile fino alla fine di maggio. La fragolina è delicatissima, e deve essere consumata entro due giorni dalla raccolta.

Grano Duro, "Furmintu"

Territorio interessato alla produzione: Villarosa.

Descrizione sintetica del prodotto: L'infiorescenza è una spiga composta, formata da spighe sessili. Il frutto è una cariosside ricca di glutine a frattura vitrea, l'apparato radicale è fibroso.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Dalla lavorazione delle cariossidi che vengono macinate nei mulini, si ottiene la farina e la crusca.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Silos separatore con setaccio ed aspiratore, svecciatore, radiatore più condizionatore, decorticatore, coclea, varie macchine per la macinazione, sacchi in carta o silos in acciaio inox.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Conservazione del grano in silos in acciaio inox o sacchi di carta; lavorazione in locali con piastrelle e macchinari a norma.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: "Villarosa" - la sua storia dalle origini tra due mondi contrastanti ed eterogenei; il Siculo ed il Sicano (A. Falzone). "Villarosa" - Conca del sole (V. Palmeri). Un Comune dell'Ennese Minerario e Rurale - Villarosa - (F. Buonasera).

Lenticchia di Ustica, “lenticchia”

Territorio interessato alla produzione: Isola di Ustica.

Descrizione sintetica del prodotto: Granella secca della pianta di lenticchia (*Lens Culinaris Medik*) sottospecie microsperma.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Battitura della pianta secca nell'aia e successiva “spagliata” al vento. Selezione e cernita con appositi setacci. Conservazione in magazzino in sacchi da Kg. 50 circa.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Setacci circolari in pelle bucherellata sospesi da un treppiedi. Tridenti e badili in legno.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Il prodotto secco e selezionato nell'aia viene conservato in case rurali e fabbricati agricoli.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: La lenticchia di Ustica è coltivata fin dal 1800. Le metodiche di lavorazione sono rimaste immutate come da testimonianze dirette.

Lenticchia di Villalba

Territorio interessato alla produzione: Villalba.

Descrizione sintetica del prodotto: Lenticchia dall'alto contenuto proteico, ferro e vitamine.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: In autunno e primavera viene seminata ed a aprile si raccoglie la semina autunnale.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Il seme al momento della conservazione ha un contenuto di umidità pari al 13%. La preparazione commerciale non richiede particolari accorgimenti nel confezionamento del prodotto che solitamente viene venduto sfuso in sacchetti di juta. Relativamente alla conservazione la metodologia è analoga a quella adottata per i cereali.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Nessuno

Limone in seccagno di Pettineo

Territorio interessato alla produzione: Pettineo, Tusa.

Descrizione sintetica del prodotto: Il frutto che viene ottenuto in questo areale è di particolare fragranza e serbevolezza con caratteristiche organolettiche, superiori a quelli di altra provenienza. La produzione più consistente è quella primaverile che comunque si presenta più ritardata di circa un mese rispetto alle produzioni costiere, le altre produzioni (bianchetti e verdelli) sono di quantità limitata. La produzione verdellifera che non viene raccolta o che non può essere raccolta perchè non pronta per mancanza di turgore e pezzatura, da origine nella primavera successiva alla particolare produzione dei bastardoni che si prestano non solo per la spremitura sui cibi ma anche al consumo diretto.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Come detto prima la natura del terreno e il particolare microclima sono basilari per l'ottenimento di questo prodotto. Lo scarso apporto irriguo condiziona chiaramente le cure colturali da eseguire nel limoneto, quindi, i concimi minerali azotati vengono utilizzati in maniera limitata, le lavorazioni del terreno sono mirate al contenimento delle perdite idriche, la potatura viene eseguita per ottimizzare alle ridotte capacità vegetative l'apparato fogliare delle piante.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento:

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Attualmente non esistono in loco strutture organizzate di lavorazione e commercializzazione, il prodotto in piccola parte viene venduto ai commercianti per il consumo fresco ed in massima parte segue la destinazione dell'industria di trasformazione.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Dall'inizio del 1900 fino agli anni 60 questo prodotto era commercializzato fresco da operatori del messinese con il marchio “Limone di Pettineo”, il carattere distintivo che più interessava questi era la resistenza ai lunghi tempi di trasporto che il prodotto doveva sopportare per arrivare sui mercati dei paesi europei.

Mandarino tardivo di Ciaculli

Caratteristiche: Il mandarino di Ciaculli si presenta con frutti di colore aranciato, di media grandezza, prevalentemente privo di semi, di sapore dolce e giustamente acidulo.

L'interesse della varietà è legato soprattutto al periodo di maturazione (febbraio-marzo), che coincide con una scarsa presenza di agrumi concorrenti. La varietà è tendenzialmente apirena, di pezzatura non grande con buccia sottile che si distacca facilmente.

Territorio interessato alla produzione: E' diffuso nel litorale tirrenico del Palermitano e nella provincia di Catania.

Note: Il mandarino è un agrume originario della Cina. E' stato prodotto in Italia verso il 1800. La cultivar Tardivo di Ciaculli si è probabilmente originata da una mutazione gemmaria del mandarino Avana individuata agli inizi degli anni 50.

Mandorla di Avola

Areale di produzione: Nella Sicilia sud-orientale le cultivar tradizionalmente coltivate sono: "Pizzuta d'Avola", "Fascionello" e "Corrente d'Avola" (o "Romana") da sempre indicate commercialmente come "Mandorla di Avola". La copresenza nei mandorleti delle tre cultivar è necessaria per la reciproca impollinazione. La produzione della "Mandorla di Avola" è limitata ad un'area precisa della Sicilia sud-orientale tra le province di Siracusa e Ragusa e comprendente i comuni di: Avola, Noto, Siracusa, Rosolini, Canicattini Bagni, Floridia, Solarino, Priolo, Melilli, Ispica, Modica, Chiaramonte Gulfi.

Descrizione del prodotto: "Pizzuta d'Avola": forma allungata, marrone rugosa di buon sapore; "Fascionello": forma ellittica, marrone chiaro, rugosa, di buon sapore; "Romana": forma ellittico-allungata, marrone chiaro, venata, di buon sapore.

Caratteristiche al consumo: Le mandorle sono frutti profumati e ricchi di olii essenziali, sono particolarmente adatte alla conservazione perchè hanno un guscio spesso e durissimo che trattiene le sostanze grasse e mantiene inalterato il patrimonio aromatico per almeno un anno.

Uso gastronomico: La mandorla di Avola è protagonista indiscussa della confetteria e di straordinari dolci come la granita, i torroni, i "geli", e soprattutto la famosa pasta martorana, che è poi l'elemento base della sontuosa pasticceria siciliana e della sua specialità simbolo: la cassata.

Mandorla

Territorio interessato alla produzione: tutta la Sicilia, in particolare la provincia di Agrigento, Enna e Caltanissetta.

Descrizione sintetica delle cultivar: Esiste una vecchia mandorlicoltura, con sestii disomogenei, con tante varietà a guscio duro che prendono il nome commerciale di "Palma-Girgenti", oggi denominata mandorla corrente; la nuova mandorlicoltura, invece, ha sestii regolari ed è basata su poche cultivar a guscio semipremice ed alta resa in sgusciato.

Tutte le cultivar siciliane hanno un più elevato contenuto in grassi, amigdalina e zuccheri rispetto alle mandorle californiane, che conferiscono ai derivati dolciari un sapore unico ed inimitabile. Altra caratteristica saliente è l'assenza di alfatossine nei frutti, dovuta sia al clima che alle tecniche di coltivazione.

Descrizione delle metodiche di ottenimento del prodotto: La raccolta delle mandorle avviene nei mesi di agosto-settembre e può essere sia manuale, "bacchiatura", che meccanica. L'asciugatura avviene al sole per circa tre giorni, successivamente il prodotto viene conservato nei magazzini in attesa di essere sgusciato e, se occorre, pelato.

La commercializzazione avviene principalmente allo stato sfuso in sacchi da kg 25.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento:

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Non esistono strutture atte a valorizzare la suddetta produzione, va detto che parte di essa viene assorbita da piccoli laboratori artigianali di pasticceria molto diffusi nella zona.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Nessuno.

Manna (Dolcificante, lassativo)

Territorio interessato alla produzione: Territorio dei Comuni di Castelbuono, Pollina, Geraci Siculo e Cefalù.

Descrizione sintetica del prodotto: Prodotto che si ottiene dalla solidificazione della linfa del frassino che fuoriesce da incisioni eseguite sul tronco dell'albero.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Le incisioni vengono praticate dalla prima decade di luglio fino alla seconda decade di settembre. La manna viene raccolta settimanalmente e posta ad asciugare. Quindi conservate in casse di legno in luoghi freschi ed asciutti. Le categorie merceologiche sono: cannolo, manna rottame, manna in sorte.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Mannaruolo, rasula, scatola, archetto, stinnituri.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: La manna ha origini molto antiche che si fanno risalire alla dominazione araba (IX – XI secolo d.C.)

Marmellata di Arance

Territorio interessato alla produzione: Tutta la Sicilia.

Descrizione sintetica del prodotto: Marmellata a base d'arancia.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Lavare le arance (fra cui una-due amare), forare qua e là con uno spillo e metterle a macerare nell'acqua per ventiquattro ore. Scolarle e scottarle per una quindicina di minuti in acqua bollente, quindi rimetterle a bagno in acqua fresca ancora per un giorno e una notte. Sgocciolarle, tagliarle in quattro, eliminare i semi e prelevare la polpa senza gettare le bucce. Passare la polpa al setaccio di crine, mescolarla con le bucce tagliate a nastri e passare il composto.

Aggiungere una uguale quantità di zucchero e porre in una pentola sul fuoco rimescolando per qualche minuto, badando a non fare troppo restringere la marmellata perchè risulterebbe troppo dura.

Versarla, ancora tiepida, nei barattoli ben puliti e asciutti eappare ermeticamente.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nessuna attrezzatura particolare.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Locali domestici o laboratori.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Nessuno

Marmellata di Mele Cotogne

Territorio interessato alla produzione: Area Iblea.

Descrizione sintetica del prodotto: Confettura di cotogne con una varietà a piccoli frutti, usata solo per la confettura in vaso di vetro o asciugata in piccole forme di ceramica popolare di Caltagirone.

In questo modo si conserva a temperatura ambiente e la si mangia a pezzi.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Cottura delle cotogne, eliminazione della buccia e dei torsoli, estrazione della polpa, cottura con aggiunta di acqua e zucchero nelle dosi giuste, maggiore se da conservare a pezzi nelle caratteristiche forme o stampini.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Pentole in acciaio, tritatutto, coltelli, piano d'appoggio.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratorio a norme igienico-sanitarie.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Tradizione secolare: un tempo la marmellata in forme era, insieme ai fichi secchi e ai melograni, il regalo dei morti che i nonni facevano ai più piccoli.

Marmellata di Pere Spinelli, “pira spinieddi”

Territorio interessato alla produzione: Area Iblea.

Descrizione sintetica del prodotto: Confettura di pere con una varietà locale, dal faccino rosso e il picciolo

lungo, usata solo se bollita o in confettura perchè di sapore aspro e molto astringente.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Cottura delle pere, eliminazione della buccia e dei torsoli, estrazione della polpa o taglio a pezzi, cottura con aggiunta di acqua e zucchero nelle dosi giuste, conservazione in contenitori di vetro, bollitura (pastorizzazione) e raffreddamento.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Pentole in acciaio, tritapolpa, coltelli, piano d'appoggio.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratorio a norme igienico-sanitarie.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Tradizione secolare.

Mele Cola - “Puma Cola”

Territorio interessato alla produzione: Territorio Etneo – Altitudine da 600 a 1800 mt. s.l.m.

Descrizione sintetica del prodotto: Frutto sub cilindrico allungato a superficie liscia e regolare di forma asimmetrica verso i peduncoli (di media lunghezza) per la presenza di un lobo rilevato. Buccia di colore giallo citrino o giallo crema, lucida con macchie puntiformi rugginose, polpa bianchissima semicroccante povera di succo dal sapore gradevole ed acidulo, profumo tenue e delicato. Pezzatura media (60-100 gr.)

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Il frutto viene raccolto non completamente maturo a metà – fine ottobre. Completa la maturazione in fruttaiolo entro novembre-dicembre. Si conserva fino ad aprile.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: In magazzino viene effettuata (manualmente) la calibratura e sistemazione in cassette di legno, proteggendo il frutto con striscioline di carta bianca.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: In magazzino in alta montagna (adesso anche nei frigoriferi). I magazzini consistono in fabbricati rurali edificati a crudo con blocchi di pietra lavica di forma diversa collocati con maestria artigianale, le pareti non sono intonacate.

Talvolta sprovvisti di pavimentazione oppure lastricato in pietra o selciato. Tetto in legno con copertura in coppo siciliano.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Annali della Regia Stazione Sperimentale di frutticoltura e di agronomicoltura – Acireale – Volume XVI – anno 1941.

Mele Gelate Cola - “Gilati Cola”

Territorio interessato alla produzione: Territorio Etneo- Altitudine da 600 a 1800 mt. s.l.m.

Descrizione sintetica del prodotto: Frutto sub cilindrico, peduncolo corto, di media grossezza avente la buccia giallo crema, liscia, lucida e punteggiata, polpa bianca farinosa, succosa, zuccherina, intensamente profumata e di sapore delicato, pezzatura media, peso medio per frutto circa 150 gr.

Descrizione delle metodologie di lavorazione, conservazione e stagionatura: Il frutto viene raccolto non completamente maturo a fine ottobre. La maturazione avviene entro novembre.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: In magazzino viene effettuata (manualmente) la calibratura e la sistemazione in cassette di legno proteggendo il frutto con striscioline di carta bianca.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: In magazzino in alta montagna (adesso anche nei frigoriferi). I magazzini consistono in fabbricati rurali edificati a crudo con blocchi di pietra lavica di forma diversa collocati con maestria artigianale, le pareti non sono intonacate. Talvolta sprovvisti di pavimentazione oppure lastricato in pietra o selciato. Tetto in legno con copertura in coppo siciliano.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Annali della Regia Stazione sperimentale di frutticoltura e di agronomicoltura – Acireale – Volume XVI – anno 1941.

Melone invernale giallo “cartucciario” verde “purceddu”

Territorio interessato alla produzione:

Descrizione sintetica del prodotto:

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura:

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento:

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:

Melone giallo (Cucumis melo var. inodorus) Melone giallo di Paceco – Melone d'inverno

Territorio interessato alla produzione: Comuni: Paceco, Trapani, Erice e Valderice.

Descrizione sintetica del prodotto: Melone a buccia gialla conosciuto anche come melone d'inverno, per il fatto che può essere conservato per un lungo periodo, che può arrivare anche a tutto l'inverno.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: Ortaggio principale del territorio coltivato in asciutto o con minime irrigazioni, sia in terreni pianeggianti che in aree collinari.

Resistente a numerose avversità, sia di natura fisiologica che parassitaria, può essere ottenuto in talune annate senza ricorrere a trattamenti chimici.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento:

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: I meloni destinati al consumo fresco (3-4 giorni dalla raccolta) vanno raccolti a maturazione completa e vanno serviti ben refrigerati per gustare al meglio il prodotto; invece, i meloni raccolti prima della completa maturazione, opportunamente spazzolati per eliminare tracce di terreno, possono essere conservati in cassette o cartoni forati con un solo strato di frutti, in locali asciutti e ventilati fino al periodo invernale.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Il melone è coltivato da oltre 50 anni nel Trapanese, diffondendosi da Paceco, sua culla di origine, in molti altri Comuni delle Province di Trapani, Palermo e Agrigento.

Mostarda

Territorio interessato alla produzione: Militello Val di Catania e Comune di Calascibetta

Descrizione sintetica del prodotto: Succo di fichidindia; dolci invernali a base di fichidindia, la forma varia in base al tipo di "formella" utilizzata.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Fichidindia passati al setaccio e bolliti con zucchero e farina. Il prodotto viene confezionato da privati nel periodo della Sagra della Mostarda e del Ficodindia.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Calderoni, telo in cotone o setaccio (per la spremitura dei fichidindia), stampe (formelle) in terracotta, piani per asciugare il prodotto.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Case di civile abitazione o locali destinati abitualmente alla cucina.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Il prodotto viene confezionato per tradizione da oltre 100 anni. Fonte: Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana del 6/02/1999 Parte I n. 6.

Raccolta "Ricette Popolari" del gruppo Cultura e Tradizione di Villarosa L.S.U. ex art. 23 Legge 67/68.

Mostarda essiccata, "Mustardi essiccati"

Territorio interessato alla produzione: Comune di Villarosa

Descrizione sintetica del prodotto: Dolci di succo di fichidindia, farina, zucchero, cannella, mandorle, buccia d'arancia abbrustolita.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Unire al succo di fichidindia in ebollizione lo zucchero, la cannella, la buccia d'arancia, le mandorle tritate e la farina a pioggia e mescolare gli ingredienti per amalgamarli. Versare su una superficie marmorea bagnata, livellare e lasciare asciugare e poi tagliare a piccoli rombi.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Le attrezzature utilizzate sono la pentola, il cucchiaino di legno, la superficie di marmo e il coltello.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Locali destinati abitualmente alla cucina.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Raccolta “Ricette Popolari” del gruppo Cultura e Tradizione di Villarosa L.S.U. ex art. 23 Legge 67/68.

Nocciole dei Nebrodi

Intorno al 1890, in conseguenza del perdurare della crisi della gelsicoltura, sulle pendici della media e alta collina si assistette alla diffusione di un altro protagonista del paesaggio agrario nebroideo, ossia il nocciolo; questa coltura, già presente in passato nel territorio tortoriciano, grazie alla sua facilità di adattamento, al suo apparato radicale molto fitto e quindi atto a prevenire l'erosione del suolo, e ovviamente alla sua produttività, riuscì a sostituire degnamente la coltura del gelso. I nocciolati, estesi circa 12 mila ettari e con un vastissimo patrimonio genetico, forniscono produzioni pregiate soprattutto dal punto di vista qualitativo. Tra le cultivar principali si ricorda la Curcia, la Carrello, la Ghirara, le diverse Minnulare. Largamente impiegate nella pasticceria locale, per la preparazione di ottimi gelati, semifreddi e dolci caratteristici quali: la pasta reale, i croccantini, il torrone e i rametti.

Noci di Motta, “Nuci da Motta”

Territorio interessato alla produzione: Valle Alcantara ed esattamente Comuni di Motta di Camastra, Francavilla di Sicilia, Graniti, Gaggi, Malvagia, Mojo Alcantara e Roccella.

Descrizione sintetica del prodotto: Il seme (gheriglio) è diviso in quattro setti e chiuso in un involucro legnoso meglio denominato come “mesocarpo”. La noce di Motta ha le caratteristiche di avere una pezzatura molto elevata che può superare anche il calibro di mm. 40 e arrivare ad un peso di gr. 100.

Per le sue proprietà organolettiche è da consumare preferibilmente fresca.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: La drupa privata dell'endocarpo viene lavata in acqua e messa ad asciugare al coperto o all'aria aperta, quando il frutto non si consuma fresco.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Silos per l'immagazzinamento, sacchetti, catena di imballaggio, bilancia e vasche di lavaggio.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Magazzini al coperto (temperatura adeguata) e contenitori traspiranti.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Le metodiche praticate per la produzione delle “Noci di Motta” sono quelle tradizionali che esistono da almeno un secolo, e questo è testimoniato non solo da diversi cenni che troviamo nei libri di storia locale, ma soprattutto dalla presenza di piante di Noce secolari.

Oliva a puddascedda di Buccheri.

Territorio interessato alla produzione: Sicilia orientale, Comune di Buccheri (SR).

Descrizione sintetica del prodotto: Olive raccolte a fine settembre di colore verde, addolcite e condite.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Raccogliere le olive ancora verdi, riporre le olive per tre giorni in acqua senza alcun condimento e ogni giorno sostituire l'acqua. Trascorsi i tre giorni, lavare per bene sotto acqua corrente le olive; in un contenitore salare dell'acqua al punto giusto ed immergervi le olive (per ottenere l'acqua salata al punto giusto, basta versarvi del sale fino a quando un uovo di gallina resta a galla), aggiungendovi limoni tagliati a pezzi, abbonante aglio pestato senza sgusciato e abbondante origano. Tenere le olive a bagno per almeno una quindicina di giorni fino a quando perdono il gusto amarognolo. Quindi le olive vanno scolate e strizzate con le mani e deposte in vasi di vetro a strati con l'aggiunta di aglio finemente tagliato, menta fresca, aceto di vino. e olio extravergine d'oliva.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nessuna attrezzatura specifica.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Idonei ambienti domestici o cucine di osterie e/o ristoranti.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Gli anziani di Buccheri raccontano che la prima oliva da mensa era l'oliva a puddascedda, cioè olive verdi del tipo Nocellara etnea (detta virdisa), raccolta assai presto (seconda metà di settembre), schiacciata e messa in acqua salata. Così viene descritta nel Ricettario dell'osteria u locale dei fratelli Formica, da cui si ricava il giusto modo di prepararle.

Oliva “Nebba”

Territorio interessato alla produzione: Scillato.

Descrizione sintetica del prodotto: Oliva con duplice attitudine, di colore giallo oro con sfumature verdi, dall'odore e sapore fruttato con retrogusto dolce e acidità massima dello 0,9%.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: La raccolta delle olive avviene per brucatura nel periodo novembre-dicembre.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Brucatura, contenitori rigidi areati per la raccolta, molitura.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: La lavorazione viene effettuata in frantoi autorizzati e a norma CE, la conservazione viene effettuata in contenitori d'acciaio o vetro.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: I sistemi di raccolta e conservazione si sono da sempre svolti nelle modalità descritte.

Oliva nera di Buccheri, oliva niura di Buccheri.

Territorio interessato alla produzione: Comune di Buccheri (SR).

Descrizione sintetica del prodotto: Olive della varietà Tonda Iblea raccolte a completa maturazione di colore violaceo.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Le olive nere vengono raccolte nei mesi di novembre e dicembre e “addolcite” con un procedimento di “salatura a secco”: le olive vengono selezionate manualmente e messe in contenitori con solo sale per 50 giorni; ogni giorno vengono mescolate per favorire la fuoriuscita dell'acqua contenuta nelle olive stesse. Con questa tecnica, la polpa si restringe ed il sapore delle olive risulta concentrato, intenso e unico.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Calibratrice manuale o a motore e vaglio manuale o a motore.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Idonei ambienti domestici o cucine di osterie e/o ristoranti.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: E' un prodotto esclusivo per l'ottimo rapporto polpa-nocciolo, si presta molto all'uso gastronomico come olive da mensa. In passato la richiedevano i mercati di Catania, Palermo, Napoli, dove veniva etichettata “Oliva di Buccheri”. Di queste olive parla lo scrittore Giuseppe Fava ne “I Siciliani”, dove si legge che negli anni 50 egli assaggiò questa prelibatezza dopo aver partecipato ad un incontro di calcio. Dal Ricettario dell'osteria “U locale” dei fratelli Formica, le olive nere si friggono e si condiscono con aglio, peperoncino, semi di finocchietto selvatico ed olio extravergine di oliva; oppure si cucinano al forno o come si faceva anticamente buttate nella cenere calda della brace.

Oliva nera – oliva nera passulunara – passuluni – Aliva acciurata – aliva cunzata

Territorio interessato alla produzione: Litorale tirrenico e collina interna della provincia di Palermo, da Ventimiglia di Sicilia a San Mauro Castelverde.

Descrizione sintetica del prodotto: Oliva raccolta a maturazione quando assume la caratteristica colorazione nera. Il prodotto qualitativamente migliore viene raccolto dal mese di gennaio.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: Tradizionalmente le olive raccolte vengono “curate” sotto sale. Commercialmente vengono trattate con salamoia all'8%.

Possono essere surgelate.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Calibratrice – vaglio.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Locali in regola con la normativa igienico-sanitaria.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Esistono notizie della presenza di questo prodotto già nell'ottocento.

Origano

Territorio interessato alla produzione: Territorio del Comune di Villarosa con terreni drenati ed esposti al sole.

Descrizione sintetica del prodotto: Pianta erbacea perenne a portamento cespitoso. I fiori rosa-porpora sono riuniti in pannocchie terminali. Le foglie sono ovali, spicciolate, non dentate e pelose.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Le foglie vengono essiccate all'ombra e conservate in barattoli o sacchetti di carta o plastica per uso alimentare; oppure in cespi all'aria aperta.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nessuna.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Nessuna.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Da “Bellarosa: Uomo serio” (di V. De Simone).

Ovaletto di Calatafimi

Territorio interessato alla produzione: Comune di Calatafimi e Segesta.

Descrizione sintetica del prodotto: Arancia bionda di forma ovale che matura dal 20 maggio al 2 luglio.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: L'Ovaletto di Calatafimi necessita di cure attente e continue. Abitualmente gli alberi dopo la potatura di formazione vengono potati ogni tre anni.

L'irrigazione è indispensabile durante l'estate con l'utilizzo di 100 litri di acqua per pianta ogni 10 giorni. La raccolta viene effettuata manualmente e interessa il periodo che va dal 20 maggio fino ai primi di luglio.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Ceste di vimini.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: I locali di lavorazione e confezionamento devono essere salubri e igienicamente accettabili.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: L'Ovaletto di Calatafimi è un'arancia le cui origini ci portano all'inizio del 900. Il nome è dato dalla forma ovale e dall'esclusiva presenza nel territorio del comune di Calatafimi.

Patata Novella di Siracusa, patata primaticcia

Territorio interessato alla produzione: Siracusa, Cassibile.

Descrizione sintetica del prodotto: La cultivar di patata presente in maniera preminente nel territorio di Siracusa è la “Spunta” affermatasi grazie alla notevole rusticità e produttività. Tale cultivar è caratterizzata da tuberi di grosse dimensioni, di forma ovale-allungata e con pasta di colore giallo paglierino.

Descrizione delle metodiche di ottenimento del prodotto: A causa della mancata extrastagionalità della coltura, le tecniche di coltivazione e le scelte varietali devono essere necessariamente differenziate rispetto alla coltura in ciclo ordinario. La patata precoce, malgrado il periodo di coltivazione, risulta sensibile alle carenze idriche che ne condizionano la differenziazione dei tuberi ed il loro successivo accrescimento.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento:

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Allo stato attuale non esistono strutture che si occupano della valorizzazione del prodotto. Spesso il prodotto è venduto direttamente in campo.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: La coltivazione della patata precoce è stata avviata in Sicilia agli inizi del secolo lungo la fascia costiera jonica a nord di Catania. In seguito tale coltura ha interessato tutte le aree litoranee joniche da Messina a Siracusa. Infatti il ciclo produttivo tipicamente extrastagionale si avvale delle favorevoli condizioni ambientali, quali il clima mite con assenza di temperature minime inferiori a 0°C e terreni fertili e ben disposti (suoli bruno – calcarei del siracusano) proprie delle suddette zone.

Pere Butirra d'estate - “Pira 'Mputiri”

Territorio interessato alla produzione: Territorio Etneo – Altitudine da 600 a 1800 mt. s.l.m.

Descrizione sintetica del prodotto: Frutto di forma ovale allungata, superficie liscia regolare e lucida,

peduncolo corto, mediamente grosso, buccia generalmente verde chiaro raramente con sfaccettatura rosea, polpa succosa talvolta fondente zuccherina priva di cellule sclerenchimatiche. Pezzatura 100-150 gr.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: La maturazione avviene dalla seconda quindicina di luglio a tutto agosto (a seconda dell'altitudine). In fruttai si conservano per circa trenta giorni.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: In magazzino viene effettuata (manualmente) la calibratura e sistemazione in cassette di legno con collocazione monostrato.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: In magazzino in alta montagna (adesso anche nei frigoriferi). I magazzini consistono in fabbricati rurali edificati a crudo con blocchi di pietra lavica di forma diversa collocati con maestria artigianale, le pareti non sono intonacate. Talvolta sprovvisti di pavimentazione oppure lastricati in pietra o selciato. Tetto in legno con copertura in coppo siciliano.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Annali della Regia Stazione Sperimentale di frutticoltura e di agrumicoltura. Acireale-Volume XVI – anno 1941.

Pere Spinelli - “Pira Spinelli”

Territorio interessato alla produzione: Territorio Etneo – Altitudine da 600 a 1800 mt. s.l.m.

Descrizione sintetica del prodotto: Frutto piriforme tozzo, peduncolo robusto legnoso lungo, giallo rosastro, punteggiatura abbondante, polpa compatta, pietrosa, dolce, poco succosa, leggermente tannica. Pezzatura circa 150 gr. Esistono due sottovarietà, una a frutto grosso “Spinello doppio” ed una a frutto più piccolo ma dal sapore più delicato “Spinello”.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: Il frutto viene raccolto non completamente maturo da ottobre in poi. Si conservano fino a marzo-aprile. Da consumarsi preferibilmente cotte.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: In magazzino viene effettuata (manualmente) la calibratura. Vengono confezionate in file o reste “pennula” di 15-20 frutti, legando le pere a due a due.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: In magazzino (adesso anche in frigoriferi). I magazzini consistono in fabbricati rurali edificati a crudo con blocchi di pietra lavica di forma diversa collocati con maestria artigianale, le pareti non sono intonacate. Talvolta sprovvisti di pavimentazione oppure lastricati in pietra o selciato. Tetto in legno con copertura in coppo siciliano.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Annali della Regia Stazione Sperimentale di frutticoltura e di agrumicoltura. Acireale-Volume XVI – anno 1941.

Pere Ucciardona - “Pira Ucciardona”

Territorio interessato alla produzione: Territorio Etneo – Altitudine da 600 a 1800 mt. s.l.m.

Descrizione sintetica del prodotto: Frutto piriforme largo alla base e largo verso l'apice. Peduncolo grosso, legno robusto inserito eccentricamente. Superficie del frutto irregolare, bitorzolata, buccia di colore giallo carico a maturazione con punteggiatura rugginosa, polpa giallognola fondente succosa ed aromatica. Pezzatura grossa (250-350 gr.)

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: Il frutto viene raccolto non completamente maturo a fine ottobre. La maturazione (in fruttai) avviene entro novembre. Si conservano fino a marzo.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: In magazzino viene effettuata (manualmente) la calibratura e sistemazione in cassette di legno con collocazione monostrato.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: In magazzino (adesso anche in frigoriferi). I magazzini consistono in fabbricati rurali edificati a crudo con blocchi di pietra lavica di forma diversa collocati con maestria artigianale, le pareti non sono intonacate. Talvolta sprovvisti di pavimentazione oppure lastricati in pietra o selciato. Tetto in legno con copertura in coppo siciliano.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Annali della Regia Stazione Sperimentale di

frutticoltura e di agrumicoltura. Acireale-Volume XVI – anno 1941.

Pere Virgolosa - “Pira Virgolusi”

Territorio interessato alla produzione: Territorio Etneo - Altitudine da 600 a 1800 mt. s.l.m.

Descrizione sintetica del prodotto: Frutto piriforme tozzo depresso ai poli, superficie liscia ma regolare, buccia verde chiara alla raccolta, giallo limone alla maturazione che avviene in fruttaia, punteggiatura rugginosa, peso medio circa 150-200 gr., polpa bianco giallastra, fondente, succosa, delicata e profumata.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: Il frutto viene raccolto non completamente maturo tra settembre ed ottobre. La maturazione avviene entro novembre.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: In magazzino viene effettuata (manualmente) la calibratura e confezionate in cassette (di legno) monostrato.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: In magazzino in alta montagna (adesso anche in frigoriferi). I magazzini consistono in fabbricati rurali edificati a crudo con blocchi di pietra lavica di forma diversa collocati con maestria artigianale, le pareti non sono intonacate. Talvolta sprovvisti di pavimentazione oppure lastricato in pietra o selciato. Tetto in legno con copertura in coppo siciliano.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Annali della Regia Stazione Sperimentale di frutticoltura e di agrumicoltura. Acireale-Volume XVI – anno 1941.

Pistacchio

Nessun altro pistacchio ha un colore verde smeraldo così brillante e un profumo così intenso, resinoso, grasso. E' arrivato in Sicilia con gli Arabi e dall'arabo proviene il suo nome in dialetto: frastuca.

I suoi alberi sono un groviglio di rami sottili e contorti che a settembre si colorano di rosa, per i grappoli di pistacchi che, chiusi nel mallo, sembrano confetti. E' una coltivazione impegnativa e faticosa.

Innanzitutto perchè le piante fruttificano soltanto ogni due anni, e poi perchè crescono in terreni accidentati, dove è impossibile utilizzare qualsiasi macchina: i pistacchi si raccolgono a mano, uno per uno, tenendosi in equilibrio fra i massi di lava nera con sacchi di tela al collo. Interi, in granella e in pasta sono un ingrediente importante della pasticceria siciliana: profumano cassate, torroni, gelati, torte e pasticcini. I Produttori, in alcuni casi, sono anche commercianti.

Pomodoro Faino di Licata detto “buttiglieddu”

La coltura del pomodorino (buttiglieddu) nel territorio di Licata ha rivestito da sempre una notevole importanza. In passato la coltura veniva praticata in pieno campo ed in asciutto; la coltivazione utilizzava tecniche di aridocoltura al fine di sfruttare al meglio le poche piogge invernali; inoltre per consentire un anticipo della raccolta, in alcune aree particolarmente vocate si ricorreva ad apprestamenti protettivi, costituiti da arelle di cannuce palustri e ventagli di stoppie. Tale coltura, che rappresentava il fiore all'occhiello dell'agricoltura del comprensorio, con l'avvento dei tunnel ha subito una radicale trasformazione, passando dal regime asciutto a quello irriguo e dal pieno campo all'ambiente protetto.

Questa trasformazione ha determinato un significativo cambiamento sia nella tecnica di coltivazione che nelle varietà, oggi infatti, l'ecotipo locale è stato geneticamente migliorato e sostituito con un ibrido FI (Faino della S.G.) che risulta essere più produttivo e più adatto all'ambiente protetto. Per quanto riguarda la tecnica colturale, ormai è completamente scomparsa la semina diretta, sostituita dal trapianto; la coltura viene allevata a terra sotto tunnel con un investimento di 5-6 mila piante/ha.

Il frutto di piccole dimensioni, 10-20 gr., presenta colore rosso brillante e notevole consistenza, soprattutto se ottenuto in zone dove si hanno acque con elevato contenuto di sali. Per quanto riguarda l'epoca di raccolta ormai si è avuta una vera e propria destagionalizzazione, avendo praticamente la presenza del frutto quasi tutto l'anno, con una maggiore concentrazione delle produzioni nel periodo che va da gennaio a giugno.

La destinazione del prodotto, in passato era orientata all'ottenimento di sugo o concentrato di pomodoro (strattu), mentre oggi l'uso più ricorrente è quello di antipasti o insalate. I mercati dove il prodotto trova maggiori sbocchi sono quelli del centro-nord Italia e viene molto apprezzato soprattutto se di buona qualità.

Alla coltura sono interessati circa 500 ettari, con una produzione media ottenibile di 300 ql., distribuiti su tutto il territorio della Piana. Le ridotte dimensioni aziendali e la conduzione familiare delle stesse, bene si addice a questo tipo di coltura, visto che tra i costi di produzione, la maggiore incidenza è rappresentata dalla manodopera richiesta per la raccolta del prodotto.

Pomodoro seccagno “Pizzutello di Paceco”

Territorio interessato alla produzione: Comune di Paceco, Trapani, Erice e Valderice.

Descrizione sintetica del prodotto: Pomodoro da serbo a bacca piccola di colore rosso o gialla, caratterizzata dalla presenza di un umbone puntiforme, coltivato sia per il consumo fresco che conservato “appeso” in fili di spago per il consumo nel periodo invernale. Ottimo ingrediente del pesto alla trapanese e della pizza “origanata”

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Pomodoro seccagno (coltivato in assenza di irrigazioni) sia in terreni pianeggianti che in aree collinari. Resistente a numerose avversità, sia di natura fisiologica che parassitaria, è ottenuto, per lo più, in coltivazione biologica.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Il pomodoro fresco viene raccolto a completa maturazione e immesso sul mercato per la successiva trasformazione o destinato a ristoranti e/o pizzerie. Il prodotto da serbo viene raccolto dalla fase di invaiatura a quella di colorazione rosso chiaro per essere avviato alla conservazione.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Il pomodoro da serbo, che in termini dialettali è detto anche *pomodoro da pennula*, viene raccolto nelle prime ore del giorno, staccando dalla pianta con forbici i grappoli di pomodoro invaiato o scarsamente colorato. Immediatamente i grappoli vengono infilati manualmente in fili di spago per formare le cosiddette *pennule* che successivamente vanno appese in locale fresco e ventilato.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Nel Comune di Paceco, prima, e nei comuni limitrofi successivamente, la coltivazione del pomodoro seccagno e la conseguente preparazione del pomodoro da conservare in grappoli appesi, viene praticata da oltre 50 anni e continua tuttora per la crescente domanda da parte di pizzerie locali che preferiscono questo tipo di pomodoro, che ottenuto in assenza di irrigazioni, mantiene anche nel periodo invernale il caratteristico profumo e le proprietà del pomodoro fresco e naturale.

Pomodoro secco “ciappa”

Materia prima: Pomodori.

Tecnologia di preparazione: I pomodori (meglio scegliere i San Marzano) vengono lavati e tagliati in due parti in senso verticale. Si mettono su un asse pulito con le parti tagliate verso l'alto. Si espongono al sole quotidianamente coprendoli con garze per evitare le molestie degli insetti, fin tanto che non siano completamente disidratati. Si conservano in vasi di vetro tal quali con foglie di alloro e basilico, oppure si mettono sott'olio aromatizzandoli a piacere. Ma in questo caso è opportuno salare i pomodori prima di farli essiccare.

Maturazione: Qualche settimana.

Area di produzione: In tutto il Mezzogiorno.

Calendario di produzione: Luglio, agosto, settembre.

Note: I pomodori essiccati vengono utilizzati per salse e per altre preparazioni. Inoltre una quantità non indifferente viene commercializzata sott'olio aromatizzata all'origano, all'aglio, al prezzemolo, ai semi di finocchio, al timo, al peperoncino, ecc. Originario dell'America latina, il consumo del pomodoro si è diffuso in Europa con la coltura italiana come punto centrifugo. Questo perchè nell'area mediterranea il pomodoro ha migliorato sia il suo aspetto che il suo sapore.

Rosmarino, “rosamarina”

Territorio interessato alla produzione: Territorio del Comune di Villarosa. Terreni rocciosi ed asciutti.

Descrizione sintetica del prodotto: Pianta aromatica a portamento arbustivo. Ha foglie strette ed aghiformi, biancastre nella pagina inferiore e fiori ermafroditi irregolari disposti in grappoli ascellari.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Essiccazione all'ombra. Conservazione in barattoli di vetro o sacchetti di carta o plastica per uso alimentare.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nessuna.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Nessuna.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Da “Bellarosa: Uomo serio” (V. de Simone).

Susina Ariddu di core, Ariddu ri core, Ariddicore.

Territorio interessato alla produzione: Territori Comunali di Altofonte e Monreale racchiusi nell'Area metropolitana di Palermo (individuata con Decreto Presidente Regione Sicilia 10/8/1995). Tali territori appartenevano storicamente al re Normanno Guglielmo II e successivamente all'arcidiocesi di Monreale.

Descrizione sintetica del prodotto: Piccoli frutti sferoidali dalla buccia gialla e l'interno giallo intenso. Le susine hanno un diametro di circa 3 cm e hanno un sapore molto zuccherino e succoso. Si prestano a diverse tecniche di conservazione che ne consentono il consumo ben oltre il periodo di maturazione che avviene tra la fine di luglio e i primi di agosto.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: La coltivazione delle piante di susino avviene con le normali tecniche agricole usate nella frutticoltura. Particolare attenzione viene tuttavia riservata alle fasi di raccolta, che richiedono un elevato livello di specializzazione. La raccolta avviene manualmente cercando di mantenere intatto il picciolo e di rimuovere meno pruina (polvere bianca sulla superficie del frutto) possibile.

La varietà Ariddu di core si presta ad una tecnica di conservazione peculiare chiamata incartatura sviluppata alla fine dell'Ottocento con cui è possibile avere la possibilità di consumare le susine come se fossero fresche per diversi mesi oltre la raccolta attraverso l'uso della carta velina. Ad uno specifico punto di maturazione si raccolgono le susine cercando di mantenere intatto il picciolo. I frutti vengono portati in uno spazio interno dove in precedenza sono già state ricavate alcune strisce bianche di carta velina. Vengono scelti sei frutti e grazie all'uso dello spago vengono avvolti dalla carta in modo da formare un prodotto artigianale chiamato treccia associato al mito delle stagioni.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Durante la raccolta vengono usati cesti in vimini tradizionali chiamati "panari" o "panarotti" e scale a pioli che vengono appoggiate delicatamente sui rami più robusti.

Per l'incartatura si usano principalmente spago e carta velina.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Le trecce di susine vengono solitamente appese all'interno di locali asciutti e ventilati.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Le susine Ariddu di core sono citate in diversi testi storici e nel 1963 è stato pubblicato nella "Rivista di floricoltura italiana" il "Contributo allo studio delle cultivar di susino della Provincia di Palermo" effettuato dall'Istituto di Coltivazioni Arboree dell'Università di Palermo in cui si analizza con metodo scientifico la varietà in esame.

Nel territorio monrealese esistono diversi esemplari aventi più di venticinque anni.

La varietà è menzionata nel "REPERTORIO DELLE CULTIVAR/ACCESSIONI AUTOCTONE SICILIANE DELLE PRINCIPALI SPECIE ARBOREE DA FRUTTO" (Allegato A D.A. 11 del 18/01/2011) dell'assessorato delle risorse agricole e alimentari della Regione Siciliana nella sezione "SUSINO (Prunus Domestica L. e affini)" come SUS 16 - SUSINO - ARIDDU DI CORE.

La tecnica dell'incartatura è stata sviluppata nel XIX secolo e tramandata di generazione in generazione fino ai nostri giorni.

Susina Caleca, Caleca, Pruno Caleca

Territorio interessato alla produzione: Territori Comunali di Altofonte e Monreale racchiusi nell'Area metropolitana di Palermo (individuata con Decreto Presidente Regione Sicilia 10/8/1995). Tali territori appartenevano storicamente al re Normanno Guglielmo II e successivamente all'arcidiocesi di Monreale.

Descrizione sintetica del prodotto: Piccoli frutti sferoidali dalla buccia violacea e l'interno giallo intenso. Le susine hanno un diametro di 3 - 3,5 cm e hanno un sapore zuccherino che diventa più intenso con la maturazione. Gli alberi risultano vigorosi e nei loro rami si formano vari "grappoli" di susine (tale comportamento viene indicato con l'aggettivo dialettale rapparine). Questa varietà risulta decisamente succosa e per questo i noccioli tendono a rimanere aderenti alla polpa. La maturazione avviene tra la fine di giugno e i primi di luglio.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: La coltivazione delle piante di susino avviene con le normali tecniche agricole usate nella frutticoltura. Particolare attenzione viene tuttavia riservata alle fasi di raccolta, che richiedono un elevato livello di specializzazione. La raccolta avviene manualmente cercando di mantenere intatto il picciolo e di rimuovere meno pruina (polvere bianca sulla superficie del frutto) possibile.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Durante la raccolta vengono usati cesti in vimini tradizionali chiamati “panari” o “panarotti” e scale a pioli che vengono appoggiate delicatamente sui rami più robusti.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Non richiesti locali particolari e/o specifici.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Le susine Lazzarino sono citate in diversi testi storici e nel 1963 è stato pubblicato nella “Rivista di floricoltura italiana” il “Contributo allo studio delle cultivar di susino della Provincia di Palermo” effettuato dall'Istituto di Coltivazioni Arboree dell'Università di Palermo in cui si analizza con metodo scientifico la varietà in esame.

Nel territorio monrealese esistono diversi esemplari di più di venticinque anni.

La varietà è menzionata nel “REPERTORIO DELLE CULTIVAR/ACCESSIONI AUTOCTONE SICILIANE DELLE PRINCIPALI SPECIE ARBOREE DA FRUTTO” (Allegato A D.A. 11 del 18/01/2011) dell'assessorato delle risorse agricole e alimentari della Regione Siciliana nella sezione “SUSINO (Prunus Domestica L. e affini)” come SUS 1 - SUSINO – PRUNO CALECA.

Susina della rosa, Pruna a rosa, Pruno rosa, Santa Rosa.

Territorio interessato alla produzione: Territori Comunali di Altofonte e Monreale racchiusi nell'Area metropolitana di Palermo (individuata con Decreto Presidente Regione Sicilia 10/8/1995). Tali territori appartenevano storicamente al re Normanno Guglielmo II e successivamente all'arcidiocesi di Monreale.

Descrizione sintetica del prodotto: Piccoli frutti sferoidali-ellittici dalla buccia giallo carico che alcune volte possono presentare delle chiazze rosa/rossastre che probabilmente sono all'origine del nome. Le susine hanno un diametro di 3-3,5 cm e hanno un sapore zuccherino che diventa più intenso con la maturazione. La maturazione avviene a luglio.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: La coltivazione delle piante di susino avviene con le normali tecniche agricole usate nella frutticoltura. Particolare attenzione viene tuttavia riservata alle fasi di raccolta, che richiedono un elevato livello di specializzazione. La raccolta avviene manualmente cercando di mantenere intatto il picciolo e di rimuovere meno pruina (polvere bianca sulla superficie del frutto) possibile.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Durante la raccolta vengono usati cesti in vimini tradizionali chiamati “panari” o “panarotti” e scale a pioli che vengono appoggiate delicatamente sui rami più robusti.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Non richiesti locali particolari e/o specifici.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Le Susine Pruno Rosa sono citate in diversi testi storici e nel 1963 è stato pubblicato nella “Rivista di floricoltura italiana” il “Contributo allo studio delle cultivar di susino della Provincia di Palermo” effettuato dall'Istituto di Coltivazioni Arboree dell'Università di Palermo in cui si analizza con metodo scientifico la varietà in esame .

Nel territorio monrealese esistono diversi esemplari di più di venticinque anni.

La varietà è menzionata nel “REPERTORIO DELLE CULTIVAR/ACCESSIONI AUTOCTONE SICILIANE DELLE PRINCIPALI SPECIE ARBOREE DA FRUTTO” (Allegato A D.A. 11 del 18/01/2011) dell'assessorato delle risorse agricole e alimentari della Regione Siciliana nella sezione “SUSINO (Prunus Domestica L. e affini)” come SUS 17 - SUSINO – PRUNO ROSA.

Susina Pruno di Vruno, Pruno ri Vruno, pruno vruno.

Territorio interessato alla produzione: Territori Comunali di Altofonte e Monreale racchiusi nell'Area metropolitana di Palermo (individuata con Decreto Presidente Regione Sicilia 10/8/1995). Tali territori appartenevano storicamente al re Normanno Guglielmo II e successivamente all'arcidiocesi di Monreale.

Descrizione sintetica del prodotto: Piccoli frutti ellissoidali dalla buccia violacea e l'interno giallo intenso. Le susine hanno un diametro di 3-3,5 cm e hanno un sapore zuccherino che diventa più intenso con la maturazione. Durante la fase di maturazione il frutto diventa via via più colorito diventando “vruno” a piena maturazione. Gli alberi risultano vigorosi e nei loro rami si formano vari “grappoli” di susine (tale comportamento viene indicato con l'aggettivo dialettale rapparine). Questa varietà risulta decisamente succosa e per questo i noccioli tendono a rimanere aderenti alla polpa. La maturazione avviene a luglio.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: La coltivazione delle piante di susino avviene con le normali tecniche agricole usate nella frutticoltura. Particolare attenzione viene tuttavia riservata alle fasi di raccolta, che richiedono un elevato livello di specializzazione. La raccolta avviene manualmente cercando di mantenere intatto il picciolo e di rimuovere meno pruina (polvere bianca sulla superficie del frutto) possibile.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Durante la raccolta vengono usati cesti in vimini tradizionali chiamati “panari” o “panarotti” e scale a pioli che vengono appoggiate delicatamente sui rami più robusti.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Non richiesti locali particolari e/o specifici.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Le Susine Pruno di Vruno sono citate in diversi testi storici.

Nel territorio monrealese esistono diversi esemplari di più di venticinque anni.

La varietà è menzionata nel “REPERTORIO DELLE CULTIVAR/ACCESSIONI AUTOCTONE SICILIANE DELLE PRINCIPALI SPECIE ARBOREE DA FRUTTO” (Allegato A D.A. 11 del 18/01/2011) dell'assessorato delle risorse agricole e alimentari della Regione Siciliana nella sezione “SUSINO (Prunus Domestica L. e affini)” come SUS 20 - SUSINO – PRUNO DI VRUNO.

Susina Sanacore Tardiva, Sanacore tardiva, Sanacore ca facciuzza rossa.

Territorio interessato alla produzione: Territori Comunali di Altofonte e Monreale racchiusi nell'Area metropolitana di Palermo (individuata con Decreto Presidente Regione Sicilia 10/8/1995). Tali territori appartenevano storicamente al re Normanno Guglielmo II e successivamente all'arcidiocesi di Monreale

Descrizione sintetica del prodotto: La cultivar ‘Sanacore tardivo’ presenta caratteristiche simili alla Sanacore ma giunge a maturazione con circa 20 - 30 giorni di ritardo rispetto alla tipologia “precoce”, i frutti sono leggermente più grandi e tendono a presentare una “macchiolina” rossa che in siciliano viene chiamata “facciuzza” rossa.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: La coltivazione delle piante di susino avviene con le normali tecniche agricole usate nella frutticoltura. Particolare attenzione viene tuttavia riservata alle fasi di raccolta, che richiedono un elevato livello di specializzazione. La raccolta avviene manualmente cercando di mantenere intatto il picciolo e di rimuovere meno pruina (polvere bianca sulla superficie del frutto) possibile.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Durante la raccolta vengono usati cesti in vimini tradizionali chiamati “panari” o “panarotti” e scale a pioli che vengono appoggiate delicatamente sui rami più robusti.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Non richiesti locali particolari e/o specifici.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Le susine Sanacore tardive sono citate in diversi testi storici. Nel territorio monrealese esistono diversi esemplari ultraventicinquennali.

La varietà è menzionata nel “REPERTORIO DELLE CULTIVAR/ACCESSIONI AUTOCTONE SICILIANE DELLE PRINCIPALI SPECIE ARBOREE DA FRUTTO” (Allegato A D.A. 11 del 18/01/2011) dell'Assessorato delle risorse agricole e alimentari della Regione Siciliana nella sezione “SUSINO (Prunus Domestica L. e affini)” come SUS 21 - SUSINO – SANACORE TARDIVO.

Susina Lazzarino, Lazzarino, Rapparino di Monreale

Territorio interessato alla produzione: Territori Comunali di Altofonte e Monreale racchiusi nell'Area metropolitana di Palermo (individuata con Decreto Presidente Regione Sicilia 10/8/1995). Tali territori appartenevano storicamente al re Normanno Guglielmo II e successivamente all'arcidiocesi di Monreale.

Descrizione sintetica del prodotto: Piccoli frutti ovoidali dalla buccia violacea e l'interno giallo. Le susine hanno un diametro di circa 3,5 cm e hanno un sapore zuccherino che diventa più intenso con la maturazione. Gli alberi risultano vigorosi e nei loro rami si formano vari “grappoli” di susine (tale comportamento viene indicato con l'aggettivo dialettale rapparino). Questa varietà risulta non molto succosa e per questo i noccioli tendono a staccarsi facilmente dalla polpa. La maturazione avviene durante la prima metà del mese di agosto.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: La coltivazione delle piante di susino avviene

con le normali tecniche agricole usate nella frutticoltura. Particolare attenzione viene tuttavia riservata alle fasi di raccolta, che richiedono un elevato livello di specializzazione. La raccolta avviene manualmente cercando di mantenere intatto il picciolo e di rimuovere meno pruina (polvere bianca sulla superficie del frutto) possibile.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Durante la raccolta vengono usati cesti in vimini tradizionali chiamati “panari” o “panarotti” e scale a pioli che vengono appoggiate delicatamente sui rami più robusti.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Non richiesti locali particolari e/o specifici.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Le susine Lazzarino sono citate in diversi testi storici e nel 1963 è stato pubblicato nella “Rivista di floricultura italiana” il “Contributo allo studio delle cultivar di susino della Provincia di Palermo” effettuato dall'Istituto di Coltivazioni Arboree dell'Università di Palermo in cui si analizza con metodo scientifico la varietà in esame.

Nel territorio monrealese esistono diversi esemplari di più di venticinque anni.

La varietà è menzionata nel “REPERTORIO DELLE CULTIVAR/ACCESSIONI AUTOCTONE SICILIANE DELLE PRINCIPALI SPECIE ARBOREE DA FRUTTO” (Allegato A D.A. 11 del 18/01/2011) dell'assessorato delle risorse agricole e alimentari della Regione Siciliana nella sezione “SUSINO (Prunus Domestica L. e affini)” come SUS 18 - SUSINO – LAZZARINO.

Susini “Sanacore”, “U prunu ri murriali”

Territorio interessato alla produzione: Monreale e Altofonte.

Descrizione sintetica del prodotto: Varietà locale di susino allevato esclusivamente nella fascia collinare della “Conca d'Oro” nei Comuni di Monreale e Altofonte. Frutto ellittico allungato, di colore oro con riflessi verdognoli sia della buccia che della polpa, peso medio del frutto 25-35 gr., peso medio della polpa 24-33 gr., peso medio del nocciolo 1-2 gr. Elevata sorbevolezza del frutto che presenta odore e sapore tipico varietale.

Periodo di maturazione, prima decade di luglio.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Il “sanacore” viene allevato a vaso con densità d'impianto di 250-270 piante per ettaro. Il susino viene coltivato adottando tutte le normali pratiche agronomiche delle aziende ordinarie. Particolare attenzione viene osservata nella fase di raccolta per mantenere intatta la patina cerosa che riveste il frutto. Il frutto raccolto viene confezionato in cassette di faggio dal peso massimo di 15 Kg. ed inviato subito ai mercati.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Non vengono effettuate ulteriori operazioni successive alla raccolta.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Non vengono effettuate ulteriori operazioni successive alla raccolta.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: La coltivazione del “Sanacore” si è affermata agli inizi del XX secolo quando le opere di canalizzazione del fiume Oreto hanno consentito l'irrigazione della fascia collinare della Conca D'Oro.

Tartufo bianchetto di Buccheri- Trufolo

Territorio interessato alla produzione: Buccheri (SR)

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: La raccolta viene effettuata con cani appositamente addestrati e con particolare strumento, detto “vanghetto”, costituito da un manico di legno alla cui estremità si trova una piccola vanga di acciaio di forma variabile. I tartufi così estratti vengono poi conservati in frigorifero avvolti in una carta assorbente all'interno di barattoli di vetro.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Barattoli in vetro.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Sono ideali gli ambienti domestici, le cucine ed i laboratori di preparazione di osterie o ristoranti.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: nessuna

Tartufo Scorzone di Buccheri Trufolo

Territorio interessato alla produzione: Buccheri (SR)

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: La raccolta viene effettuata con cani appositamente addestrati e con particolare strumento, detto “vanghetto”, costituito da un manico di legno alla cui estremità si trova una piccola vanga di acciaio di forma variabile. I tartufi così estratti vengono poi conservati in frigorifero avvolti in una carta assorbente all'interno di barattoli di vetro

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Barattoli in vetro.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Sono ideali gli ambienti domestici, le cucine ed i laboratori di preparazione di osterie o ristoranti.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: nessuno

Zucca virmiciddara, Cucuzza virmiciddara

Territorio interessato alla produzione: Territori Comunali di Altofonte e Monreale racchiusi nell'Area metropolitana di Palermo (individuata con Decreto Presidente Regione Sicilia 10/8/1995). Tali territori appartenevano storicamente al re Normanno Guglielmo II e successivamente all'arcidiocesi di Monreale.

Descrizione sintetica del prodotto: Piccole zucche dalla forma ovoidale. La buccia è verde scuro ma presenta diverse macchie bianche ovali disposte su striature orizzontali che conferiscono alla zucca un aspetto caratteristico. L'interno è bianco e non presenta cavità. Internamente la zucca ha tre settori. A seconda del grado di maturazione i semi possono essere bianchi o neri.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: La zucca è una pianta con tralci che tende ad appoggiarsi su tutori. Dai rami poi penderanno le zucche mature. Durante la coltivazione si cerca di fare in modo che la zucca si “arrampichi” su tutori facilmente raggiungibili e/o evitando il contatto col suolo che potrebbe fare marcire il frutto prima della raccolta.

Le zucche più tenere vengono usate per le ricette comuni a base di zucca. Le zucche più dure si prestano anche alla trasformazione in confettura che nel monrealese viene chiamata “zuccata” o “cucuzzata”.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Non richieste attrezzature particolari e/o specifiche

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Per la conservazione si preferiscono locali asciutti e ventilati per evitare un'eventuale formazione di muffe o marcescenza. La trasformazione in confettura tradizionalmente viene effettuata nelle cucine casalinghe.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: La zucca virmiciddara era molto coltivata nelle campagne monrealesi in quanto ingrediente fondamentale per le paste monacali (o biscotti oblunghi) inventate dalle suore benedettine monrealesi. La loro importanza era tale che nel 1838 il termine “zucca virmiciddara” è stata inserito nel “NUOVO DIZIONARIO SICILIANO-ITALIANO compilato da una società di persone di lettere per cura del barone Vincenzo Mortillaro” Vol 1 con la seguente dizione:

“9 – CUCUZZA VIRMICIDDARA, altra varietà molto simile nello esterno ai poconi, ma un poco allungata, ed ovale, se non che ha la corteccia marmorizzata, è molto buona a mangiare, ed è così detta dallo sciogliersi la sua polpa, quando è cotta, in tanti fili simili ai vermicelli”.

Paste fresche e prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria

Amaretti

Territorio interessato alla produzione: Castellana Sicula.

Descrizione sintetica del prodotto: Pralina arricciata nella parte superiore.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: La parte iniziale della lavorazione è eseguita con l'impastatrice, amalgamati tutti gli ingredienti, si prosegue a mano.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Gli amaretti vengono preparati con mandorle tritate, di cui una parte amare, albumi e zucchero.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratorio di pasticceria.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: La tradizionalità di questo prodotto, tramandato da diverse generazioni, è stata comprovata da diversi giornali, tra i quali il "Giornale di Sicilia", a livello regionale, la rivista "Dove" a livello mondiale.

Biancomangiare

Territorio interessato alla produzione: Tutta l'isola.

Descrizione sintetica del prodotto: Crema a base di latte assai leggera, che nella zona del ragusano viene fatta con latte di mandorla.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Ingredienti: latte, amido per dolci, zucchero, scorza grattugiata di un limone, cannella. Preparazione: sciogliere a freddo 10 amido con un po' di latte.

Aggiungerlo al rimanente latte già condito con lo zucchero e la scorza grattugiata di un limone. Passare sul fuoco a fiamma bassa e rimescolare sempre finchè la crema non addensi, badando però che non arrivi a bollire. Versare su di un piatto di portata e lasciare raffreddare in frigorifero. Per rendere il "biancomangiare" più gustoso guarnirlo con pezzettini di cioccolato e polvere di cannella oppure preparare nel fondo del piatto di portata, su cui verrà versato, uno strato di biscotti (del tipo savoirdi) inzuppati di Marsala.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nessuna attrezzatura specifica.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Ambienti domestici.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Questo dolce era molto in uso nelle case nobiliari siciliane. In letteratura troviamo diverse enunciazioni dove viene indicato questo prelibato dolce.

"Mentre degustava la raffinata mescolanza del biancomangiare, pistacchio e cannella racchiusa nei dolci che aveva scelti, don Fabrizio conversava con Pallavicino e si accorgeva che questi...era tutt'altro che un imbecille". (Giuseppe Tomasi di Lampedusa, Il Gattopardo).

Biscotti a "s"

Territorio interessato alla produzione: Comune di Gratteri (PA), Area Iblea.

Descrizione sintetica del prodotto: Biscotto a forma di S, dal colore castano, aromatizzato con semi di finocchio.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Farina tipo 00, strutto, lievito madre (crescenti), zucchero e semi di finocchio.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nessuna attrezzatura specifica.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Si produce per lo più in panificio e viene consumato fresco entro pochi giorni dalla produzione.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: E' prodotto dai panifici locali con ricetta tramandata da padre in figlio sin dai primi anni del '900.

Biscotti al latte

Territorio interessato alla produzione: Comuni dell'Area Iblea

Descrizione sintetica del prodotto: Semola di grano duro e farina di grano tenero 00 con latte, uova, sugna, zucchero, vaniglia, ammoniaca, buccia di limone grattugiata (o aroma di limone) e succo di arancia.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Realizzazione dell'impasto, passaggio alla biscotteria per la formulatura delle classiche "S", adagiamento sulle teglie, cottura nel forno, confezionamento.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Impastatrice,

biscotteria, teglie da forno, confezionamento in sacchetti da 500 gr. accompagnati da etichetta.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratori di pasticceria attrezzati secondo le normative vigenti in materia igienico-sanitaria.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Tradizione trasmessa dai nonni.

Biscotti bolliti: “I viscotta udduti”

Territorio interessato alla produzione: Comuni dell'Area Iblea nel periodo pasquale.

Descrizione sintetica del prodotto: Biscotti duri aromatizzati al cumino.

Ingredienti: Semola di grano duro, uova, zucchero, strutto e semi di cumino.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Lavorazione dell'impasto, realizzazione delle forme con scanalature al centro, immersione in acqua bollente e passaggio nel forno.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Impastatrice, raffinatrice, spianatoio, coltelli, teglie da forno, pentole in acciaio inox.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratori di pasticceria attrezzati secondo le normative vigenti in materia igienico-sanitaria.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Tradizione trasmessa dai nonni.

Biscotti di Natale “viscotta di Natali”

Territorio interessato alla produzione: Comune di Barrafranca.

Descrizione sintetica del prodotto: E' un biscotto dal gusto gradevole e dalla consistenza friabile, ha una forma sinuosa somigliante alla lettera “S”, con le estremità lievemente sfrangiate.

Descrizione delle metodiche di lavorazione conservazione e stagionatura: Gli ingredienti del biscotto sono: farina di grano tenero (un tempo chiamata farina di maiorca), strutto, zucchero, lievito madre e semi di anice, vengono tutti amalgamati. Successivamente la pasta viene lavorata per modellare ogni singolo biscotto. Segue poi la lievitazione, della durata di 24 ore e la cottura in forno. I biscotti possono essere conservati a temperatura ambiente e consumati anche dopo due settimane.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Utensili e recipienti vari usati in cucina. Solo per amalgamare gli ingredienti i panifici utilizzano l'impastatrice e la raffinatrice. Forno tradizionale a legna o forno meccanico.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Locali destinati abitualmente alla cucina familiare o, nel caso di panifici, a laboratorio artigianale.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: L'usanza di preparare i “viscotta di Natali” risale sicuramente ad epoca assai remota e qualsiasi persona di età avanzata ha dei ricordi dell'infanzia legata ai preparativi di questi dolci che si ripetevano ogni anno in tutte le famiglie. I metodi di preparazione rimangono sempre quelli tradizionali e ciò è dovuto, sicuramente alla particolare forma del biscotto che richiede una lavorazione e una rifinitura inevitabilmente manuale su ogni singolo biscotto e che non ha consentito l'introduzione di attrezzature più moderne. I “viscotta di Natali”, all'origine destinati al consumo solo nel periodo natalizio, vengono attualmente prodotti e posti in vendita, dai panifici locali durante tutto l'anno, con un largo consumo da parte della popolazione.

Biscotti duri (viscuttu duru)

Territorio interessato alla produzione: Calascibetta.

Descrizione sintetica del prodotto: Caratteristico biscotto dalla forma ad “esse” particolarmente adatto alla prima colazione con latte.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Impasto di farina, lievito, zucchero, sugna. Cottura nel forno a legna.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Lavorazione a mano. Spianatoio. Forno a legna.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratori di pasticceria attrezzati secondo le normative vigenti in materia igienico-sanitaria.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo

regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Dolce tradizionale Xibetano tramandato da intere generazioni e offerto anche durante le festività della Madonna del Carmelo (mese di maggio).

Biscotti glassati: “i viscotta cà liffia o mazziati”

Territorio interessato alla produzione: Comuni: Area Iblea nel periodo pasquale.

Descrizione sintetica del prodotto: Biscotti duri con glassa di zucchero, aromatizzata al limone.

Ingredienti: Farina doppio zero e semola di grano duro, uova, zucchero e sugna.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Realizzazione e lavorazione dell'impasto solo con le uova e un po' d'olio di oliva, realizzazione delle forme e passaggio nel forno, infine immersione in glassa per la rifinitura.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Impastatrice, raffinatrice, spianatoio, teglie da forno, pentole in acciaio inox.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratori di pasticceria attrezzati secondo le normative vigenti in materia igienico-sanitaria.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Tradizione trasmessa dai nonni.

Biscotto di Monreale (Viscotta ri Murriali)

Territorio interessato alla produzione: Tutto il Territorio Comunale di Monreale.

Descrizione sintetica del prodotto: Biscotto a forma di S rovesciata con striature trasversali di glassa.

Prodotto esclusivamente con farina di grano tenero 00, acqua, ammoniaca, vaniglia, strutto, zucchero impalpabile ed albume d'uovo.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Gli ingredienti vengono amalgamati ed impastati per circa 40'. L'impasto viene suddiviso in piccoli cilindretti che depositi sulle teglie da forno vengono sagomati nella caratteristica forma ad esse rovesciata. La cottura in forno avviene a 180° per 20 minuti. La glassa, composta da zucchero impalpabile, acqua e poche gocce di limone, viene applicata sul biscotto appena sfornato.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Le attrezzature sono quelle specifiche della pasticceria: impastatrice meccanica e forno elettrico.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratorio da pasticceria o laboratorio di panificazione.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Il Biscotto di Monreale è nato nel XVI secolo ad opera delle Monache Benedettine del Monastero di San Castrenze in Monreale. La ricetta è stata tramandata immutata sino ai nostri giorni. Il Biscotto di Monreale è riconosciuto anche in ambito extraregionale. Giuseppe Tomasi di Lampedusa nel Gattopardo descrive le colazioni a base di Biscotto di Monreale e caffè.

“Bocconetto” o “Buccunettu”

Territorio interessato alla produzione: Sant'Angelo di Brolo.

Descrizione sintetica del prodotto: Dolce da forno, costituito da un involucro di pasta sfoglia ripiena di un composto a base di zucchine verdi e ricoperto da una glassa.

Descrizione delle metodiche di lavorazione conservazione e stagionatura: Ingredienti: mandorle sgusciate, farina 00, zucchero, uova, cannella, chiodi di garofano, scorza di limone, strutto, zucchine verdi.

Preparazione: la zucca lunga verde, va raccolta a $\frac{3}{4}$ della maturazione. Dopo averla sbucciata si svuota dei semi, indi si taglia a strisce e si conserva con sale ed acqua in botti di rovere o damigiane di vetro per due o più mesi. Trascorso tale tempo il composto così amalgamato si ripone per tre giorni sotto l'acqua corrente per consentirne la dissalazione. Ad obiettivo raggiunto inizia la cottura della zucca, in apposito recipiente fino ad ebollizione. Quando risulterà al dente, si taglierà a cubetti molto piccoli in seguito posti ad asciugare pur mantenendo una moderata umidità. Inizia così il procedimento detto della “incileppatura” che consiste nel mescolare lo zucchero alla zucca in ragione di 4 Kg. per 10 Kg. di materia prima, mentre questa cuoce a fuoco basso. Quando il composto acquista un aspetto lucido si mette da parte in attesa che raffreddi.

A parte si prepara la mandorla, precedentemente scottata in acqua bollente, spellata e macinata che si

mescola con lo zucchero. Il preparato così ottenuto si riversa sulla zucca, candita precedentemente, cui si aggiungono cannella e fiori di garofano finemente macinati. A parte si prepara una sottile sfoglia composta da farina, uovo, strutto e acqua dalla quale si ricaveranno dischi del diametro di circa 10 cm., al cui centro si porrà un cucchiaino dell'impasto, che si chiuderanno a raggiera sul composto. I "bacconetti" così ottenuti si metteranno in forno e una volta raffreddati si ricoprono con della glassa o "Marmorata" ottenuta con zucchero a velo e albumi d'uovo

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Botti di rovere o damigiane di vetro per la conservazione della zucca con il sale.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratori di pasticceria ed ambienti domestici.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Il prodotto è stato verosimilmente introdotto in S. Angelo durante la dominazione araba e tramandato fino ai nostri giorni nella tradizione popolare delle Monache Clarisse.

Braccialette

Territorio interessato alla produzione: Nicosia.

Descrizione sintetica del prodotto: Frittelle di Carnevale.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Un litro d'acqua, 1 Kg. di farina, 12 uova, un cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaino di sugna. In una pentola si mette a bollire l'acqua, lo zucchero e la sugna, poi si ci versa la farina, si ottiene così un impasto che si lascia raffreddare e vi si aggiungono le uova, si lavora un po' fino ad amalgamare bene, poi con le mani le si dà la forma di un braccialetto e si buttano nell'olio caldo, poi si spolverizzano con zucchero e cannella.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nessuna.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Locali destinati abitualmente alla cucina familiare o, nel caso di panifici, a laboratorio artigianale.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Tradizioni tramandate da generazione in generazione.

Buccellato

Territorio interessato alla produzione: Comune di Aidone.

Descrizione sintetica del prodotto: Quadrati di pasta farcita con fichi secchi, mandorle, noci, uva sultanina, vino cotto o miele, cannella e chiodi di garofano, glassati o ricoperti di zucchero a velo, e i genovesi ripieni di zuccata.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura:

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Spianatoia, mattarello, rotella tagliapasta, pennellessa, placca da forno.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Locali adibiti abitualmente a cucina.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Prodotto conosciuto fin dall'infanzia, da un campione di 8 persone con età superiore a 68 anni.

"Cannillieri"

Territorio interessato alla produzione: Comune di Villarosa.

Descrizione sintetica del prodotto: Dolci di farina, zucchero, lievito, un pizzico di sale, acqua q.b. e semi di sesamo, ripieni di uova sodi.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Impastare insieme tutti gli ingredienti; fare riposare la pasta fino a completa lievitazione. Stendere col mattarello la pasta, poi ricavarne varie forme (paniere, candelieri, colombe, etc.) ed inserire, trattenute da striscioline di pasta uno o più uova. Spennellare con albume montata a neve e cospargere con semi di sesamo. Infornare per 30/40 minuti.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: spianatoia, mattarello, rotella tagliapasta, pennellessa, placca da forno.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Locali di panificazione le cui pareti

sono piastrellate; il forno è a legna od elettrico.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Dalla raccolta "Ricette popolari" del gruppo Cultura e tradizione di Villarosa L.S.U. ex art. 23 Legge 67/88.

Cannolo – Cannolo alla ricotta, cannolo siciliano

Territorio interessato alla produzione: Paceco, Erice, Trapani e Valderice

Descrizione sintetica del prodotto: Dolce tipico a base di ricotta.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: La ricotta adeguatamente lavorata viene inserita in una cialda di forma cilindrica: il cannolo che in origine veniva avvolto in un pezzetto di canna (*Arundo Donax*). La cialda, un impasto di farina, acqua, marsala, strutto, viene frita nello strutto o nell'olio bollente e lasciata asciugare, per poi essere riempita con l'impasto di ricotta di pecora, vaniglia e zucchero. Oltre alla ricotta si possono aggiungere canditi o pezzetti di cioccolato fondente e una spolverata di zucchero a velo.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento:

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratori di pasticceria attrezzati secondo le normative vigenti in materia igienico-sanitaria.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Il cannolo alla ricotta da oltre 50 anni rappresenta un tipico dolce casalingo delle famiglie di origine agro-pastorale, in uso nel periodo di Carnevale e di Pasqua. Negli ultimi tre decenni il cannolo si trova in tutte le migliori pasticcerie del trapanese nel periodo di produzione della ricotta fresca.

Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela – Kannolli i Horës se Arbëreshëvet e i Sëndastinës (pronuncia: Kannoghi i hores e Arbresvet e i Sendastines).

Territorio interessato alla produzione: Territori amministrativi dei Comuni di Piana degli Albanesi e di Santa Cristina Gela in Provincia di Palermo.

Descrizione sintetica del prodotto: Prodotto di pasticceria costituito da una cialda di colore marrone con superficie increspata da caratteristiche bolle diffuse, con ripieno di crema di ricotta ottenuta da ricotta di latte di pecore allevate in Sicilia, miele e scaglie di cioccolato fondente (almeno al 70% di cacao).

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Per ottenere la Cialda (in lingua Arbëreshë: Shkorce, pron.: Score): viene impastata la farina, di grano tenero siciliano maiorca molito a pietra, con vino siciliano, va aggiunto poi lo strutto, fino ad ottenere un impasto omogeneo e profumato che si lascia riposare. L'impasto viene poi steso in una sfoglia di altezza variabile di 3-5 mm.; con la tradizionale forma vengono ritagliati dei rombi, in mezzo ai quali viene posta la canna (cilindro).

Le due estremità più brevi vengono sovrapposte sul cilindro e chiuse. La sfoglia viene quindi frita in padella con strutto già alla temperatura di circa 250°C. La ricotta (in lingua Arbëreshë: gjize, pron.: ghiz) di latte di pecora deve essere fresca, ma deve avere depositato quanto più siero possibile, va setacciata e ben amalgamata dopo aver raggiunto il miele puro. La cioccolata a scaglie, tagliata con coltello a mano, va aggiunta alla ricotta solo prima di riempire la cialda; occorrono circa 120 gr. di crema di ricotta, ottenuta come sopra, per riempire una cialda. Il riempimento viene eseguito tradizionalmente a mano e solo prima della somministrazione per non compromettere la croccantezza della cialda.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Tradizionale forma a rombo da ritaglio creata da artigiani locali; canna (cilindro) su cui viene avvolto l'impasto prima della frittura per conferire la tipica forma del cannolo; setaccio per lavorare la ricotta in crema.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: La lavorazione avviene in pasticcerie, laboratori artigianali o cucine a seconda che si tratti di lavorazione artigianale o domestica.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Diverse sono le fonti del tardo '800 che attestano la presenza del prodotto nelle tavole pasquali e natalizie degli albanofoni. Nel tardo '900 si ha dettaglio di attività commerciali che si riferiscono al cannolo. Dagli anni '60 il cannolo diventa dolce tradizionale e tipico che si prepara tutto l'anno ad eccezione del periodo estivo più caldo. Negli anni '70 si trova molta documentazione inerente il cannolo negli archivi dell'Azienda Autonoma Provinciale per

l'Incremento Turistico e, dagli anni '80 e '90, si individuano anche corpose documentazioni fiscali.

Cassata Siciliana “Cassata”

Territorio interessato alla produzione: Tutta la Sicilia.

Descrizione sintetica del prodotto: Torta composta da pandispagna imbevuto di vino liquoroso e farcita con crema di ricotta arricchita con pezzettini di cioccolato e il tutto ricoperto con glassa di zucchero (bianca) e decorato con frutta candita. Nel palermitano alcuni tratti del bordo della torta vengono ricoperti con pasta di mandorle “pasta reale” colorata al verde pistacchio.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: Torta composta da pandispagna imbevuto di vino liquoroso e farcita con crema di ricotta arricchita con pezzettini di cioccolato e il tutto ricoperto con glassa di zucchero (bianca) e decorato con frutta candita. Nel palermitano alcuni tratti del bordo della torta vengono ricoperti con pasta di mandorle “pasta reale” colorata al verde pistacchio.

Ingredienti per il pandispagna: Uova, fior di farina e zucchero.

Ingredienti per il ripieno: Ricotta di pecora, zucchero, cioccolato fondente, cannella.

Ingredienti per la copertura: Frutta candita assortita e glassa.

Preparazione del pandispagna: In un recipiente di coccio, sbattere con una fusta, a lungo i soli tuorli dell'uovo mescolati allo zucchero. Incorporare le chiare montate a neve ferma e, sempre mescolando, la farina a pioggia. Versare il composto in una teglia e porre in forno per circa 30 minuti.

Preparazione della crema di ricotta: Mescolare la ricotta di pecora con lo zucchero precedentemente ben pestato nel mortaio, e passare più volte al setaccio. Alla crema così ottenuta aggiungere pezzettini di cioccolato e polvere di cannella e parte della frutta candita tritata. Tagliare a fette il pandispagna e deporlo a strati, alternandolo con la farcita di ricotta, dentro un recipiente di forma cilindrica foderato precedentemente con un foglio di carta oleata. Durante l'operazione, le fette di pandispagna dovranno essere inumidite di volta in volta con un po' di sciroppo ottenuto facendo bollire del liquore dolce (maraschino, mandarino) con qualche cucchiata d'acqua. Porre il recipiente in frigo per qualche ora, quindi sformare la cassata sul piatto di portata eliminando il foglio di carta oleata. Con la lama di un grosso coltello, ricoprire la torta con una glassa predisposta a parte e decorare la cassata con la rimanente frutta candita e rimettere in frigo finché si dovrà servire.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Casseruola per la cottura del pandispagna e setaccio per la preparazione della crema di ricotta.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratori di pasticceria e locali domestici.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: E' il tradizionale dolce di Pasqua, anche se oggi lo si trova quasi in tutte le stagioni. Il nome cassata sembra derivi dall'arabo “quas'at”, ma con due diversi significati: ciotola rotonda (per la forma originale), -o torta- di cacio. Un tempo erano famose le cassate confezionate nel Monastero di Valverde in Palermo. Sull'antica tradizione della cassata in Sicilia, fa fede un documento del Sinodo di Mazara del 1575; al cap. XXI (pagina IV), si legge che la cassata era uno dei dolci “immancabili nelle festività”. (Giuseppe Coria, Profumi di Sicilia, Ed. Cavallotto)

Cassateddi

Territorio interessato alla produzione: Comuni San Giovanni Gemini – Cammarata.

Descrizione sintetica del prodotto: Dolci a forma di mezza luna ripieni di ricotta.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Gli ingredienti, vengono impastati ed amalgamati fino ad ottenere una sfoglia sottile, che tagliate a mezza luna viene farcita con ricotta, preliminarmente preparata con zucchero e cannella. Una volta preparate vengono messe a friggere in olio bollente. Quando diventano dorate vengono tolte dall'olio e cosparse con zucchero a velo

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Sono prodotte manualmente con i seguenti ingredienti Kg. 1 di farina per dolci, 2 o 3 uova, gr. 250 di zucchero, mezza bustina per dolci, un pizzico di vaniglia e cannella.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Vengono preparate da sempre in occasione di festività religiose, chiudono insieme alla frutta di stagione i tradizionali pasti.

Cassateddi di Calatafimi

Territorio interessato alla produzione: Comune di Calatafimi Segesta.

Descrizione sintetica del prodotto: Dolci a forma di mezza luna ripieni di ricotta.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Dopo aver fatto bollire una parte di olio e di vino vecchio, si impasta la farina con il liquido e si lascia riposare per 2 ore. Fare le forme a mezzaluna ripiene di ricotta che precedentemente è stata zuccherata (1 Kg. di ricotta, ½ Kg. di zucchero) e passata attraverso un setaccio con aggiunta di scorza di limone grattugiata e gocce di cioccolato fondente.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Tavoliere di legno, coltello, mattarello di legno, rondella di rame.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratori di pasticceria attrezzati secondo le normative vigenti in materia igienico-sanitaria.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Questo dolce è nato circa nel 1700 in occasione delle festività soprattutto nei tempi antichi nel Carnevale e Pasqua.

Cassatella di Agira “Cassatedda”

Territorio interessato alla produzione: Agira.

Descrizione sintetica del prodotto: Prodotto dolciario da forno composto da pasta frolla (farina, sugna, zucchero, e uova) e da un impasto morbido di mandorle tostate, acqua, zucchero, cacao, farina di ceci tostata, cannella e buccia di limone grattugiata.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: Ingredienti: dopo aver tritato finemente le mandorle, mescolare lo zucchero e il cacao: amalgamare con acqua e cuocere l'impasto a fuoco lento. Ai primi bollori aggiungere lentamente la farina di ceci, la cannella e la buccia grattugiata di limone. Far cuocere fino ad ottenere un impasto omogeneo compatto al cucchiaio. Dopo aver fatto raffreddare l'impasto si procede a distribuirlo sui cerchi di pasta frolla che vengono ripiegati ad ottenere la caratteristica forma a mezza luna merlettata con tredici punte. Si cuociono in forno a legna ad una temperatura di 180°C – 200°C.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento:

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratori di pasticceria attrezzati secondo le normative vigenti in materia igienico-sanitaria.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:

Cassatella di ceci, Cassatedda di ciciri.

Territorio interessato alla produzione: Comune di Partinico (PA).

Descrizione sintetica del prodotto: Dolce a forma di mezza luna, ottenuto da un impasto di farina di rimacino, ripieno di morbido purea di ceci, scaglie di cioccolato fondente, miele millefiori, cucuzzata, cannella in polvere, spolverato all'esterno con zucchero semolato e cannella in polvere.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: Per la pasta: lavorare la farina di rimacino con la sugna, incorporando miele millefiori, vino bianco, zucchero semolato ed acqua e lasciare riposare almeno tre ore; quindi stendere la pasta e tagliarla a forma di cerchi su cui disporre un cucchiaio di farcitura preparata con un impasto di purea di ceci, scaglie di cioccolato fondente, miele millefiori, cucuzzata e cannella in polvere.

Il cerchio viene poi ripiegato per ottenere la forma di mezza luna merlettata.

Friggere in olio extra vergine di oliva, appena dorato togliere dall'olio, sgocciolare su carte da cucina e spolverare con zucchero semolato e cannella in polvere.

Si gustano tiepide o a temperatura ambiente.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nessuna attrezzatura specifica, la lavorazione avviene manualmente.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratori di pasticceria o di panifici o idonei ambienti domestici.

Conservazione in frigo massimo due – tre giorni.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: La cassatedda è un dolce tipico di una circoscritta area del Palermitano e del Trapanese legato alla festività di San Giuseppe e al carnevale, spesso

con un ripieno di ricotta o crema.

Non è possibile stabilire l'epoca e in quale parte della Sicilia venne realizzata la prima cassatedda di ciciri, ma di certo la sua origine è legata alla festa di San Giuseppe, che ricorre sempre nel periodo della Quaresima, quindi la crema di ceci era la più compatibile con le rigide prescrizioni religiose in tema di digiuno. A Partinico la tradizione della cassatedda di ciciri, quasi del tutto scomparsa in altre parti della Sicilia, sopravvive a distanza di secoli; le metodiche di lavorazione e produzione sono tramandate per via orale da madre in figlia almeno dalla fine dell'800, come testimoniano le donne anziane che ancora oggi producono il dolce.

Ciambella

Territorio interessato alla produzione: Comune di San Cataldo.

Descrizione sintetica del prodotto: Dolce appartenente alla tipologia del dolce secco ma morbido dalla caratteristica forma oblunga di circa 10-15 cm., dalla base piatta ed il dorso convesso.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Il dolce viene realizzato esclusivamente a mano e cotto al forno.

Descrizione degli ingredienti della lavorazione: Impasto di farina di grano duro, zucchero, uova, lievito.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Ricetta che si tramanda da almeno 3 generazioni.

“Ciascuna o mucatoli”

Territorio interessato alla produzione: Comuni: Area Iblea.

Descrizione sintetica del prodotto: Dolce ripieno con fichi secchi, frutta secca, cannella, scorza d'arancio e miele, confezionato a forma di fiocco.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Lavorazione della semola di grano duro con zucchero e sugna per la formazione della sfoglia sottile da cui si ritagliano dei quadrati di circa 10 cm.

Preparazione del ripieno con fichi secchi, mandorle, e noci tritate, buccia d'arancia e cannella impastate con il miele. Formate delle spolette si pongono al centro dei quadrati di sfoglia, si copre con la pasta, si dà la forma e si pinzettano con le dita per chiudere le estremità. Dopo si mettono nel forno.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Impastatrice, raffinatrice, sfogliatrice, spianatoio in marmo, forno.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratori di pasticceria attrezzati secondo le normative vigenti in materia igienico-sanitaria.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: L'attuale titolare della pasticceria Corsino (quinta generazione della famiglia che nel 1889 iniziò l'attività di dolceria) continua a proporre questo dolce che la nonna aveva personalizzato confezionandolo a forma di fiocco. Lo stesso dolce si ritrova infatti più comunemente a forma di tubo: così a Palazzolo Acreide col nome appunto di ciascuna (che pare derivi da ciascu, cioè fiasco, recipiente), e nel vicino paese di Buscemi dove invece è chiamato saschitedda o sciaschitedda, e a Modica dove si chiama mucatuli, invece a Palermo nucatuli.

Colombe pasquali: “i palummeddi” o “pastifuorti”

Territorio interessato alla produzione: Comuni dell'Area Iblea nel periodo pasquale.

Descrizione sintetica del prodotto: Piccole colombe in pastaforte, realizzate con zucchero, farina doppio zero e cannella. Hanno una forte consistenza, da qui il nome di pasteforti.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: L'impasto va lavorato subito prima che si rapprenda per via dell'eccesso di zucchero e ne risulti impossibile il modellamento. Le forme sono piccole e assumono sembianze di colombe o di galli o di piccoli rombi, su cui si incidono disegni o si fanno dei punzoni. Si lasciano asciugare a temperatura ambiente per qualche giorno e, dopo aver bagnato leggermente la base, si passano al forno. Con la cottura si fonde parte dello zucchero che viene a formare una base dorata sotto la colomba che invece si sbianca.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Banco d'appoggio, pentole, coltelli, forno.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratorio di pasticceria.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Tramandata dai nonni ed ancora prima, si dice che fosse regalo di scambio tra i fidanzati.

Così di Ficu, Così Duci

Territorio interessato alla produzione: In provincia di Trapani, i comuni di Erice, Valderice, Buseto Palizzolo, Custonaci, San Vito Lo Capo e Castellammare del Golfo.

Descrizione sintetica del prodotto: Prodotto della pasticceria con ripieno di conserva di fichi secchi e mandorle tostate e macinate.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Il dolce si ottiene dalla lavorazione delle farine a grano duro e doppio zero con zucchero, vanillina, ammoniaca e strutto. L'impasto del ripieno è composto da fichi macinati, mandorle tostate e macinate, chiodi di garofano in polvere, zucchero, miele, gocce di cioccolato, sesamo, scorze di agrumi essiccati al sole o al forno e macinati e vino cotto.

La trasformazione delle materie prime che entrano nella produzione del dolce avviene da luglio (raccolta ed essiccazione al sole dei fichi), a settembre (vendemmia e preparazione del vino cotto dal mosto), a novembre (preparazione dei canditi dagli agrumi), per arrivare a dicembre per la realizzazione del dolce durante il periodo natalizio. L'impasto di farina viene steso allo spessore di 2-3 mm. La sfoglia viene tagliata in quadrati aventi lato di 10 cm. e su di essi viene posto un cucchiaino dell'impasto di fichi.

La sfoglia viene ripiegata su se stessa e sigillata ai lati con le dita. Sopra si praticano le incisioni che porteranno alla forma desiderata. Il dolce viene infornato a 200° per 20 minuti circa.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: La madia per impastare la farina. Il tavolo di legno (tavuleri) o in acciaio per la lavorazione vera e propria, il mattarello per stendere l'impasto (oggi viene utilizzata la sfogliatrice), coltellini e lamette per la incisioni, teglie per infornare ed il forno a legna per la cottura; per il ripieno: tritacarne per la macinazione di fichi e mandorle, e la planetaria per amalgamare l'impasto dei fichi macinati.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: La lavorazione avviene in laboratori artigianali o cucine, a seconda che si tratti di lavorazione artigianale o domestica.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Le metodiche di lavorazione e produzione delle "Così di Ficu" sono tramandate per via orale da madre in figlia almeno dalla fine dell'800.

Lo testimoniano le donne anziane che ad oggi producono il dolce. Inoltre, il Sindaco di Castellammare del Golfo dichiara che le metodiche come sopra riassunte sono state praticate in maniera omogenea e secondo le regole tradizionali per un periodo superiore a 25 anni.

Crispelle: "i crispeddi"

Territorio interessato alla produzione: Comuni dell'Area Iblea.

Descrizione sintetica del prodotto: Dolci natalizi a base di semola di grano duro, lievito e finocchietto, conditi con zucchero e cannella o miele e cannella.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Lavorazione dell'impasto con molta acqua, così da avere una consistenza filante, lasciata lievitare per qualche ora, va versata a forma di noce nell'olio bollente per la frittura.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Impastatrice, friggitrice, padella.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratorio di pasticceria attrezzato secondo le normative vigenti in materia igienico-sanitaria.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Si tramanda dai nonni.

Cubaita di Racalmuto", "Cubaita Racalmutese" o "Cubaita tradizionale di Racalmuto"

Territorio interessato alla produzione: La cubaita, prodotto tipico della festa del Monte, principale festa patronale racalmutese, è intrinsecamente legato al territorio della cittadina di Racalmuto, seppure sia tratto comune dell'intera isola.

Descrizione sintetica del prodotto: La denominazione "Cubaita di Racalmuto", "Cubaita Racalmutese" o "Cubaita tradizionale Racalmutese" designa esclusivamente il prodotto ottenuto con le modalità descritte nel

presente disciplinare derivante dalla cottura e lavorazione di mandorla tuono di Racalmuto intera (al naturale) e zucchero.

La “Cubaita di Racalmuto”, “Cubaita Racalmutese” o “Cubaita tradizionale Racalmutese” si presenta sotto forma di parallelepipedo che si sviluppa in lunghezza, con angoli squadrati.

Dimensioni:

Lunghezza tra 20 e 26 cm

Larghezza tra 5 e 7 cm

Altezza tra 1.3 e 1.8 cm

Peso compreso tra i 150 gr e 200 gr.

Aspetto esterno: superficie irregolare e di colore marrone ambrato dato dalla mandorla e dal caramello;

Consistenza: tenace e croccante;

Sapore: al primo morso l'impasto appare tenace con un'esplosione di sapore data dal caramello ottenuto dallo zucchero. Al palato la piacevole croccantezza lascia affievolire il sapore prepotente del caramello, per lasciare spazio all'inconfondibile gusto della mandorla “Tuono” di Racalmuto.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Ingredienti: Zucchero, Mandorle (cultivar tuono) Acqua, Vaniglia in polvere

Preparazione: mettere lo zucchero e l'acqua in un tegame e mescolare bene, accendere il fuoco a fiamma vivace e attendere che l'acqua sia evaporata tutta formando così il caramello. Aggiungere a più riprese la mandorla cruda e mescolare, continuamente, il composto così formato da mandorla e zucchero, per evitare che si bruci.

Dopo aver incorporato tutta la quantità di mandorla attendere qualche minuto prima di versare il composto su di un piano di marmo unto precedentemente e aggiungere un pizzico di vaniglia in polvere.

Con l'aiuto di due grandi spatole amalgamare ripetutamente le mandorle con lo zucchero facendo aerare bene l'impasto.

Solo quando l'impasto risulta ben compatto occorrerà spianarlo fino a raggiungere l'altezza e peso desiderati

Conservazione e vendita

La “Cubaita di Racalmuto”, “Cubaita Racalmutese” o “Cubaita tradizionale di Racalmuto” esposta al pubblico per la vendita deve essere sempre confezionata anche con il solo involucri in polietilene trasparente. Il prodotto può essere utilizzato entro ai 6 mesi dalla sua manifattura, rispettando i criteri di conservazione riguardanti luogo e temperatura di conservazione.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: La preparazione tradizionale della cubaita richiede essenzialmente una elevata manualità per pasticciere che utilizzerà per lo spianamento del prodotto due lunghe spatole in metallo con manico e rigorosamente un piano di appoggio in marmo ove stendere la cubaita fino ad avvenuto raffreddamento del composto alimentare.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Il prodotto si conserva in confezioni di polietilene. La cubaita, nella tradizione locale della festa patronale veniva realizzata sempre fresca dai pasticciere che univano sapientemente caramello e mandorle spianandole con l'ausilio di semplici lunghe spatole su un piano in marmo.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: antica e radicata è la presenza della “cubaita” nella storia di Racalmuto e di quasi tutto il territorio siciliano. Di origine araba, probabilmente arrivato in Sicilia intorno alla fine del nono secolo grazie ai cuochi arabi al seguito dei conquistatori, per la sua semplicità di esecuzione e per la nutriente bontà dei suoi ingredienti fu quasi subito adottato anche dalla gente comune. Definito da Camilleri in un suo racconto come “dolce dei Guerrieri” ne indica subito la sua efficacia nutritiva e la sua semplicità della diffusione, privo di conservanti era facilmente trasportabile e allora come adesso può essere facilmente conservato anche per periodi non troppo lunghi. Da cibo delle feste, la “cubaita” come pure il torrone sono da sempre i dolci delle festività a Racalmuto la “cubaita” condivideva tradizionalmente con il torrone la tavola dei giorni della festa del Monte, festa unica nel suo genere che da cinque secoli contraddistingue Racalmuto. Preparata senza il sesamo (giuggilena o giurgilena) e con la presenza del cultivar della mandorla “tuono”, la “cubaita racalmutese” differisce in sostanza dalla “cubaita” diffusa nel resto del territorio siciliano e meridionale rendendo questa specialità una specificità territoriale.

Cuccia

Territorio interessato alla produzione: Tutta la Sicilia.

Descrizione sintetica del prodotto: Dolce a base di grano cotto, condito con crema di ricotta, crema

pasticcera o crema al cioccolato, tradizionalmente preparato in occasione della Festa di Santa Lucia il 13 dicembre.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Ingredienti: grano, crema di ricotta, crema bianca o al cioccolato, cannella in polvere.

Preparazione: Porre il grano in acqua ed ammolare per 12 ore, quindi scolarlo e farlo cuocere, a fuoco molto basso, in una grande pentola piena d'acqua bollente. Dopo 4-5 ore di cottura, spegnere il fuoco, lasciare riposare ancora per altre 12 ore e scolare. A parte preparare la crema di ricotta utilizzando ricotta di pecora, zucchero, pezzetti di cioccolato e zuccata. In alternativa si può utilizzare una crema bianca ottenuta con il latte, amido, zucchero e scorza di limone, o una crema al cioccolato. Mescolare quindi la crema ottenuta alla "cuccia", disporla sul piatto di portata e spolverizzarla con polvere di cannella.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nessuna attrezzatura specifica.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratori di pasticceria ed ambienti domestici.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Una leggenda assai diffusa narra che dopo la morte di Santa Lucia avvenne una terribile carestia. La mattina di quel lontano 13 dicembre, alcune navi, dopo aver sbarcato nel porto un provvidenziale carico di grano, scomparvero per incanto,.....Da allora in poi non solo i Siracusani, ma tutti i Siciliani, il 13 dicembre, festività dedicata alla martire Siracusana, sogliono mangiare la "cuccia".

Rif. Bibl. Antonino Uccello, "Del Mangiare Siracusano"

Cucciddata

Territorio interessato alla produzione: Tutto il territorio comunale di Poggioreale

Descrizione sintetica del prodotto: Forme diverse, pezzatura di circa gr. 100, lavorazione intagliata.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: Farina 00, sugna, zucchero, cannella, fichi secchi e mandorle macinate, disporre a sfoglia l'impasto, inserire l'impasto di fichi e mandorle (preventivamente preparate a sfilatini "maccaruna") e procedere con l'intaglio. Infornare per 20 minuti.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Piano in legno (scanaturi) per l'impasto, appositi piccoli coltelli affilati per l'intaglio, forno preferibilmente a legna

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Locale cucina, disporre a sfoglia l'impasto. Lunga conservazione in appositi contenitori metallici.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Dolce tipico tradizionale natalizio di antica fattura risalente al periodo feudale.

Fonte: Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana del 6/02/1999 – Parte I n. 6.

Cucciddati di Calatafimi

Nome: Cucciddati di Calatafimi.

Zona di produzione: Comune di Calatafimi Segesta.

Descrizione: Pani a forma di corona intagliata, peso grammi 200 circa, prodotti primari farina di grano duro, olio extra vergine d'oliva Valle Trapanesi, lievito naturale e sale.

Tecnologia di Lavorazione: La farina viene impastata con l'olio d'oliva e successivamente avviene l'aggiunta di acqua tiepida, sale e lievito naturale e successivamente viene lavorata a mano fino ad ottenere un pastone liscio. Successivamente si spezzetta a piccole forme di grammi 250 circa che viene modellato a forma di corona e dopo la lievitazione viene intagliata attraverso una tecnica di lavorazione tramandata da padre in figlio da circa 4 secoli. Quindi viene messo in un forno caldo alla temperatura di 220°C per 30 minuti.

Materiale e attrezzature specifiche utilizzati: Tavoliere di legno, coltello.

Locali di lavorazione: Locali destinati abitualmente alla cucina familiare.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Il Cucciddato di Calatafimi è un pane nato circa nel 1600 in occasione dei festeggiamenti in onore del S.S. Crocifisso Padrone di Calatafimi Segesta, festa in cui il ceto dei Massari offriva alla cittadinanza suddetti pani in onore del S.S. Crocifisso.

In seguito è stato preso come simbolo anche da altri ceti sociali quali i Borgei con il famoso Circu e i

Borgesi di S. Giuseppe, che nel periodo del 19 marzo festa di S. Giuseppe girano il paese offrendoli ai devoti..... Data la continua e crescente richiesta oggi i Cucciddati vengono prodotti dai panificatori locali quasi giornalmente

Cucuzzata

Territorio interessato alla produzione: Tutta la Sicilia

Descrizione sintetica del prodotto: Marmellata di zucchine verdi.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: Ingredienti: zucchine lunghe verdi, sale, zucchero e limone. Preparazione: procurarsi delle grosse zucchine lunghe verdi in avanzato stato di maturazione. Raschiarle, tagliarle a pezzetti ed eliminare i semi. Scottarle per qualche minuto in acqua bollente appena salata, quindi scolarle e lasciarle riposare per ventiquattro ore distese su una superficie coperta da una tovaglia. Tritarle grossolanamente, pesarle, versarle in una pentola e aggiungere lo zucchero (nella proporzione di 800 gr. per ogni chilo di polpa pesata) e qualche goccia di limone spremuto.

Porre il recipiente sul fuoco e fare cuocere a fiamma moderata, sempre rimescolando con una spatola di legno per una decina di minuti. Sistemare la marmellata in barattoli di vetro ben puliti ed asciutti e chiudere ermeticamente.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nessuna attrezzatura specifica è richiesta.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Per lo più ambienti domestici.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: La “cucuzzata” insieme alla pasta reale e alla crema di ricotta è una delle componenti base dei dolci siciliani. Nel Monastero di Palma di Montechiaro le suore la adoperavano anche nei ripieni delle pecorelle di pasta reale e dei natalizi cuori di Gesù.

Cuddireddra

Territorio interessato alla produzione: Comune di Delia

Descrizione sintetica del prodotto: Dolce secco e croccante dalla caratteristica forma a coroncina.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Il dolce viene realizzato esclusivamente a mano con l'ausilio di attrezzi realizzati con materiali naturali appartenenti a generazioni passate.

Descrizione degli ingredienti della lavorazione: Impasto di farina di grano duro, zucchero, uova, strutto.

Il tutto aromatizzato con cannella, scorza d'arancia e vino rosso. Il dolce viene fritto in abbondante olio extravergine d'oliva o in alternativa in olio di semi.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Si pensa che il dolce risalga ai tempi del medioevo, quando le donne del paese riverivano le castellane abitanti nel castello di Delia con questo dolci.

Inoltre i più anziani del paese ricordano che la loro nonna ed in seguito anche la mamma, preparava questo dolce nel periodo di carnevale. Oggi è presente tutti i giorni. Questo dolce è anche da poco tempo un prodotto Presidio Slow Food.

Cuddriruni.

Territorio interessato alla produzione: Comune di Realmonte (AG).

Descrizione sintetica del prodotto: Prodotto da forno composto da due strati di pasta e vari tipi di farcitura.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Disporre la semola rimacinata di grani antichi siciliani a fontana, sciogliere il lievito con un po' di acqua tiepida e versare all'interno della fontana, impastare, aggiungendo acqua tiepida salata, fino ad ottenere una pasta compatta ed elastica. Fare lievitare coprendo con un canovaccio ed una coperta di lana, finché l'impasto abbia raddoppiato il suo volume.

Stendere metà della pasta in uno strato sottile in modo da coprire il fondo della teglia. Farcire disponendo uno strato di patate tagliate sottili (circa 3 mm) e uno strato di cipolle in tranci fini (circa 2 mm), salati in precedenza e fatti riposare; aggiungere i piselli, cospargere di pecorino, condire con olio e sale, infine stendere l'altra metà della pasta e coprire unendo i bordi dei due strati e distribuire sulla superficie un filo d'olio.

Infornare a 220°C per 40-45 minuti circa.

Servire tiepido e a pezzi.

In alternativa ai piselli è possibile usare pomodoro o carciofi o pomodoro pelato e melanzane o sarde fresche

diliscate o spinaci e ricotta.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: In passato veniva utilizzata come base per impastare una tavoletta detta “scanaturi”; per la cottura in forno vengono ancora utilizzate le teglie di ferro rettangolari, come nel passato.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratori di panifici o idonei ambienti domestici o cucine di ristoranti.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Trasmissione orale delle tradizioni gastronomiche del territorio e dei relativi metodi di preparazione della pietanza, da circa quattro generazioni, testimoniate da anziane casalinghe realmontesi.

Cuddriruni duci.

Territorio interessato alla produzione: Comune di Realmonte (AG).

Descrizione sintetica del prodotto: Dolce, composto da due strati di pasta spianati e sovrapposti, farcito con crema di ricotta e zucchero mischiata a mandorle tostate e macinate e spolverizzata con cannella.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Disporre la farina di grano duro e di grano tenero (preferibilmente Maiorca) a fontana, aggiungere zucchero, ammoniaca, uova, strutto e latte, impastare ed appena pronto lasciare a riposo.

Nel frattempo preparare la farcia con ricotta di pecora, mandorle tostate, zucchero e cannella.

Spianare uno strato di pasta con il quale ricoprire la teglia, riempire di farcia tutta la teglia e ricoprire con un altro strato di pasta spianata.

Cuocere in forno a 200°C e servire a quadratini di circa 7 cm di lato.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nessuna attrezzatura specifica.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Idonei ambienti domestici.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Trasmissione orale delle tradizioni gastronomiche del territorio e dei relativi metodi di preparazione della pietanza, da circa quattro generazioni, testimoniate da anziane casalinghe realmontesi.

Cuddureddi

Territorio interessato alla produzione: Comuni San Giovanni Gemini – Cammarata.

Descrizione sintetica del prodotto: Anellini di pasta azima cotti al forno.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Preparazione: impastare farina ed acqua fino a raggiungere una consistenza piuttosto dura, prendere dei pezzetti di pasta e formare dei segmenti lunghi 4 cm., ed unire le due estremità. Posizionare in una teglia ed infornare.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Ingredienti: farina e acqua.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: I “Cuddureddi” vengono benedetti in occasione della festa di San Biagio, durante il rito della benedizione della gola. La festa è organizzata dalla confraternita di San Biagio, festa che viene organizzata dal 1458, come risulta dai registri delle chiese interessate al rito.

Cudduruni di Buccheri.

Territorio interessato alla produzione: Comune di Buccheri (SR).

Descrizione sintetica del prodotto: Prodotto da forno, a forma di dischetti schiacciati, ottenuto dallo scarto di lavorazione del pane ammorbidito con acqua, rimpastato e condito.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: La pasta derivante dallo scarto di lavorazione del pane di semola di grano duro deve essere muddiata, cioè ammorbidita con acqua, e rimpastata con olio e condita con origano, basilico, pomodoro secco tritato, peperoncino.

Si realizzano dei tondini di pasta da arrotolare a spirale e schiacciare con le dita in modo da formare un disco. Disporre i dischi su apposite teglie e infornare.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Teglie di

metallo, coltello.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratori di panetteria.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: *U cudduruni* era un prodotto da forno realizzato principalmente per i carusi o per i *picciriddi* (ragazzi o bambini) impazienti che aspettavano la cottura del pane: così raccontano gli ultraottantenni del piccolo borgo ibleo.

Per cuocerlo veniva attaccato al coperchio del forno a legna o alle pareti esterne del forno casalingo, dove restava fino a cottura (antico sistema di cottura orientale).

Notizie da: Atlante del pane di Sicilia e Ricettario dell'osteria "U locale" dei fratelli Formica.

Cuffitelle (cuffiteddi)

Territorio interessato alla produzione: Calascibetta.

Descrizione sintetica del prodotto: Dolci natalizi a base di farina, mandorle e fichi secchi.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Sfoglia: farina, sugna, zucchero. Ripieno: fichi secchi macinati, mandorle abbrustolite, zucchero, cannella, garofano. Forma a mezzaluna tramite "piduzzu".

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Spianatoia, coltello, "piduzzu" (ferro con base arrotondata). Lavorazione prevalentemente a mano. Forno a legna.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratori di pasticceria attrezzati secondo le normative vigenti in materia igienico-sanitaria.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Uso di prodotti tipici locali della terra, tramandate di famiglia in famiglia da molteplici generazioni. La cuffitedda viene ancora oggi proposta come dolce tipico natalizio.

Duci di tibbi.

Territorio interessato alla produzione: Comune di Realmonte (AG).

Descrizione sintetica del prodotto: Dolce composto da uno strato di pasta su cui viene sovrapposto abbondante tibbi, ovvero mandorle pelate, tostate e macinate amalgamate a caldo con zucchero.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Disporre la farina di grano tenero (preferibilmente Maiorca) a fontana, aggiungere zucchero, ammoniaca, uova, strutto e latte, impastare ed appena pronto lasciare a riposo.

Nel frattempo preparare il tibbi con mandorle, zucchero, marsala secco e cannella.

Spianare uno strato di pasta con il quale ricoprire la teglia, riempire di farcia tutta la teglia e ricoprire con un altro strato di pasta spianata.

Cuocere in forno a 200°C e servire a pezzi.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nessuna attrezzatura specifica.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Idonei ambienti domestici.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Trasmissione orale delle tradizioni gastronomiche del territorio e dei relativi metodi di preparazione della pietanza, da circa quattro generazioni, testimoniate da anziane casalinghe realmontesi.

"Facciuni di San Chiara" (Torta di San Chiara)

Territorio interessato alla produzione: Noto ed Avola.

Descrizione sintetica del prodotto: Torta di mandorle a forma di faccia d'angelo, ripiena di marmellata di cedro e di arance e ricoperta di cioccolato fondente.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: Ingredienti: pasta reale, pandispagna, marmellata di cedro e di arance, cioccolato, diavolina. Preparare la pasta di mandorle che serve a foderare il fondo e i bordi di uno stampo di circa 30 cm. di diametro; farcire con marmellata di cedro e ricoprire con pandispagna e quindi rifarcire con marmellata di arance. Capovolgere il tutto su uno stampo di 35 cm. di diametro e rivestire la torta con la glassa di cioccolato; appena intiepidisce ornare spolverando diavolina e sovrapponendo un ritaglio di carta metallizzata riprodotto la faccia di un angelo, con le ali argentate dietro il capo.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nessuna attrezzatura specifica è richiesta.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratori di pasticceria ed ambienti domestici.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Il nome di San Chiara deriva dall'omonimo Monastero dove questo dolce si è originato per merito delle suore di quell'ordine. Fonte Bibl. Sapori di Sicilia Ed. Cavolotto.

Fasciatelle

Territorio interessato alla produzione: Sicilia orientale.

Descrizione sintetica del prodotto: Biscotti a forma di "esse" al miele e alle mandorle.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Impastare la farina, lo strutto, zucchero e uovo con acqua, ottenendo una pasta morbida. Spianarla e tagliare a nastri di circa 2 cm. e spesse qualche millimetro. Riscaldare a parte il miele e amalgamarlo alle mandorle e alla farina aggiungendo un po' di cannella, ricavare dall'impasto dei bastoncini e intrecciarli assieme a due nastri di pasta della lunghezza di 10 cm. Disporre le trecce a forma di "esse" su una teglia unta e porre in forno caldo finché saranno dorate. Dopo cotte spolverizzare con zucchero e cannella.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nessuna attrezzatura specifica.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Locali domestici.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:

Funciddi di Buccheri.

Territorio interessato alla produzione: Comune di Buccheri (SR).

Descrizione sintetica del prodotto: Dolce di frutta secca (noci, nocciole e mandorle) a forma di funghetto.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Macinare grossolanamente la frutta secca precedentemente sgusciata e tostata, disporla su uno spianatoio insieme alla farina bianca ed unire del moscato o marsala, uova zucchero e bucce di mandarino tritate. Impastare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.

Dall'impasto ricavare delle palline e lavorarle con tre dita di una mano ed il palmo dell'altra fino ad ottenere un funghetto capovolto.

Disporre i funghetti su una teglia e infornare a 180° C per circa 20 minuti.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nessuna attrezzatura specifica.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratori di panetteria e idonei ambienti domestici.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Si tratta del dolce più antico del paese di Buccheri. La presenza di vasti nocciolieti e di maestosi alberi di noci di cava è documentata nel XVI secolo (Marroni De Marco, *Buccheri storia economia e società dal XII al XVI secolo*)
Caratterizzano la festa di Natale, che non è festa senza funciddi e si dà ai bambini come strena di capodanno. Viene descritto nel *Ricettario dell'osteria "U locale" dei fratelli Formica*.

Gadduzzi

Territorio interessato alla produzione: Aidone.

Descrizione sintetica del prodotto: Biscotto a forma di galletto fatto con farina, zucchero, uova e vino.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: La lavorazione è di tipo artigianale e non è prevista una lunga conservazione.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: L'attrezzatura utilizzata è lo sbattitore e la cottura viene effettuata nel forno elettrico.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratori di pasticceria attrezzati secondo le normative vigenti in materia igienico-sanitaria.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Le tecniche di produzione e gli ingredienti sono identici a quelli di 90 anni fa secondo quanto dichiarato dall'attuale produttore che ha ereditato l'attività dal suocero.

Granita di Gelsi Neri

Nella sontuosa tradizione gelatiera siciliana hanno un posto a parte le granite, succhi gelati di frutta e zucchero simili ai sorbetti, ma di consistenza più morbida. La loro storia si ricollega all'usanza, avviata dai Greci e proseguita dai romani, di sfruttare per la conservazione dei cibi le nevi dell'Etna, stoccate in pozzi e caverne. Le prime miscele rinfrescanti risalgono probabilmente a quell'epoca, ma furono gli Arabi a fare del sorbetto un'arte che si è conservata fino ai nostri giorni. Per le granite, un tempo si spruzzava la neve con l'aroma prescelto (succo di limone, polpa di fragole o di fichi d'India, caffè e così via) e la si metteva in una tinozza che era girata a mano dentro un pozzetto riempito di sale grosso per facilitare la formazione del ghiaccio. Oggi si usano moderne mantecatrici, ma il principio è lo stesso.

Tra le preparazioni più tradizionali del Messinese merita citare la granita alle more di gelso, fatta con i piccoli frutti dei gelsi neri le cui foglie si davano un tempo ai bachi da seta adulti.

Come in tutta la Sicilia, la granita non è solo un goloso dessert o un classico “fuoripasto” estivo, ma un elemento della prima colazione, che ha almeno pari dignità della brioche.

Granita di limone

Territorio interessato alla produzione: La produzione della “granita di limone” è diffusa nel territorio amministrativo del comune di Racalmuto, in provincia di Agrigento.

Descrizione sintetica del prodotto: La granita di limone si caratterizza per l'impiego di frutti esclusivamente freschi raccolti nei giardini delle contrade racalmutesi: Raffo, Saraceno, Garamoli, Roccarossa. Zone ricche di acqua che permettono di avere frutti dolci e ricchi di succo, caratteristiche essenziali per ottenere il prodotto finale.

Aspetto esterno: il prodotto è costituito da minuti cristalli composti da acqua, limone e saccarosio. L'aspetto è leggermente rugoso.

Consistenza: il ghiaccio mantiene le caratteristiche visive.

Sapore: al gusto è immediatamente rinfrescante. Viene esaltato il sapore dei limoni locali che mai eccedono in note acidule, lasciando un persistente sapore agrumato.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Il prodotto si conserva in carapine in metallo per la sua vendita. L'asporto ed il consumo del prodotto è garantito da appositi contenitori in polistirolo espanso che al riparo da luce e sbalzi di temperatura preservano aroma e fragranza della Granita di Limone.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Il processo di lavorazione viene completato all'interno della macchina per la preparazione della granita di limone prima della vendita, viene conservata per circa quattro giorni in pozzetti di acciaio (carapine) ad una temperatura che varia tra i -12 e -14 gradi, allo scopo di favorire la perfetta miscelazione a freddo degli ingredienti, cosa che rende poi unico il sapore di questo preparato alimentare freddo.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Mutuata dallo “*sherbet*” di origine araba, anticamente la granita veniva preparata unendo il succo degli agrumi al ghiaccio preservato nelle “*nivere*”, di cui rimane una traccia anche nel territorio di Racalmuto. La granita è da secoli presente nella storia cittadina e di quasi tutto il territorio siciliano come salutare refrigerio per la calura estiva. Dell'origine araba conserva la semplicità di preparazione, la nutriente bontà dei suoi ingredienti semplici e genuini. Quando fu possibile abbassare, con più facilità, la temperatura degli ingredienti il consumo della granita si diffuse tra la gente comune che, dimostrò di apprezzarne le caratteristiche. L'utilizzo di ingredienti locali, così come rappresentato in questo disciplinare, rende la Granita di Limone uno dei prodotti tipici d'eccellenza della tradizione “gelataia” locale.

Granita di Mandorle

Territorio interessato alla produzione: Sicilia orientale.

Descrizione sintetica del prodotto: Gelato granuloso ottenuto per congelamento di succo di mandorle.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Ingredienti: mandorle sgusciate, di cui alcune amare, zucchero e acqua. Preparazione: portare ad ebollizione 1 litro d'acqua e farlo raffreddare.

A parte pelare le mandorle, pestarle nel mortaio assieme allo zucchero finchè saranno ridotte ad un impasto molto fine e passarle al setaccio di crine. Unire il composto all'acqua bollita fredda, porre in freezer o nella gelateria finchè si sarà ottenuto un sorbetto soffice ma non schiumoso.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Mortaio e setaccio di crine.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratori di gelateria attrezzati secondo le normative vigenti in materia igienico-sanitaria.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Rif. Bibliografico Eleonora Consoli e Francesco Contraffatto "Sicilia la cucina del sole", Ed. Tringale.

Guammelle

Territorio interessato alla produzione: Aidone.

Descrizione sintetica del prodotto: Biscotto tradizionale di Aidone fatto di farina, zucchero e uovo.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: La lavorazione è di tipo artigianale e non è prevista una lunga conservazione.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: L'attrezzatura utilizzata è lo sbattitore, e la cottura viene effettuata nel forno elettrico.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratori di pasticceria attrezzati secondo le normative vigenti in materia igienico-sanitaria.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Le tecniche di produzione e gli ingredienti sono identici a quelli di 90 anni fa secondo quanto dichiarato dall'attuale produttore che ha ereditato l'attività dal suocero.

Giuggiolena o Cubbiata, Torrone di semi di sesamo

Territorio interessato alla produzione: Tutta la Sicilia.

Descrizione sintetica del prodotto: Torrone scuro preparato con miele, zucchero e semi di sesamo.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: In una pentola di rame si mettono insieme 1 Kg. di miele, 500 gr. di semi di sesamo, 250 gr. di zucchero, 500 gr. di mandorle crude con la pellicina.

Si fa cuocere a fiamma bassa rimestando con un cucchiaino di legno fino a quando l'impasto diventerà duro al punto tale da non essere più rimestato; togliere dal fuoco e versare sul marmo unto d'olio e con il mattarello stendere fino a raggiungere uno spessore di almeno 2 cm.; appena tiepido, tagliare a pezzi romboidali.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nessun attrezzo specifico.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratori di pasticceria e/o locali domestici.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Giuggiolona è un nome dialettale di origine indiana "gingilli e gingil". Anche in arabo viene indicato con "giolgiolan". Cubbaita deriva dall'arabo "qubbayta". Infatti furono gli arabi che introdussero il dolce in Sicilia insieme alla relativa preparazione.

Fonte Bibl. Sapori di Sicilia, ed. Cavallotto.

Mandorlato, Biscotto Riccio

Territorio interessato alla produzione: Comune di Palma di Montechiaro.

Descrizione sintetica del prodotto: A forma di S con scanalature, lunghezze cm. 10 circa, diametro cm. 2 circa. Ingredienti: mandorle sbucciate, uova intere, zucchero e buccia di limone grattugiata.

Descrizione delle metodologie di lavorazione, conservazione e stagionatura: Si tratta di impasto fatto a mano a livello artigianale.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Non occorrono materiali o attrezzature specifiche oltre al forno per la cottura e un piccolo strumento che consente la

formazione delle scanalature sui biscotti. Il tutto a livello artigianale.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Normali laboratori di pasticceria.

Durata della freschezza: una settimana circa. In congelatore domestico: diversi mesi.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: “Il Gattopardo” di Tomasi di Lampedusa ne fa ammirata citazione come riportato dai saggi storici di Andrea Vitello. La bontà dei “mandorlati” è data anche dalla qualità della mandorla locale, la “Girgenti Palma”, che gode da secoli di larga fama sui mercati esteri.

Allegate cinque fotocopie delle fonti bibliografiche.

Mastazzola

Territorio interessato alla produzione: Tutto il territorio comunale di Poggioreale.

Descrizione sintetica del prodotto: Dolce di colore marrone scuro a forma di rombo.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Farina, mosto cotto riscaldato (comunemente chiamato vino cotto), cannella. Comporre l'impasto con il vino cotto e tagliare a piccoli pezzi a forma di rombo.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Piano di legno (scanaturi) per l'impasto, mattarello (lasagnaturi), coltello, teglie e forno preferibilmente a legna.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Locali destinati abitualmente alla cucina familiare, conservazione a lungo tempo.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Essendo Poggioreale un paese di antica tradizione vitivinicola nasce questo dolce tipico intorno al 1700.

Minna di Virgini

Territorio interessato alla produzione: Sambuca di Sicilia (AG)

Descrizione sintetica del prodotto: Pasta frolla a forma mammellare con all'apice una protuberanza più scura, con ripieno di crema di latte, zuccata e scaglie di cioccolato fondente, con copertura di glassa e granella di zucchero colorata.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Preparare la frolla fino ad ottenere un composto omogeneo. Avvolgere il composto nella pellicola trasparente e porlo in frigo per un'ora. Successivamente stendere una sfoglia sottile dalla quale ritagliare dei dischetti di circa 10 cm di diametro.

Metà dei dischetti vanno adagiati in stampini a coppetta, la cui cavità sarà riempita con la crema di latte. Coprire con il resto dei dischetti, prestando attenzione a sigillare i bordi, poi capovolgere i dolcetti e sistemarli in una teglia ricoperta con carta da forno e cuocere in forno.

Dopo che i dolci saranno raffreddati si può passare alla fase di glassatura.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Attrezzi da pasticcere.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratorio pasticceria.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Il dolce è legato indissolubilmente alla Sambuca del XVIII secolo, ed in particolare alla nobile famiglia Beccadelli. Donna Francesca Reggio, divenuta Marchesa di Sambuca per aver sposato Don Giuseppe, in occasione delle nozze dell'unico figlio Pietro, chiese a Suor Virginia Casale di Rocca Menna del collegio di Maria “di mettercela tutta per escogitare le novità assolute nei campi di loro competenza e, tra questi, nel campo della dolciaria.”

Nell'anno 1725, la suora creava una delle più soavi paste della pasticceria siciliana e di cui lo storico locale Alfonso Di Giovanna riporta l'espressione della religiosa riguardo la sua creatura: “Guardavo questa mattina dalla finestra della mia stanzetta le colline che si susseguono dalla Valle dell'Anguillara sino alla collina del Castellaccio e alla costa della Minnulazza. La forma delle colline mi ha suggerito che noi dovremmo presentare ai marchesi un dolce che abbia la forma e, in quanto al contenuto porti la dolcezza di questa terra. Insomma un dolce paesano, ma prelibato, fine che susciti nel momento del degusto l'istinto del sentimento, ed elevi al tempo stesso lo spirito.”

Mmugliulati.

Territorio interessato alla produzione: Comune di Realmonte (AG).

Descrizione sintetica del prodotto: Prodotto da forno composto da uno strato di pasta ripieno di cavolfiore, carne di maiale e formaggio pecorino e poi avvolto su se stesso.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Disporre la semola rimacinata a fontana, sciogliere il lievito con un po' di acqua tiepida e versare all'interno della fontana, impastare, aggiungendo acqua tiepida salata, fino ad ottenere una pasta compatta ed elastica. Preparare dei panetti rotondi di 100 grammi circa e fare lievitare coprendo con un canovaccio ed una coperta di lana. Intanto tritare con apposito coltello il cavolfiore, salarlo e lasciarlo riposare; salare e pepare la carne di maiale, tritata o tagliata a cubetti di 1 cm.

Stendere con il mattarello i panetti per ottenere dei dischi dello spessore non superiore a 3 mm. Distribuire sulla pasta in modo uniforme il cavolfiore tritato e strizzato; aggiungere la carne di maiale distribuendola a macchia di leopardo, cospargere di pecorino grattugiato e condire con abbondante olio evo.

Arrotolare in modo da formare un tubo appiattito largo circa 10 cm, da cui possono essere tagliati dei pezzi lunghi circa 15 cm che, eventualmente possono essere attorcigliati per ottenere la tipica forma circolare.

Disporre su una teglia unta di olio e cuocere in forno a 220°C per 45 minuti circa.

Si gustano tiepide o fredde.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: In passato veniva utilizzata come base per impastare una tavoletta detta "scanaturi"; per spianare la pasta si utilizzava un mattarello detto "sagnaturi".

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratori di panifici o idonei ambienti domestici o cucine di ristoranti.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Trasmissione orale delle tradizioni gastronomiche del territorio e dei relativi metodi di preparazione della pietanza, da circa quattro generazioni, testimoniate da anziane casalinghe realmontesi.

'Nfasciateddi

Territorio interessato alla produzione: Militello Val di Catania.

Descrizione sintetica del prodotto: Miscela di farina 00, miele, mandorle, zucchero, chiodi di garofano, uova, strutto e buccia di limone.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: Il prodotto viene confezionato dalle massaie e da laboratori di dolci in occasione delle festività natalizie e della Sagra della Mostarda e del Fico d'India.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Spianatoio di legno e teglie da forno.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Case di civile abitazione e laboratori di dolci.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Il prodotto viene confezionato per tradizione da oltre 100 anni.

Nfasciateddi di Agira

Territorio interessato alla produzione: Agira.

Descrizione sintetica del prodotto: Prodotto dolciario da forno composto da un intreccio di pasta frolla (farina, sugna, zucchero e uova), da un impasto compatto di mandorle tostate, miele e cannella.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Dopo aver tritato finemente le mandorle, mescolare con abbondante miele e con la cannella fino ad ottenere un impasto omogeneo compatto al cucchiaino. Si procede quindi ad intrecciarlo con due fettucce di pasta frolla, così da ottenere la caratteristica forma a spirale bicolore. Si cuociono quindi in forno a legna ad una temperatura di circa 180° - 200° centigradi.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento:

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratori di pasticceria attrezzati secondo le normative vigenti in materia igienico-sanitaria.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Fonte: Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana del 6/02/1999 – Parte I n. 6

Nfasciateddi di Troina

Territorio interessato alla produzione: Troina.

Descrizione sintetica del prodotto: E' un dolce da forno della pezzatura di 40-50 grammi, composto da un impasto di farina con vino cotto di ficodindia (succo concentrato), zucchero, farina, bucce di arance e limoni grattugiati e un po' di cannella, il quale viene prima infornato e poi imbevuto a caldo con succo concentrato di ficodindia e cosperso di frutta secca tritata.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: La farina viene setacciata e mescolata con zucchero, lievito di pane sciolto in acqua tiepida, e strutto, fino a ottenere una pasta molle.

Il composto di farcitura si ottiene portando ad ebollizione il vino cotto mescolato ad acqua, zucchero, sostanze aromatiche (bucce grattugiate e cannelle), e aggiungendo delle piccole quantità di farina fino a quando si otterrà un composto della giusta morbidezza. Dalla pasta si ricavano delle sfoglie di circa mezzo cm., sulle quali va posta la farcitura; la sfoglia già farcita viene chiusa congiungendone i margini, e al prodotto così ottenuto si fa assumere manualmente la forma voluta, che in genere è quella dritta con tagli obliqui. A questo punto si pone il tutto a lievitare per alcune ore. A fine lievitazione le paste sono disposte in una teglia e infornate a 250°C per una decina di minuti. Da fredde vanno intinte nel vino cotto di ficodindia portato in un tegame a ebollizione; disposte su un piatto da portata vanno infine cosparse di frutta secca tritata mista a zucchero e cannella, e dello stesso mosto di ficodindia nel quale erano state intinte.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Per la pasta: 1 Kg. di farina, 250 gr. di zucchero, 250 gr. di lievito di pane e 250 gr. di strutto, un po' di acqua.

Per il composto di farcitura: 500 gr. di vino cotto, ½ litro di acqua, 1 buccia di arancia e 1 di limone grattugiati, un po' di farina e un po' di cannella. Per l'intingolo: frutta secca tritata (composta da mandorle, pistacchi, nocciole e noci abbrustolite), succo concentrato di ficodindia, un po' di cannella.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Si produce nei panifici e nelle pasticcerie di Troina, e in campagna ove il processo di produzione ricalca gli antichi schemi, compresa la cottura nel forno a legna.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Si parla di tale prodotto in dei manoscritti del 1869 e 1912, dove il personale di cucina delle suore Benedettine di Clausura di Troina, espone e descrive i piatti e il processo per ottenere i prodotti della cucina tradizionale troinese.

Nfrigghiulata

Territorio interessato alla produzione: Tutto il territorio comunale di Poggioreale.

Descrizione sintetica del prodotto: Tortina rustica a forma di rosa a sfoglie.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Farina, lievito, sale, sugna, pepe, cipolla, frittelle o salsiccia e formaggio pecorino. Disporre a sfoglia sottile la pasta lievitata, spalmare la sugna e distribuire sulla sfoglia tutti gli ingredienti, arrotolarla, tagliarla a pezzetti e disporre due o tre pezzi una sopra l'altro formando una rosa, infornare e consumare entro 24 ore.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Piano di legno (scanaturi) per l'impasto, mattarello (lasagnaturi), coltello, teglie e forno preferibilmente a legna.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Locali destinati abitualmente alla cucina familiare, conservazione non più di due giorni.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Tradizione ultracentennale tipica dei Poggiorealesi.

Nucàtuli

Territorio interessato alla produzione: Tutta la Sicilia.

Descrizione sintetica del prodotto: Pasticcini ripieni di diversa forma.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: Mescolare lo strutto con la farina e lo zucchero con un po' d'acqua, fino ad ottenere una pasta morbida. Pelare le mandorle e pestarle nel mortaio, impastare con zucchero e un po' d'acqua fino ad ottenere una pasta solida. Aggiungere un po' di cacao, cannella e scorza di limone grattugiata. Formare dalla pasta delle sfoglie sottili e rettangolari e disporvi sopra a distanza regolare un mucchietto di ripieno di mandorle. Coprire con altra pasta e ricavarne

dei pasticcini a forma di cuore, fiori, funghi o a piacere. Sistemare le “Nucatole” su una teglia unta e porle in forno a calore moderato finchè saranno appena colorite. Preparare una glassa con la chiara d'uovo montata a neve aggiungendo zucchero a velo e qualche goccia di limone e spennellare con essa i pasticcini. Ricollocare nel forno già spento ma ancora tiepido finchè la glassa si sarà asciugata.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nessuna attrezzatura specifica.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Locali domestici o laboratori per pasticcerie.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:

Ossa di morto, “Ossa ri muortu”, “Ossa ri mortu”

Territorio interessato alla produzione: Palazzolo Acreide - Acireale e tutti i comuni limitrofi.

Descrizione sintetica del prodotto:

Palazzolo Acreide: Dolce con sfoglia ed un ripieno di trito di noci, miele e cannella.

Acireale: Tipici biscotti duri, tradizionalmente preparati per la ricorrenza del 2 novembre (festa dei morti).

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Palazzolo Acreide: Lavorazione della sfoglia con semola di grano duro, zucchero e sugna, modellamento, riempimento e cottura in forno.

Acireale: Ingredienti: farina, zucchero, acqua e chiodi di garofano. Preparazione: con la farina, lo zucchero, i chiodi di garofano pestati al mortaio e con un po' d'acqua, preparare un impasto piuttosto morbido e porlo in una pentola sul fuoco. Rimescolando continuamente con la spatola di legno, continuare la cottura finchè l'impasto risulterà soffice. Ungere le apposite formelle con calchi a foggia di ossa, teschi, depositarvi il composto, lasciarlo riposare per un paio di giorni e prima di cuocerle in forno bagnarle alla base con acqua in modo che, durante la cottura, lo zucchero, trasbordando nella parte inferiore, formi una base di sostegno di colore marrone bruciato.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento:

Palazzolo Acreide: Impastatrice, raffinatrice, spianatoio in marmo, forno, coltelli.

Acireale: Nessuna attrezzatura specifica.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Palazzolo Acreide: Laboratori di pasticceria attrezzati secondo le normative vigenti in materia igienico-sanitaria.

Acireale: Laboratori di pasticceria, panifici ed ambienti domestici.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:

Palazzolo Acreide: Tradizione secolare del pasticcere Corsino (1889) in Palazzolo Acreide.

Acireale: “Accanto ai pesanti frutti di marzapane che raffiguravano mele, susine, cipolle e fichi d'india dipinti con colori accesi e lustri, biancheggiavano le ossa di morto sulle loro piccole basi scure, fatte di pasta gustosa e un po' morbida mentre la parte superiore scricchiolava sotto i denti frantumandosi come calce secca”. (Ercole Patti, Un bellissimo novembre).

Pagnotta alla Disgraziata

Territorio interessato alla produzione: Messina e Provincia.

Descrizione sintetica del prodotto: Pagnotta di pane di frumento, farcito con melanzane e carciofini sott'olio, pomodori secchi, olive schiacciate, salame e formaggi locali, erbe (aglio, origano, peperoncino e sedano).

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: La lavorazione del pane e dei singoli prodotti che lo farciscono avviene secondo la tradizione conserviera messinese; la ricetta è familiare e tramandata da una generazione ad un'altra.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: La preparazione e il condimento avvengono in strutture assimilabili a quella delle salumerie e delle cucine della ristorazione, canale attraverso il quale il prodotto è distribuito nel rispetto delle normative igienico sanitarie vigenti.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Trattandosi di prodotti a farcitura istantanea, la preparazione non richiede particolare conservazione o stagionatura; essa avviene in laboratori anche attigui all'esercizio commerciale ovvero nelle cucine della ristorazione.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Esistono numerosi estratti stampa e riferimenti, che confermano e comprovano le metodiche tradizionali praticate per questo prodotto da più di cinquant'anni.

Pane a lievitazione naturale, “Pani di casa”, “Pani cu crescenti”

Territorio interessato alla produzione: Castellana Sicula.

Descrizione sintetica del prodotto: Pane a lievitazione naturale prodotto con semola di grano duro rimacinato.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: La farina viene impastata ed amalgamata con lievito madre, acqua e sale per circa 45 minuti e poi divisa in panetti, che vengono depositi nei teli per il riposo e la lievitazione per circa 4 ore. Infine viene infornato e fatto cuocere per circa un'ora. La sua durata in condizioni ottimali è di circa 4 giorni.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Farina, acqua, lievito madre (cruscenti), impastatrice, teli per la lievitazione, forno a legna.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratorio artigianale.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Il pane a lievitazione naturale segue i metodi e le tecniche tipiche della tradizione contadina del nostro territorio la cui datazione si perde nella notte dei tempi.

Pane di Casa, “u pani i casa”

Territorio interessato alla produzione: Comune di Altopiano Ibleo.

Descrizione sintetica del prodotto: Pane con semola di grano duro e lievito naturale (cruscenti).

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Realizzazione dell'impasto con semola di grano duro, acqua, sale e lievito naturale. Lavorazione dell'impasto, riposo per una prima lievitazione, formazione dei pani e seconda lievitazione, prima di passare nel forno a legna per la cottura.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Impastatrice, raffinatrice, spezzatrice, spianatoia.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratorio a norme igienico-sanitarie.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Tradizione millenaria in tutta l'area iblea, la cui tipologia di grano duro ha portato alla lavorazione di un pane tipico a pasta molto dura, anche in seguito ad una prolungata lavorazione ed una poca capacità di assorbimento dell'acqua. Il pane che ne viene ha una forte consistenza ed una buona conservabilità. Un tempo infatti il pane fatto in casa lo si faceva una volta alla settimana, generalmente di sabato, mai di domenica o nei giorni festivi.

Pane di Monreale (u pani ri murriali)

Territorio interessato alla produzione: Tutto il territorio comunale di Monreale (PA).

Descrizione sintetica del prodotto: Il pane di Monreale è prodotto esclusivamente con farina di semola di grano duro, acqua, sale e lievito e sesamo. Si presenta in differenti forme:

- Pagnotta tonda da ½ Kg. e 1 Kg.
- Pagnotta pizzata da ½ Kg. e 1 Kg.
- Filone liscio lungo da ¼, ½ Kg. e 1 Kg.
- Filone a scaletta da ¼, ½ Kg. e 1 Kg.

Il Pane di Monreale è riconoscibile dalla bruna crosta esterna croccante e spessa (minimo 3 mm.) cosparsa di semi di sesamo e dalla mollica di colore giallo intenso con fori o alveoli regolari.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Per l'impasto di ogni quintale di farina vanno aggiunti 2 Kg. di sale, 70 litri di acqua calda e lievito (naturale o di birra). L'impasto viene lavorato per circa 20 minuti. Segue la prima fase di crescita della durata di 1 ora. Dopo la crescita l'impasto viene modellato manualmente nelle forme volute. La forma ottenuta, cosparsa di sesamo, è pronta per la seconda fase di crescita, della durata di 40 minuti. La cottura in forno avviene a temperature comprese tra i 300° ed i 320° con tempi di cottura variabili in funzione delle pezzature. Il Pane appena sfornato viene riposto in ceste di giunco sino al riequilibrio della temperatura.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Le attrezzature sono quelle specifiche della panificazione: impastatrice meccanica e forno. Per il Pane di Monreale si utilizza esclusivamente il forno a legna alimentato in maniera diretta o indiretta.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratorio di panificazione.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Il sistema di panificazione del Pane di Monreale è rimasto immutato nel tempo. L'unico elemento di innovazione si è registrato negli anni '50 con l'introduzione dell'impastatrice meccanica nel sistema di lavorazione. La ricetta tradizionale è stata conservata per il gradimento che il prodotto ha sempre avuto da parte dei consumatori.

Le caratteristiche di qualità del Pane di Monreale sono riconosciute anche in ambito extraregionale.

Pane di San Giuseppe

Territorio interessato alla produzione: Nissoria, Leonforte, Valguarnera.

Descrizione sintetica del prodotto: Pane avente forme curiose, difficili ad eseguirsi. Vi sono raffigurati Santi, pupattoli ed animali, grappoli d'uva.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Si impasta la farina con l'acqua, lievito e zucchero e si lascia lievitare. Quando è pronto il prodotto viene scannato (rimpastato dopo la prima lievitatura) e si creano le forme particolari.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Maida (tavola di lavorazione), spianatoia.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Locali adibiti abitualmente a cucina.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: “Mostra etnografica Siciliana” di Giuseppe Pitrè stampato nel 1968.

Pane votivo: “A cuddura di S. Paulu”

Territorio interessato alla produzione: Palazzolo Acreide in occasione della festa dedicata a S. Paolo, che si celebra il 29 giugno.

Descrizione sintetica del prodotto: Pane con semola di grano duro a forma di grossa ciambella sulla quale viene rilevato un serpente, simbolo del Santo.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Viene lavorato come il classico pane di casa, fatto lievitare con il “crescenti” o lievito naturale e infornato nel forno a legna. Il pane per sua consistenza si conserva fino ad una settimana.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Materiali e attrezzature in uso presso i fornai della zona, impastatrice, etc....

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratori per la panificazione secondo le normative in materia di igiene e sanità.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Era e lo è ancora oggi, tradizione, quella dei fornai di offrire al Santo dentro un carretto i “cudduri” per la benedizione. Dopo viene venduto all'incanto e lo si distribuisce tra i familiari e gli amici che lo consumano perchè ha qualcosa di misteriosamente naturale.

“Papareddi”, Paparelle

Territorio interessato alla produzione: Tutta la Sicilia.

Descrizione sintetica del prodotto: Frittelle ripiene.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: Ingredienti: fior di farina, zucchero, uova, cannella, chiodi di garofano, marmellata o crema di ricotta, mandorle, nocciole, miele, buccia d'arancia.

Preparazione: far bollire la quantità di due tazze d'acqua con chiodi di garofano e la cannella, passarlo al colino fine e rimmetterlo sul fuoco. Aggiungere lo zucchero e mescolare finchè lo sciroppo avrà ripreso il bollore. Togliere dal fuoco e aggiungere la farina e le uova frullate mescolando velocemente cercando di non

formare grumi. Si dovrà ottenere una pasta morbida simile alla pastella. Con un cucchiaino, prelevare un po' del composto e gettarlo in una padella con olio caldo. Scolare la "papareddi" man mano che diventano dorate e depositarle su un foglio di carta paglia per eliminare l'unto in esubero. Le "papareddi" potranno essere farcite, servendosi di una siringa per dolci, con crema di ricotta o con della marmellata a piacere.

Si potrà altresì preparare un trito di mandorle e nocciole (sgusciate e tostate) mescolate con un po' di scorza d'arancia grattugiata e rotolarvi i dolcetti dopo averli passati nel miele caldo.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nessuna attrezzatura specifica.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Nessuna attrezzatura specifica.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Rif. Bibl. Eleonora Consoli e Francesco Contraffatto "Sicilia la cucina del sole". Ed. Tringale.

"Allora, per le feste pasquali abbondavano le cosiddette paparelle (papareddi) e gli agnellini di pasta reale, la cui usanza pare risalga al simbolo israelitico della tribù di Mosè, e uova, uova infornate e dipinte a colori, e uova di cioccolato" (Francesco Granata, Tradizioni Catanesi).

Pasta alla crema di latte, "Pasta all'antica"

Territorio interessato alla produzione: Montelepre.

Descrizione sintetica del prodotto: Dolce molto povero della tradizione pasticceria di Montelepre, ancora oggi presente nelle vetrine dei pasticceri monteleprini.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Esecuzione per la preparazione della pasta: si amalgamano tutti gli ingredienti sotto descritti e si aggiunge la farina. Appena ultimato l'impasto, stirarlo fino a portarlo allo spessore di 1 cm. circa, fare dei dischetti di circa 7 cm. di diametro ciascuno e, infine infornarli a temperatura di circa 250°C, per circa 10 minuti.

Esecuzione per la preparazione della crema di latte: si amalgamano tutti gli ingredienti sotto descritti, sciogliendo bene il composto aggiungendo il latte si evita la formazione di grumi. Versare in un tegame e portare ad ebollizione; tagliare la buccia di limone e passare la crema al setaccio; tagliare la pasta a dischetti, farcire con crema e richiudere con un secondo dischetto. Infine velare con lo zucchero fondente la parte a contatto con la teglia e guarnire con granella di mandorle.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Ingredienti per la pasta: 1 Kg. di farina, 250 gr. di zucchero, 200 gr. di sugna, 50 gr. di ammoniaca, 2 tuorli d'uovo, vaniglia q.b. e 200 cl. di latte. Ingredienti per la crema di latte: 350 gr. di zucchero, 80 gr. di amido, 50 gr. di farina, vanillina q.b., buccia di limone, 1 lt. di latte.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Trattandosi di pasticceria fresca non occorre di stagionatura. Si mantiene bene per circa due giorni a temperatura ambiente.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Risale alla prima metà del 1900, e veniva preparato dal pasticcere Salvatore Pizzurro in occasione dei ricevimenti.

Pasta di Mandorle

Territorio interessato alla produzione: Comune di Aidone.

Descrizione sintetica del prodotto: Mandorle, zucchero, uova e un pizzico di cannella..

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Modo artigianale, macinare le mandorle, poi mescolare con zucchero e uova fino ad ottenere una pasta e poi infornare.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Spianatoia, mattarello, rotella tagliapasta, pennellessa, placca da forno, raffinatrice per le mandorle.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Locali adibiti abitualmente a cucina.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Notizie fornite dal padre di un produttore locale che la produce da più di 25 anni.

Pasta di nocciola

Territorio interessato alla produzione: S'Alfio.

Descrizione sintetica del prodotto: Biscotto morbido a base di nocciole, miele, zucchero e albume d'uovo.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Si trituran le nocciole, si amalgamano con gli altri ingredienti e si cuoce in forno.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: La lavorazione tradizionale non prevede specifiche attrezzature.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratori di pasticceria, panifici ed ambienti domestici.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Le metodiche di lavorazione sono state tramandate nel tempo senza subire sostanziali variazioni.

Pasta Reale di Erice

Territorio interessato alla produzione: Comune di Erice e comuni limitrofi.

Descrizione sintetica del prodotto: Pasta di mandorle con cui si realizzano diversi dolci tipici, dai celeberrimi "Frutti di Martorana" (così chiamati dal convento di Palermo le cui suore furono le prime produttrici) all'Agnello Pasquale, ripieno di confettura di cedro, ereditato dalla tradizione religiosa ebraica.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Con mandorle pestate insieme allo zucchero (con o senza un po' di miele), legando con albumi d'uovo e aromatizzando con vaniglia si prepara l'impasto della pasta reale. Se la fusione di mandorle e zucchero è fatta sul fuoco a fiamma moderata, finchè lo zucchero non si scioglie del tutto, allora l'impasto prende il nome di Marzapane, da cui verrà prodotta la Frutta di Martorana.

Periodo di produzione: Tutto l'anno, con maggiore concentrazione nel periodo precedente il 2 novembre, quando in occasione della commemorazione dei defunti, vige la tradizione di regalare cesti contenenti vari dolciumi, rappresentati principalmente dalla Frutta di Martorana.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Questa pasta di mandorle, così chiamata perchè elaborata nelle più prestigiose cucine dei palazzi reali del Regno di Sicilia, ebbe origine nelle cucine dei conventi dove faceva parte dell'attività pasticceria dei frati e delle suore dei monasteri, presenti in gran numero sulla vetta ericina.

Petrafennula

Territorio interessato alla produzione: Tutta la Sicilia.

Descrizione sintetica del prodotto: Dolce durissimo a base di miele.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Ingredienti: miele, buccia di cedro e di arance, mandorle e confetti a pezzetti, cannella. Preparazione: dentro una casseruola mettere il miele, le bucce di cedro ed arancia e lasciare cuocere finchè queste si saranno ammorbidite. Poi aggiungere le mandorle fatte a pezzetti, confetti e cannella. Amalgamare e versare il composto sopra una lastra di marmo, unta di olio. Lasciare raffreddare e tagliare a pezzi.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nessuna attrezzatura specifica.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratori di pasticceria ed ambienti domestici.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: La petrafennula è un dolce d'origine araba che tradizionalmente viene preparato per la festa dell'Immacolata l'8 di dicembre.

Pignoccata: "a pagniuccata"

Territorio interessato alla produzione: Comuni dell'Area Iblea.

Descrizione sintetica del prodotto: Dolce a forma di pigna, con uova, zucchero, farina, un pizzico di sale e cannella.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Lavorazione dell'impasto a piccoli tocchetti, che vengono fritti e poi versati nel miele caldo con scorze di agrumi tostate e, infine, modellati a forma di pigna.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Impastatrice, raffinatrice, spianatoio in marmo, padelle, forno, coltelli, friggitrice, pentole.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratorio di pasticceria attrezzato secondo le normative vigenti in materia igienico-sanitaria.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Si tramanda dai nonni.

Pignolata di Messina

Territorio interessato alla produzione: Messina e zone limitrofe.

Descrizione sintetica del prodotto: Differisce dalla pignocciata per due sostanziali motivi. Primo perchè i dadetti non vengono fritti, ma messi in teglia unta, passati al forno e ritirati appena prendono una leggera doratura. Secondo perchè verranno immersi, ad uno ad uno, in una glassa di zucchero e limone (e non caramello) e quindi sistemati a pigna.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: Ingredienti:

a) **per la pasta:** farina, tuorli d'uovo e alcool puro, strutto per friggere;

b) **per la glassa alla cioccolata:** zucchero, cacao e gianduia;

c) **per la glassa bianca:** zucchero, chiare d'uovo, limoni.

Preparazione: sbattere energicamente dentro un grosso recipiente l'alcool con i tuorli d'uovo, e aggiungere la farina. Lavorare l'impasto finchè si staccherà dalle pareti del recipiente. Con un cucchiaino versare il composto nella padella con lo strutto caldo. Man mano che la "pignolata" sale a galla, scolarla e depositarla su carta paglia. Preparare a parte le due glasse, quella bianca e quella scura. Mescolare metà del composto con quella bianca e la rimanente metà con quella scura. Sistemare le due metà in un unico vassoio e lasciare essiccare all'aria per qualche ora.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nessuna attrezzatura specifica.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratori di pasticceria e ambienti domestici.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Rif. Bibl. "Catania giorno e notte" autore Raffaele Poidomani.

Piparelle

Territorio interessato alla produzione: Sicilia Orientale.

Descrizione sintetica del prodotto: Biscotti a base di mandorle.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Ingredienti: fior di farina, miele, zucchero, strutto, bicarbonato, mandorle sgusciate, chiodi di garofano e cannella in polvere.

Preparazione: tostare le mandorle, dopo averle pelate e sbollentate; tritarle finemente con i chiodi di garofano e mescolare il tutto con un po' d'acqua fino ad ottenere una pasta morbida e liscia. Ricavare dei rotoli lunghi 20 cm. e del diametro di 2 cm. Depositarli in una teglia unta disposti a distanza uno dall'altro e porli in forno molto caldo finchè saranno appena dorati. Ancora caldi, tagliarli a fettine e ricollocarli nel forno tiepido per qualche minuto.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nessuna attrezzatura specifica.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Locali domestici.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Rif. Bibl.: "E non si sa se la maggiore attrattiva fossero i babbi o la loro specialità: totò, piparelli, 'nzuddi, tutta roba manipolata con i più impensati avanzi e briciole e biscotti" tratto da "I pecchi" di Francesco Granata.

Eleonora Consoli e Francesco Contraffatto " Sicilia la cucina del sole". Ed. Tringale.

Pizzarruna

Territorio interessato alla produzione: Comuni di San Giovanni Gemini e Cammarata.

Descrizione sintetica del prodotto: Dolci di forma cilindrica schiacciata ripieni.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Vengono preparati su una spianatoia dove si impasta la farina, lo strutto sciolto, uova, zucchero, ammoniaca, latte, lievito, vaniglia e si mescola fino ad ottenere un impasto morbido, poi si fanno riposare per qualche minuto. Successivamente vengono spianati

con un mattarello e tagliati in rettangoli, successivamente si mette il ripieno e si arrotolano i rettangoli. Dopo vengono infornati ad una temperatura di 150°C, una volta cotti si cospargono con la glassa.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: La preparazione è tutta manuale con i seguenti ingredienti:

Per la pasta: Kg. 1 di farina, gr. 200 di strutto, gr. 300 di zucchero, 3 uova, gr. 15 di ammoniaca, 2 buste di vaniglia, una busta di lievito per dolci, ¼ di latte.

Per il ripieno: gr. 500 di fichi secchi macinati, zucchero a piacere, mandorle, cannella ed alcune noci macinate.

Per la glassa: due albumi d'uovo, gr. 200 di zucchero a velo e qualche goccia di limone.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Nessuna.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: In occasione delle festività natalizie, da sempre, vengono offerti durante gli scambi degli auguri.

“Pupi cull'uova” (piccolo pane con l'uovo)

Territorio interessato alla produzione: Nicosia.

Descrizione sintetica del prodotto: Pani o paste dolci di diverse proporzioni, con forme di bambole, pupattoli, etc. entro le quali forme ci sono delle uova sode.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Si lavora l'impasto (farina, zucchero, strutto), si taglia a pezzi e gli si dà la forma particolare. Vi si inseriscono le uova sode e si inforna.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Maida (tavolo di lavorazione), spianatoia.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Locali adibiti abitualmente a cucina.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: “Mostra etnografica Siciliana” di Giuseppe Pitrè stampato nel 1968.

Pupo di zucchero, “Pupu di zuccheru”, pupacena

Territorio interessato alla produzione: Tutta la Sicilia.

Descrizione sintetica del prodotto: Pupi di zucchero colorati.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: Zucchero, acqua, glucosio, succo di limone, colori vegetali di varie gradazioni e olio di mandorle. In una pentola, versare lo zucchero e scioglierlo con l'acqua, mettere sul fuoco e portare in ebollizione, mescolando.

Aggiungere il succo di limone e il glucosio, continuando a mescolare. Controllare con una stecca di legno, il punto di cottura, immergendola nel composto, se sulla punta si formerà una bolla piccolina, allora continuare la cottura, se invece la bolla sarà più grossa, togliere velocemente la pentola dal fuoco e immergerla in acqua fredda, per bloccare la cottura. Lasciar intiepidire il preparato; intanto ungere con olio di mandorle alcune formette raffiguranti dei pupi, riempirli con il composto e farli rassodare in forno.

Sfornare e decorare con colori vegetali.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Attrezzature idonee per la lavorazione dei prodotti di pasticceria.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratori di pasticceria e ambienti domestici.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Antica ricetta importata in Sicilia da alcuni marinai che scambiavano con il governo della Serenissima. La pupacena è legato alla festa dei morti.

Salame turco “salame turcu”

Territorio interessato alla produzione: Tutta la Sicilia.

Descrizione sintetica del prodotto: Dolce a base di cioccolato a forma tipica di un salame.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: Ingredienti: biscotti secchi, uova, zucchero, burro, cioccolato amaro, latte.

Preparazione: grattugiare dei biscotti, e per ogni 500 gr. di peso, unire un uovo frullato e 100 gr. di zucchero. In un tegamino far sciogliere del burro e la cioccolata amara che vanno uniti agli altri ingredienti.

Aggiungere un po' d'acqua o di latte fino ad ottenere un impasto omogeneo ma duro e consistente. Ricavarne un rotolo simile ad un grosso salame e metterlo nel frigorifero. Servire a fette.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nessuna attrezzatura specifica.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Ambienti domestici o laboratori di pasticceria.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: L'appellativo di “turco”, in questa ricetta, tipica soprattutto del centro della Sicilia, lo si deve al colore scurissimo conferito dall'ingrediente cacao.

Rif. Bibl. “Ma la grossa sorpresa fu la comparsa d' una pietanza in forma e colore di salame che dall'olfatto, però, ed al gusto inequivocabilmente si rivelò come meravigliosa leccornia dolciaria”. (Luciano Budigna, Del Mangiare siracusano, a cura di Antonino Uccello).

Savoiarde, taralle

Territorio interessato alla produzione: Comune di Gratteri.

Descrizione sintetica del prodotto: Ha forma ovale, colore giallo oro.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Le uova vengono montate fino ad ottenere un impasto cremoso quindi si aggiunge la farina e un pizzico di bicarbonato fino a quando si ottiene un impasto omogeneo. Su una teglia unta d'olio si sistema l'impasto a piccole dosi di forma ovale, quindi si inforna ad una temperatura di 200 gradi fino a quando la “taralla” assumerà il caratteristico colore dorato.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Farina tipo 00, uova, zucchero, bicarbonato.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Panificio. Il prodotto viene consumato fresco entro pochi giorni dalla produzione.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: E' prodotta dai panifici locali con ricetta tramandata da padre in figlio sin dai primi anni del '900.

Scacciata

Territorio interessato alla produzione: Tutta la Sicilia.

Descrizione sintetica del prodotto: Prodotto da forno, di forma sferica, grande come una pizza, con svariati tipi di ripieno. Le più comuni sono con tuma e acciughe e quella con i broccoletti.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Ingredienti per la pasta: fior di farina, farina di grano duro, panetto di lievito naturale, un cucchiaino di zucchero, strutto.

Per il ripieno: formaggio tuma e acciughe salate per la scacciata con la tuma; broccoli, acciughe salate e cipolline per quella ai broccoletti.

Preparazione: mescolare i due tipi di farina con il lievito naturale, lo zucchero, un pizzico di sale e un po' d'acqua tiepida, e preparare una pasta piuttosto morbida ed omogenea. Porla a lievitare in un luogo tiepido per un paio d'ore, quindi incorporarvi lo strutto rimanente e ricavarne due sfoglie di spessore molto sottile di cui una più grande rispetto all'altra. Depositare quella più grande su una teglia unta in modo che trasbordi di un paio di cm. Collocarvi, sopra, la tuma tagliata a fettine e le acciughe a pezzetti, quindi coprirla con l'altra sfoglia e rimboccare la pasta intorno al bordo per chiuderla. Praticare dei fori qua e là e mettere in forno ad alta temperatura. Dopo una decina di minuti, tirare fuori dal forno, spennellare la superficie con un po' di strutto fuso e ricollocare in forno finchè si colorirà. Servire calda.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nessuna attrezzatura specifica.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratorio di panifici attrezzati secondo le normative vigenti in materia igienico-sanitaria e locali destinati abitualmente a cucina.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Riferimento Bibliografico “ Il padrino” di Mario Puzo.

Scursunera

Territorio interessato alla produzione: Tutta la Sicilia.

Descrizione sintetica del prodotto: Sorbetto a base di gelsomino.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Ingredienti: fiori di gelsomino, zucchero e rhum. Preparazione: mettere il gelsomino freschissimo, appena colto, a macerare in mezzo litro di acqua per qualche ora, quindi filtrare. Porre l'acqua aromatizzata e lo zucchero in una pentola sul fuoco e portarla ad ebollizione per fare fondere lo zucchero. Fare raffreddare il composto, aggiungere il rhum e porre in freezer (rimiscolando di tanto in tanto) o nella gelateria finchè si sarà ottenuto un sorbetto morbido ma non schiumoso.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nessuna attrezzatura specifica.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Gelaterie e ambienti domestici.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Citato nel romanzo "Il Gattopardo" di Giuseppe Tomasi di Lampedusa.

Sfinci di San Giuseppe

Territorio interessato alla produzione: Dolce legato alla festa di San Giuseppe, oggi diffuso in diverse zone della Sicilia.

Descrizione sintetica del prodotto: Dolce fritto, di forma sferoidale, della grandezza circa di un pugno, ripieno e ricoperto di crema di ricotta e decorato con una scorza d'arancia candita.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: Ingredienti:

a) per la pasta: farina per dolci, uova, burro, sale, acqua, zucchero, scorza di limone.

b) per il ripieno: crema di ricotta ottenuta con ricotta fresca di pecora, zucchero, cioccolato fondente, zuccata.

Preparazione: portare ad ebollizione l'acqua con il burro, un pizzico di sale e una fettina di scorza di limone. Spegner la fiamma e versare in un sol colpo tutta la farina, rimescolare velocemente per fare amalgamare, e rimettere sul fuoco fino a quando la farina non si staccherà dalle pareti del recipiente. Togliere dal fuoco e incorporarvi uno alla volta le uova. Continuare a rigirare finchè si otterrà una pasta piuttosto morbida.

In una pentola, fare intiepidire un po' d'olio e gettarvi un cucchiaino del composto facendo attenzione a non farlo scaldare troppo (con questo accorgimento, "le Sfinci" si gonfieranno lentamente finchè diverranno dorate). Scolare su carta paglia per eliminare l'unto in esubero e lasciare raffreddare.

Servendosi dell'apposita siringa per dolci, farcire con la crema di ricotta, precedentemente preparata con lo zucchero, il cioccolato e la zuccata. Parte della crema verrà utilizzata anche per guarnirle.

Ultimare aggiungendo sulla superficie una scorzetta d'arancia candita.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nessun attrezzo specifico.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratori di pasticceria e ambienti domestici.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: E' un dolce tipicamente utilizzato per la festa di S. Giuseppe. Originariamente prodotto solo a Palermo e successivamente, in varie grandezze, si è diffuso in tutta la Sicilia. Oggi tale dolce viene prodotto durante tutto il periodo invernale cioè quando la produzione di ricotta è abbastanza presente.

Sfoglio, "Sfuogghio"

Territorio interessato alla produzione: Castellana Sicula.

Descrizione sintetica del prodotto: Torta con ripieno.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Gli ingredienti dell'impasto della torta vanno amalgamati con il vino, e il ripieno è composto da mandorle, cioccolato, tuma e zuccata.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Impastatrice.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratorio di pasticceria.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: La tradizionalità di questo prodotto, tramandato da diverse generazioni, è stata comprovata da diversi giornali, il "Giornale di Sicilia" a livello regionale, la rivista "Dove" a livello mondiale.

Squartucciatu

Territorio interessato alla produzione: Tutto il territorio comunale di Poggioreale.

Descrizione sintetica del prodotto: Forme di cuore, pavone, ostensorio, palma, croce e pesce, lavorazione ad intaglio.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Farina 00, sugna, zucchero, fichi secchi, macinate, disporre una foglia di pasta, stendere i fichi a forma desiderata, ricoprire con un'altra sfoglia e con apposita attrezzatura si procede all'intaglio. Si possono conservare per anni con accurati trattamenti.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Piani in legno (scanaturi) per l'impasto, appositi piccoli coltelli affilati per smerlettatura, forno preferibilmente a legna.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Locali destinati abitualmente alla cucina familiare, lunga conservazione.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Tradizione antichissima per decorare ed arricchire l'altare in onore di San Giuseppe ricorrente il 19 marzo di ogni anno.

Taralli di Racalmuto” **“Taralli Racalmutesi”** o **“Taralli tradizionali racalmutesi”**

Territorio interessato alla produzione: Dolce Tipico Racalmutese che differisce in modo sostanziale dall'equivalente “tarallo” venduto in altre parti della Sicilia.

Descrizione sintetica del prodotto: La denominazione “*Taralli di Racalmuto*” “*Taralli Racalmutesi*” o “*Taralli tradizionali racalmutesi*” designa esclusivamente il prodotto ottenuto con le modalità descritte nel presente disciplinare derivante dalla cottura e lavorazione di farina, latte, saccarosio, strutto uova ammoniacale e limone.

I “*Taralli di Racalmuto*” “*Taralli Racalmutesi*” o “*Taralli tradizionali racalmutesi*”, si presentano in forma di parallelepipedo irregolare con angoli arrotondati.

Dimensioni

Lunghezza comprese tra i 4 ed i 7 cm

Larghezza compresa tra i 2,5 e 3,5 cm

Altezza compresa tra i 2 cm e 3 cm

Peso compreso tra i 15 e i 35 gr

Aspetto esterno: superficie increspata e di colore bianco latte non uniforme per la presenza di una leggera glassatura in zucchero e limone.

Consistenza: leggermente croccante la parte glassata esterna, estremamente morbido e delicato al tatto la parte interna.

Sapore: al primo morso la pasta appare leggermente croccante e friabile per effetto della leggerissima patina di glassa. Al palato la consistenza interna è morbida con un costante apprezzabile e delicato retrogusto di essenza di limone.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Ingredienti

farina, zucchero semolato, strutto, uova, lievito, ammoniacale per dolci, latte, limone in scorza

Preparazione

Impastare il lievito e la farina setacciata con le uova, lo strutto ammorbidito, lo zucchero semolato, il succo e la scorza grattugiata del limone, l'ammoniacale e i semi di anice. Una volta che gli ingredienti si saranno ben amalgamati tra loro, aggiungere un cucchiaino di sale e il latte a filo fino all'ottenimento di un impasto abbastanza morbido. Posare l'impasto su una spianatoia infarinata e ricavare due bastoncini spessi 1 cm circa, tagliarli ogni 3 – 5 centimetri.

Posare quindi i taralli su una teglia e cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per mezz'ora circa.

Per la glassatura

Sbattere bene lo zucchero a velo con l'acqua la scorza ed il succo dei limoni. Spennellare la glassa sulla parte superiore dei taralli, che andranno quindi riposti in forno a 150 °C. Trascorsi 5 minuti, tirare fuori i taralli dal forno e lasciarli raffreddare a temperatura ambiente prima di consumarli.

Conservazione e vendita

I “*Taralli di Racalmuto*” “*Taralli Racalmutesi*” o “*Taralli tradizionali racalmutesi*” esposti al pubblico per la vendita devono essere sempre confezionati per preservarne fragranza e sapore, in sacchetti di polietilene trasparente. I “*Taralli di Racalmuto*” “*Taralli Racalmutesi*” o “*Taralli tradizionali racalmutesi*” non possono essere venduto o consumati oltre 10 giorni dalla data di produzione.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Caratterizza la

produzione dei taralli di Racalmuto la lavorazione del prodotto in appositi contenitori in rame e la glassatura del tarallo su ampie strutture con il fondo retato che ne consentono asciugatura e uniforme copertura della glassa al limone.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Il prodotto si conserva in sacchetti di polietilene e per poter essere gustato entro e non oltre i dieci giorni dalla produzione per conservarne intatta la fragranza.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Antica e radicata è la presenza del tarallo nella storia degli ultimi due secoli a Racalmuto. Secondo quanto riferiscono le antiche cronache il tarallo esisteva come in moltissime altre parti della Sicilia come dolce tipicamente legato al periodo dei Morti nella sua forma a ciambella tipica della tradizione siciliana. Fu l'arrivo di un pasticcere non racalmutese che i taralli assunsero nuova forma e consistenza. Fu "Piuzzu" Lo Bue che creò questi nuovi dolci diversi dagli altri dell'agrigentino proprio per l'aroma al limone e la glassa di zucchero. Dal loro avvento subito di successo li si prese a consumare accompagnati alla miscita del vino nelle "Putie di vinu" e poi solo in occasione della festa dei Morti. Oggi si è tornato a mangiare il Tarallo tutto l'anno. Secondo quanto riferisce la tradizione Pio Lo Bue non lasciò la ricetta originale in memoria a nessuno, ma la tradizione dei "Taralli" nelle declinazioni dei locali pasticceri ancora è viva e presente.

Questo dolce tipico di Racalmuto, vive anche sulla scorta delle pagine che importanti scrittori siciliani gli hanno dedicato a cominciare dal racalmutese Leonardo Sciascia che lo cita in "Occhio di capra" per arrivare sino al commissario Montalbano di Andrea Camilleri che ne "La prima indagine" si sposta da Vigàta a Racalmuto proprio per gustare questi dolci: "erano talmente buoni che se ne mangiò così tanti da provare vergogna".

Testa di turco "Testi di Tùrcu"

Territorio interessato alla produzione: Dolce tipico di Castelbuono (PA). In molte località dell'isola con lo stesso nome vengono indicati dolci con ricette differenti.

Descrizione sintetica del prodotto: E' un dolce al cucchiaio, ottenuto dalla stratificazione di una sottile sfoglia di pasta fritta, ed una delicatissima crema di latte profumata alla cannella ed al limone,

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: Ingredienti: Farina, uova, sugna, crema di latte per la farcitura.

Preparazione: impastare la farina con le uova intere e la sugna; tirare una sfoglia sottile e ricavarne dei rettangoli di circa 10 cm. di lato. Con il coltello fare 4 incisioni parallele ad ogni rettangolo, per il lato lungo, in modo da ottenere una griglia di 5 strisce (le incisioni non devono arrivare all'estremità).

Questi rettangoli vengono immersi in olio bollente avendo cura che alcune striscette sporgano verso l'alto, ed altre verso il basso. A cottura, dorate ed indurite, si presentano sotto una curiosa forma di turbante.

Vanno conditi con crema di latte e sfornaggiati con cioccolata grattugiata.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nessuna attrezzatura specifica.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratori di gastronomia e ambienti domestici.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:

Torrone di Caltanissetta, Turruni

Territorio interessato alla produzione: Caltanissetta.

Descrizione sintetica del prodotto: Prodotto della pasticceria a pasta dura o friabile ricoperto o no di cioccolato.

Descrizione delle metodologie di lavorazione, conservazione e stagionatura: Ingredienti: mandorle (varietà tuono), pistacchi, miele, albume d'uovo, zucchero e sciroppo di glucosio; per le varianti di torrone ricoperto anche: pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitine di soia, aromi ed almeno il 55% di cacao. Lavorazione del torrone tradizionale: vengono cotti gli ingredienti mescolando, a fiamma bassa, per circa otto ore; le mandorle e i pistacchi vengono aggiunti nella fase finale della cottura. I torroni ricoperti o *Fantasia* si ottengono dalla macinazione del torrone tradizionale, le cui polveri vengono infornate a temperatura media, segue poi la fase di copertura. Nelle varianti *Iolanda* e *Zara* è presente un ripieno di pralines ottenuto dalla raffinatura di mandorle e zucchero fino a diventare crema. La variante *Pepita* è un

torrone morbido a forma di piccoli quadratini, cui viene sovrapposta una mandorla intera fissata da una goccia di cioccolato. La variante *Elena* è croccante a forma di piccoli rettangoli di peso di circa 15 grammi. La variante *Umberto* è come *Elena*, ma di formato più grande. La variante *Splendor* è un torrone croccante a forma di piccoli cilindri del diametro di circa 1 cm. e della lunghezza di circa 6 cm., la cui lavorazione, fino agli inizi degli anni '80, era interamente manuale.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Per la cottura, gli ingredienti vengono mescolati in una *caldaia* dal fondo di rame; l'impasto viene poi distribuito all'interno di *telai* di legno di forma rettangolare, dove viene steso e lavorato con *mattarelli* di legno (questa fase è detta *incorporare*, in dialetto *intulare*). Vengono aggiunti altri pistacchi tritati con la macchina *raffinatrice*.

Dopo il raffreddamento, il torrone viene estratto dai telai e porzionato a mezzo della macchina *taglierina* in pezzi da 50, 100, o 250 grammi. Fino agli inizi degli anni '80, le operazioni di incarto e confezionamento erano manuali; oggi avvengono per mezzo di una macchina *flowpack* che effettua anche la chiusura sottovuoto. Per ottenere forme cilindrico-rettangolari, il macinato viene lavorato in appositi telai in legno chiamati *canalette*. Tutte le varianti di torrone, tradizionale e ricoperto, si conservano a temperatura ambiente e lontano da fonti di calore, disposte, su fogli di pergamino, all'interno di cassette in legno, rettangolari, dal bordo alto, coperto da altro pergamino e da altro cassetto in legno.

Tutte le varianti di torrone vengono incartate in stagnole colorate o cellophane ed infine confezionate all'interno di contenitori in cartone o in latta.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: I locali di lavorazione devono essere idonei ad ospitare i macchinari e le attrezzature, che risultano piuttosto ingombranti. I locali per la conservazione devono essere separati dai locali di lavorazione, adeguatamente freschi e relativamente asciutti, in quanto oltre il calore, anche l'umidità altera le caratteristiche organolettiche del torrone.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Attestazione della Camera di Caltanissetta sull'attività di fabbrica di torrone esercitata da talune imprese di Caltanissetta dal 1895, delle quali una ha iniziato l'attività nel 1870 (prima della iscrizione alla Camera di Commercio). Documentazione fotografica e articoli vari di giornali. Elenco premi ed attestati ricevuti dal 1895, estremi di pubblicazioni varie.

“Vastedda cu sammucu” oppure “Vastedda nfigghiulata”

Territorio interessato alla produzione: Troina.

Descrizione sintetica del prodotto: Si tratta di una focaccia rustica farcita, di forma tondeggianti o anche rettangolare, a seconda del recipiente in cui è lievitata ed è stata infornata, e del peso variabile da 1 a 2-3 Kg. E' il frutto della combinazione di ingredienti (farina, uova, strutto, guanciale di maiale, salame tradizionale o ferlata e tuma fresca) presenti in ogni “massaria” contadina del territorio comunale, con un ingrediente che ne caratterizza sensibilmente il gusto e l'aroma: il fiore, verde o essiccato, di sambuco (*Sambucus Nigra*).

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: Si mescola farina di grano con strutto, uova intere, il latte, sale ed acqua q.b., aggiungendo infine lievito e fiori di sambuco e il guanciale soffritto. Per amalgamare tutti questi ingredienti l'impasto viene manipolato manualmente fino a quando non si ottiene una pasta molle e plasmabile, che, a strati, si stende in un tegame da forno ponendovi sopra il salame e la tuma affettati, sormontando il tutto con un altro strato di pasta sopra il quale verrà spolverata una manciata di fiori di sambuco. Si lascia lievitare per alcune ore, e si inforna a 250° per circa 30 minuti.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Per l'impasto: 1 Kg. di farina, 250 gr. di strutto, 9 uova intere, un soffritto di guanciale di maiale a dadi, lievito di pane, un po' di latte, acqua e sale q.b., una manciata di fiori di sambuco.

Per la farcitura: 1 Kg. di tuma fresca tagliata a fette sottili, 350 gr. di salame tagliato a fette, fiori di sambuco.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Cucina attrezzata con forno a legna per la cottura dell'impasto. Da alcuni anni i panificatori e i pasticceri locali preparano il prodotto nei loro laboratori, utilizzando quindi il forno di tipo industriale. Il prodotto va consumato fresco, o entro pochi giorni dalla produzione, e non ha bisogno di stagionatura.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Si parla di tale prodotto in dei manoscritti del 1869 e 1912, dove il personale di cucina delle suore benedettine di clausura di Troina, codifica e trascrive un metodo che consentiva di ottenere, durante il periodo tardo primaverile, una sorta di pane, o *vastedda*, arricchito e farcito con i migliori prodotti alimentari della tradizione contadina locale, appunto la “*vastedda cu sammucu*” o “*vastedda nfigghiulata*”. In tali manoscritti le quantità degli ingredienti venivano espresse nelle misure di peso ancora in uso a quei tempi, il rotolo, circa 800 grammi, e l'oncia, circa 26 grammi.

In altro manoscritto su feste e tradizioni troinesi dello storico Vincenzo Squillace, risalente al 1952 si fa cenno al prodotto come tipico della cucina troinese. Innumerevoli, inoltre, le testimonianze di anziani che confermano l'uso di preparare il prodotto in ricorrenza di particolari occasioni e in particolare durante le tradizionali feste di fine primavera in onore di S. Silvestro, patrono della città. A partire dal 1987, la locale Associazione Turistica "Pro Loco Troina" organizza una annuale sagra della Vastedda cu Sammucu. Il prodotto si trova nei panifici e nelle tavole calde locali.

Vastedda Fritta

Territorio interessato alla produzione: Comune di Gratteri.

Descrizione sintetica del prodotto: Ha forme diverse, colore giallo oro.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Pasta di pane lievitata e tagliata in forme irregolari fritte in olio bollente, spolverizzate a piacimento con sale o zucchero.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Farina di frumento, olio di oliva, zucchero, sale.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Cucina a legna (tannuri), si mangia quando ancora è calda.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Da oltre 25 anni nel Comune di Gratteri viene organizzata una sagra denominata "della Vastedda Fritta" che viene apprezzata da innumerevoli consumatori.

"Vucciddati" di mandorle

Territorio interessato alla produzione: Villarosa.

Descrizione sintetica del prodotto: Dolci di farina, zucchero, strutto, uova, latte e lievito, ripieni di un composto di mandorle, zucchero, cannella e acqua q.b.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: Impastare tutti gli ingredienti, lavorarli finchè non risulti una pasta consistente. Stenderla con il mattarello, ricavarne dei dischi, sulla metà di essi distribuire il ripieno di mandorle e ricoprirli con l'altra metà. Spennellarli con l'albume montato a neve, cospargerli di zucchero. Cuocerli in forno.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Spianatoia, mattarello, taglia-pasta, pennellina, placca da forno.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Locali di panificazione le cui pareti siano piastrellate; il forno è a legna o elettrico.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Dalla raccolta "Ricette Popolari" del gruppo Cultura e Tradizioni di Villarosa L.S.U. ex art. 23 Legge 67/88.

Da "i dolci tipici degli zolfatai". (Tesi di laurea di Giuseppe Bongiorno).

Prodotti della gastronomia

U Pitaggu – Pitaggio

Territorio interessato alla produzione: Racalmuto, come ogni altro paese e villaggio siciliano ha un forte legame con la terra e con i prodotti che questa produce. Le caratteristiche peculiari del territorio, ricco di Sali minerali e potassici rendeva e tuttora rende la produzione ortofrutticola ferace e particolarmente abbondante, tanto da non fare mai mancare nei secoli passati abbondanti scorte di ortaggi e verdure che sono la base fondante del Pitaggio.

Descrizione sintetica del prodotto: "U pitaggu" così come racconta Sciascia nel suo "Occhio di capra" è un piatto contadino, composto di cipolla, zucca, peperoni, pomodori, patate, aglio e secondo gradimento sedano e alloro.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Semplice e veloce la sua preparazione che consiste nel preparare un soffritto di cipolla e aglio in abbondante olio d'oliva cui successivamente vanno aggiunte a tocchi gli ortaggi, cotti per circa trenta minuti a fuoco basso. Piatto molto veloce prettamente estivo viene consumato anche freddo e conservato in frigo in contenitore ermetico può essere utilizzato in 24/48 ore.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Normali utensili da cucina, consentono la preparazione di questo piatto povero della tradizione racalmutese.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Il prodotto una volta realizzato può essere conservato in frigorifero, in contenitore ermeticamente chiuso.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: “U pitaggiu”, fa parte delle esperienze culinarie di ogni buona massaia del secolo scorso, nei ricordi personali di ognuno di noi ci sono madri e nonne che lo preparavano come secondo piatto o come gustoso contorno ai secondi piatti di carne cui costituiva robusto supporto. Leonardo Sciascia ne descrive in “Occhio di capra”, la composizione e la preparazione. Il libro, pubblicato nel 1984 è forse la più agile e acuta introduzione alla civiltà siciliana e più spiccatamente racalmutese che sia possibile leggere. (Adelphi, collana Piccola Biblioteca n.250, sesta edizione febbraio 2012 pagg. 111/112).

(Purpetta di Crita) – Polpette di Creta

Territorio interessato alla produzione: All'inizio del secolo scorso alcune mogli di minatori e contadini, mentre i loro mariti e compagni erano nelle putie di vino o nei circoli a trascorrere il loro tempo dopo giornate di sfiancante lavoro, stabilirono che il giovedì prima del giovedì grasso si sarebbero incontrate per festeggiare solo tra loro l'inizio del periodo carscavalesco. Non sappiamo se questa decisione fosse una "rivendicazione" per il fatto che condividessero, non riconosciute, il durissimo stile di vita dei minatori e dei contadini del tempo, ma fatto sta che questa tradizione è la festa non dichiarata più sentita e partecipata dai racalmutesi. In questo particolare giorno, cavati e purpetta di crita (polpette preparate con il pane raffermo) sono atto di doverosa e compiaciuta partecipazione alla giornata, in ogni famiglia di Racalmuto.

Descrizione sintetica del prodotto: Le polpette di creta (purpetta di crita) sono polpette create con un impasto di pane raffermo ammolato, tassativamente di grano duro, uova, pecorino menta, sale pepe e poco aglio.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: La preparazione prevede come primo passo quello di fare ammolare il pane nell'acqua. Immediatamente dopo l'ammollamento, si strizza il pane che posto in una ciotola viene condito con le uova, il pecorino grattugiato, l'aglio a pezzetti, abbondante menta, sale e pepe. Amalgamato bene il composto si comincia a dare forma a delle polpette, schiacciandole un po' alla fine. Passo successivo è quello di mettere in una padella una quantità moderata di olio di oliva (le polpette non vanno immerse nell'olio). Friggere quando l'olio è caldo, non bollente. Quando queste saranno dorate da entrambe le parti saranno pronte per essere mangiate, semplicemente fritte o immerse in un saporito sugo di maiale.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Normali utensili da cucina, consentono la preparazione di questo piatto povero della tradizione racalmutese.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Il prodotto una volta realizzato può essere conservato privo del condimento a base di sugo di maiale in frigorifero.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: La tradizione de “u jovidi e cummari” è l'elemento della tradizione che ha consentito a questo piatto semplice e povero piatto di superare i cento anni di vita e di essere considerato come piatto introduttivo del carnevale, tanto che nelle scuole fino all'anno precedente l'arrivo dell'attuale pandemia veniva servito agli allievi delle scuole elementari in un'agape alla cui preparazione come da tradizione pensavano le mamme che ognuna per proprio conto offrivano ai bambini, che sempre gradiscono questo genuino e saporito piatto.

“Mpignulati”

Territorio interessato alla produzione: La “mpignulata”, robusta preparazione da forno tipica delle civiltà contadine ha conservato delle peculiarità nella scelta degli ingredienti che sono riscontrabili essenzialmente a Racalmuto e nei territori confinanti. Dalla tradizione pastorale viene il ricordo di la “mpignulata” come prodotto tipico dell'agro racalmutese.

Descrizione sintetica del prodotto: La denominazione “Mpignulati” designa esclusivamente il prodotto ottenuto con le modalità descritte nel presente disciplinare derivante dalla cottura e lavorazione di farina di grani siciliani, salsiccia o carne trita di maiale, olive locali, cipolla locale, sale, pepe.

Li “Mpignulati”, si presentano in forma di spirale circolare regolare con punta apicale esterna arrotondata
Dimensioni

Diametro comprese tra i 10 ed i 22 cm

Altezza compresa tra i 3 cm e 5 cm

Peso compreso tra i 150 e i 300 gr

Aspetto esterno: superficie liscia e di colore marrone/bruno uniforme indicante la corretta cottura.

Consistenza: leggermente croccante la parte esterna, consistentemente morbida per la componente varia del ripieno la parte interna.

Sapore: al primo morso la pasta appare leggermente croccante e friabile. Al palato la consistenza interna sapida e dai sapori contrastanti ed equilibrati, calibrato e avvolgente il sapore con sentori di spezie e aromi.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Ingredienti: Farina di semola rimacinata, olio d'oliva evo, lieviti. Per la farcitura: Sale, salsiccia di maiale o carne di maiale macinata, olive nere, cipolle, sale, pepe, in alcuni casi formaggio pecorino grattugiato.

Preparazione: far Sciogliere il lievito in poca acqua tiepida. Amalgamare la farina, l'olio e incorporare la giusta quantità di sale e dopo aggiungere il lievito sciolto nell'acqua. Lavorare fino a quando il composto risulta liscio e compatto. Suddividere l'impasto in panetti di circa 100 gr ciascuno e lasciare riposare per un'ora. Sbucciare le cipolle, tagliarle a listarelle e friggerle in un tegame con l'olio. Stendere i panetti col matterello e ricavare delle sfoglie rotonde e sottili qualche millimetro. Passare dell'olio su ogni sfoglia e sistemarvi sopra la cipolla stufata, la salsiccia cruda a tocchetti, le olive nere e spolverare col pecorino grattugiato. Salare e pepare. Arrotolare la sfoglia inglobando il ripieno in modo da ottenere una spirale. Chiudere l'estremità sistemandola al di sotto della spirale. Sistemare li 'mpignulati in una teglia e cuocere in forno a 180° per circa trenta minuti.

Conservazione e vendita

Per la vendita deve essere utilizzata la consueta carta o sacchetto oleato. Li "Mpignulati" non possono essere vendute oltre le 24 ore dalla data di produzione.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nelle tradizioni familiari, madia, scanaturi e mattarello erano utilizzati per la realizzazione dell'impasto che poi adeguatamente lievitato e farcito dopo un adeguato periodo di cottura veniva felicemente consumato. La produzione attuale effettuata però secondo tradizione presso i principali panifici locali non necessita di strutture di produzione particolari.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Il prodotto si conserva in sacchetti carta oleata. Il prodotto per poter conservare intatte le sue caratteristiche deve essere consumato entro le 24 ore successive dalla sua realizzazione. Non abbisogna pertanto di locali atti alla stagionatura.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: La "Mpignulata" è uno degli alimenti tradizionali tra i più antichi della tradizione contadina siciliana, in origine le mogli dei braccianti preparavano questo portentoso piatto ricco di sapore e nutrienti per consentire ai propri mariti il giusto sostentamento per i duri giorni di lavoro nei campi. Utilizzando la pasta per il pane che veniva fatta originariamente lievitare con "u criscenti" o lievito madre creavano delle spirali al cui interno erano mescolate cipolle fatte appassire alla fiamma in una padella, carne di maiale o salsiccia e olive nere. Connotata con l'asprezza e la rude bellezza del territorio agrigentino la Mpignulata ne racchiude e ne raccoglie la forza ed il contrasto.

Arancini di riso

Territorio interessato alla produzione: Tutta l'isola.

Descrizione sintetica del prodotto: Prodotto a base di riso tipicamente di forma sferica con ripieno di carne, o in alternativa di prosciutto e mozzarella o di spinaci.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Ingredienti:

a) per gli arancini: riso, pangrattato, uova, farina, caciocavallo (o parmigiano) grattugiato, una noce di burro, sale e pepe;

b) per il ripieno classico: carne al sugo, piselli, formaggio "tuma" caciocavallo, ragusano grattugiato.

Lessare 500 gr. di riso in un litro d'acqua bollente salata rimescolando continuamente finchè avrà assorbito tutta l'acqua. Togliere dal fuoco e incorporarvi rapidamente 2 uova sbattute, il burro e il caciocavallo (o parmigiano) grattugiato. Metterlo a raffreddare e contemporaneamente preparare il ripieno mescolando la carne tritata con un po' di sugo, i piselli, la tuma a pezzetti e un po' di caciocavallo grattugiato.

Con le mani inumidite, prelevare un quantitativo di impasto di riso, spianarlo sul palmo della mano, deporvi una cucchiata di ripieno e richiudervi sopra l'impasto di riso. Si sarà così ottenuta una pallina della grandezza di un'arancia. Passare l'arancino così ottenuto prima nella farina, poi nelle uova sbattute e infine

nel pangrattato. Friggerlo in abbondante olio bollente.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento:

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Rif. Bibl. tale prodotto viene citato nel libro “I Vicere” di Federico de Roberto.

Badduzzi di risu cu brudu, o Ganeffe di risu (palline di riso in brodo)

Territorio interessato alla produzione: Enna.

Descrizione sintetica del prodotto: Palline di riso fritte servite con brodo di carne.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Preparare del classico riso, realizzare delle palline grandi come una nocciola, infarinarle, passarle nell'uovo e nella mollica, friggerle e servirle con dell'ottimo brodo di carne e parmigiano grattugiato.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Strumenti tipici per la preparazione del riso e del brodo di carne.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Locali destinati abitualmente a cucina.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: “La cucina tradizionale dell'ennese” di I. Amaradio, T. D'Alba, G. di Prima, Ed. Papiro, Enna, 1977.

“Il libro d'oro della cucina e dei vini di Sicilia” di Pino Correnti, Ed. Mursia, Milano, 1976.

“Busiati” col pesto trapanese

Territorio interessato alla produzione: Trapani.

Descrizione sintetica del prodotto: Tipo di pasta fresca, ottenuta con l'impiego di un particolare attrezzo chiamato “buscio” e condita con un particolare tipo di sugo.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: Gli ingredienti per la pasta sono: farina, uova e olio extravergine d'oliva; per il condimento: pomodori maturi privati della buccia e dei semi, aglio, mandorle sgusciate, pangrattato, sale e pepe, olio extravergine di oliva e basilico.

Con la farina, le uova e l'olio preparare delle piccole sfoglie di pasta che con un veloce movimento delle mani, vengono arrotolati intorno al “buscio” (o ferro di calza) in modo da ottenere una specie di fusilli.

A parte, pelare le mandorle, tostarle al forno e tritarle molto finemente. Spezzettare i pomodori e pestarli in un mortaio con sale, basilico, pepe e con gli spicchi d'aglio. Quando la salsa sarà ben amalgamata, aggiungere un po' d'olio e le mandorle tritate. Frattanto, in una padella a parte, fare dorare il pangrattato, far cuocere i “busiati” per 5 minuti in acqua bollente salata, scolarli e condirli con il pesto di pomodori e mandorle. Collocarli nel piatto di portata, cospargerli con il pangrattato e servirli caldi.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Viene usato un particolare attrezzo chiamato “buscio”.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Locali destinati abitualmente a cucina.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Ricetta delle zone del trapanese di origine antichissima. Rif. Bibl. Eleonora Consoli e Francesco Contraffatto “Sicilia la cucina del sole” Ediz. Tringale.

Caciu all'argintera

Territorio interessato alla produzione: Tutta la Sicilia.

Descrizione sintetica del prodotto: Formaggio, solitamente caciocavallo, tagliato a fette fritto nell'olio d'oliva.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: Ingredienti: Caciocavallo o altro formaggio fresco, spicchio d'aglio, olio d'oliva, aceto, pepe, origano.

Preparazione: In una grande padella, far scaldare l'olio a fuoco vivo, con lo spicchio d'aglio, quindi deporvi il caciocavallo tagliato a fette di un centimetro. Rigrirare le fette di formaggio dopo qualche istante, spolverizzarle con il pepe e l'origano e irrorarle con una spruzzata di aceto. Fare sfumare e servire caldissime.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nessuna attrezzatura specifica.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratori di gastronomia e ambienti domestici.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Qualche studioso sostiene che quest'uso singolare di cuocere il formaggio, sia stato introdotto in Sicilia durante la dominazione bizantina; altri invece ritengono che derivi dal mestiere del suo inventore, (un argentiere palermitano) che celava con profumi stuzzicanti la povertà della sua mensa, per tentare di smentire che “dagli odori della cucina si misurano le possibilità economiche della famiglia accanto”.

Caponata di melanzane

Territorio interessato alla produzione: Sicilia Occidentale.

Descrizione sintetica del prodotto: Misto di tocchetti di melanzane fritte, pezzetti di sedano, olive verdi snocciolate, salsa di pomodoro, cipolla, capperi, zucchero e aceto.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Depicciolatura delle melanzane, taglio a cubetti irregolari e relativa salagione e frittura. Preparazione della salsa di pomodoro con pezzi di sedano lessati, olive verdi dissalate, capperi, aceto bianco di vino, zucchero, soffritto di cipolla.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nessuna attrezzatura specifica.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratori di gastronomia e ambienti domestici.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Nuovo dizionario Siciliano – Italiano di V. Mortillaro 1986. AA.VV. Grande enciclopedia illustrata della Gastronomia Rider's Digest Milano 1990. Profumi di Sicilia, il libro della Cucina Siciliana di G. Coria Ed. Cavalletto Palermo 1981.

Cardi in pastella

Territorio interessato alla produzione: Palermo.

Descrizione sintetica del prodotto: Prodotto tipico delle friggitorie palermitane costituito da cardi avvolti da una pasta a base di farina e fritti.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Ingredienti: cardi, farina, chiara d'uovo, olio d'oliva, aceto, sale.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nessuna attrezzatura specifica.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratori di gastronomia e ambienti domestici.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: “A Palermo entrando in città, ad ogni angolo troverete tavole calde e friggitorie, dove sono esposte fumanti ed invitanti, le arancine, i cardi in pastella”. (Tommaso D'Alba, Turismo a tavola, in Sicilia Tempo)

Cavate

Territorio interessato alla produzione: Aidone.

Descrizione sintetica del prodotto: Primo piatto composto da farina, acqua e sale.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Tutta la lavorazione è di tipo artigianale, appena pronte le cavate si fanno asciugare e sono subito pronte per la cottura.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: L'attrezzatura principale è rappresentata dalla tavola di legno.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Locali destinati abitualmente a cucina.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: La storia antica di questa ricetta è supportata dalla testimonianza di anziani, ancora oggi si preparano in molte famiglie aggiungendo il sugo fatto con la

salsa fresca.

Codra chi sardi.

Territorio interessato alla produzione: Comune di Realmonte (AG).

Descrizione sintetica del prodotto: Pietanza frita composta da uno strato di pasta rotondeggiante cosparsa di sarde diliscate a pezzi

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Disporre in una ciotola a bordi alti la farina di grano duro, un pizzico di sale, il lievito ed amalgamare il tutto aggiungendo acqua tiepida fino ad ottenere un impasto morbido e colloso. Poi coprire con un panno e riporre in ambiente tiepido per favorire la lievitazione.

Quando il volume dell'impasto sarà raddoppiato, scaldare in una padella abbondante olio evo, e disporre una cucchiaiata di impasto nella padella, schiacciandolo in modo da spianarlo.

Mentre si frigge il primo lato dell'impasto, distribuire sul lato superiore la sarda a pezzettini, quindi girare e friggere il lato con la sarda.

Si gusta preferibilmente calda.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nessuna attrezzatura specifica

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Idonei ambienti domestici o cucine di ristoranti.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Trasmissione orale delle tradizioni gastronomiche del territorio e dei relativi metodi di preparazione della pietanza, da circa quattro generazioni, testimoniate da anziane casalinghe realmontesi.

Focaccia al sambuco

Territorio interessato alla produzione: Troina.

Descrizione sintetica del prodotto: Si tratta di una focaccia rustica farcita, di forma tondeggianta o anche rettangolare, a seconda del recipiente in cui è lievitata ed è stata infornata, e del peso variabile da 1 a 2-3 Kg. E' il frutto della combinazione di ingredienti (farina, uova, strutto, guanciale di maiale, salame tradizionale o ferlata e tuma fresca) presenti in ogni "massaria" contadina del territorio comunale, con un ingrediente che ne caratterizza sensibilmente il gusto e l'aroma: il fiore, verde o essiccato, di sambuco (*Sambucus Nigra*).

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: Si mescola farina di grano con strutto, uova intere, il latte, sale ed acqua q.b., aggiungendo infine lievito e fiori di sambuco e il guanciale soffritto. Per amalgamare tutti questi ingredienti l'impasto viene manipolato manualmente fino a quando non si ottiene una pasta molle e plasmabile, che, a strati, si stende in un tegame da forno ponendovi sopra il salame e la tuma affettati, sormontando il tutto con un altro strato di pasta sopra il quale verrà spolverata una manciata di fiori di sambuco. Si lascia lievitare per alcune ore, e si inforna a 250° per circa 30 minuti.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Per l'impasto:

1 Kg. di farina, 250 gr. di strutto, 9 uova intere, un soffritto di guanciale di maiale a dadi, lievito di pane, un po' di latte, acqua e sale q.b., una manciata di fiori di sambuco.

Per la farcitura: 1 Kg. di tuma fresca tagliata a fette sottili, 350 gr. di salame tagliato a fette, fiori di sambuco.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Cucina attrezzata con forno a legna per la cottura dell'impasto. Da alcuni anni i panificatori e i pasticceri locali preparano il prodotto nei loro laboratori, utilizzando quindi il forno di tipo industriale. Il prodotto va consumato fresco, o entro pochi giorni dalla produzione, e non ha bisogno di stagionatura.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Si parla di tale prodotto in dei manoscritti del 1869 e 1912, dove il personale di cucina delle suore benedettine di clausura di Troina, codifica e trascrive un metodo che consentiva di ottenere, durante il periodo tardo primaverile, una sorta di pane, o vastedda, arricchito e farcito con i migliori prodotti alimentari della tradizione contadina locale, appunto la "vastedda cu sammucu" o "vastedda nfigghiulata". In tali manoscritti le quantità degli ingredienti venivano espresse nelle misure di peso ancora in uso a quei tempi, il rotolo, circa 800 grammi, e l'oncia, circa 26 grammi.

In altro manoscritto su feste e tradizioni troinesi dello storico Vincenzo Squillace, risalente al 1952 si fa cenno al prodotto come tipico della cucina troinese. Innumerevoli, inoltre, le testimonianze di anziani che confermano l'uso di preparare il prodotto in ricorrenza di particolari occasioni e in particolare durante le

tradizionali feste di fine primavera in onore di S. Silvestro, patrono della città. A partire dal 1987, la locale Associazione Turistica "Pro Loco Troina" organizza una annuale sagra della Vastedda cu Sammucu. Il prodotto si trova nei panifici e nelle tavole calde locali.

Frascatula

Territorio interessato alla produzione: Enna.

Descrizione sintetica del prodotto: Polenta di grano e verdura (il tipo di verdura è l'infiorescenza del broccolo detta "Sminuzzatura" o anche finocchietti di campagna).

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Le verdure vengono cotte in un tegame con olio abbondante, salate e pepate. In un altro tegame si fa soffriggere della pancetta con aglio e olio.

Poi si versa dell'acqua, circa un litro e ½, per poi versare a pioggia circa 250 gr. di farina, si mescola e si aggiungono le verdure. Si otterrà una crema senza grumi e molto densa.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento:

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Locali destinati abitualmente alla cucina.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: "La cucina tradizionale dell'ennese", di I. Amaradio, T. D'Alba, G. Di Prima; Ed. Papiro, Enna, 1977, p. 18.

Iris

Territorio interessato alla produzione: Territorio di Palermo.

Descrizione sintetica del prodotto: Tipico pezzo di "rosticceria" palermitana di forma rotonda, fatto con pasta dolce frita e ripieno di crema di ricotta.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Ingredienti: **a) per la pasta:** fior di farina, zucchero, strutto, lievito di birra. Pangrattato per impanare, olio d'oliva per friggere.

b) per il ripieno: crema di ricotta, cioccolato fondente, cannella.

Preparazione: con la farina, un pizzico di sale, lo zucchero, lo strutto, il lievito di birra (sciolto precedentemente in un po' d'acqua calda) e dell'acqua tiepida, preparare una pasta piuttosto morbida ed omogenea. Con il mattarello ricavare delle forme rotonde, collocare i tondini di pasta su una teglia unta e porli a lievitare per un paio d'ore, quindi infornarli a temperatura moderata finchè saranno appena dorati.

Porli a riposare per 12 ore, quindi infornarli a temperatura moderata finchè saranno appena dorati. Porli a riposare per 12 ore. A parte preparare la crema di ricotta e amalgamarla con cannella in polvere e cioccolato a pezzetti. Con la punta di un coltellino, praticare un foro di circa 3 cm. di diametro al centro della base dei panetti preparati 12 ore prima, prelevando un certo quantitativo di pasta e mettendolo da parte. Con l'apposita siringa farcire con la crema di ricotta e tappare di volta in volta con la pasta prelevata. A parte preparare una semplice pastella di farina ed acqua piuttosto liquida. Intingervi gli iris, quindi passarli nel pangrattato e friggerli in abbondante olio bollente, servire anche freddi.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nessuna attrezzatura specifica.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratori di pasticceria e ambienti domestici.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Rif. Bibl. Eleonora Consoli e Francesco Contraffatto "Sicilia la cucina del sole". Ed. Tringale.

Maccarruna tipici ennesi, (maccheroni tipici ennesi)

Territorio interessato alla produzione: Enna.

Descrizione sintetica del prodotto: Pasta fresca, fatta a mano, con ragù di carne di maiale.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Preparare della classica pasta all'uovo, realizzare dei dadini e ungerli leggermente di olio. Ogni dadino si avvolgerà in sottilissimi "vudi", fino ad ottenere dei fili di pasta lunghi circa 15 cm. Estrarre il "vudo" e porre il maccherone su una tovaglia per farla asciugare.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Il "Vudo" è una sottilissima bacchetta erbacea, ricavata da una pianta chiamata "Giunco". Una volta estratta, viene fatta

essiccare per renderla legnosa e rigida. Si usa poi la consueta spianatoia di legno detto "Scanatore".

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Locali destinati abitualmente alla cucina.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: "La cucina tradizionale dell'ennese", di I. Amaradio, T. D'Alba, G. Di Prima; Ed. Papiro, Enna, 1977, p. 22.

Il libro d'oro della cucina e dei vini di Sicilia, di Pino Correnti, Ed. Mursia, Milano, 1976.

"Maccu di grano"

Territorio interessato alla produzione: Aidone.

Descrizione sintetica del prodotto: Pura di grano condita con olio extravergine di oliva.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Schiacciare il frumento per togliere la prima sfoglia e poi far cuocere.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Per pulire il grano venivano utilizzate due pietre laviche.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Locali destinati abitualmente alla cucina familiare, rappresenta il primo piatto dei giorni di festa.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: La storia antica di questa ricetta è supportata dalla testimonianza di un campione di 10 anziani di età superiore ai 60 anni.

"Malateddi"

Territorio interessato alla produzione: Enna.

Descrizione sintetica del prodotto: Focaccine ripiene di tritato di maiale.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Per la pasta si usa farina bianca, frittelle e due tuorli di uova. Per il ripieno si usa frittelle o salsiccia spappolata, pecorino primo sale, in parte grattugiato e in parte a dadini. Bisogna realizzare delle sfoglie di circa 20cm. di diametro e riempirle con l'impasto di carne. Cuocere le focaccine in forno molto caldo, dopo aver spennellato sopra dell'albume sbattuto.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Strumenti comuni per la realizzazione della pasta fresca.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Locali destinati abitualmente alla cucina.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: "La cucina tradizionale dell'ennese", di I. Amaradio, T. D'Alba, G. Di Prima; Ed. Papiro, Enna, 1977.

"Mbriulata di Milena"

Territorio interessato alla produzione: Comune di Milena in Provincia di Caltanissetta

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Preparazione dell'impasto: 1 kg di farina di semola, 600 grammi circa d'acqua tiepida (18/20gradi), 230 grammi di lievito madre detto "criscenti" (questo può essere sostituito da 30 grammi di lievito di birra), 70 grammi di olio extra vergine di oliva, mezzo cucchiaino di sale sciolto in acqua. Procedimento: Prendere la farina di semola e disporla sul piano di lavoro praticando una conca al centro della farina, inserire il lievito madre o il lievito di birra e aggiungere gradatamente i primi 200 grammi di acqua tiepida per permettere al lievito di sciogliersi e assorbirsi correttamente all'impasto. Aggiungere l'olio extra vergine di oliva, il sale e continuare ad impastare inserendo la restante acqua fino ad ottenere un impasto abbastanza omogeneo e liscio. Coprire con una stammina o una coperta e lasciare lievitare per 60/120 minuti. Il tempo di lievitazione può variare a seconda della temperatura interna della stanza di lavorazione. Ingredienti per la farcitura: 400 gr di Patate tagliate a cubetti e 150 gr di cipolla cotte in padella con olio sale e pepe, 100 gr di olive nere tagliate, 700 gr di tritato di maiale cotto con erbe aromatiche, 150 gr di pecorino stagionato, sale, pepe e olio extravergine di oliva. Procedimento: Stendere delle strisce di impasto larghe 11-13cm e dallo spessore di qualche millimetro, spennellare con olio e distribuirvi al centro le patate con la cipolla, la carne di maiale (tritato),

le olive a pezzetti ed infine il formaggio grattugiato. Se occorre, aggiustare di sale e pepe e cospargere la farcitura con un filo d'olio extra vergine di oliva. Arrotolare la pasta sul ripieno e girarla, in modo da ottenere una spirale. Cuocere in forno a legna ben caldo per un trenta minuti circa. Per la cottura con altri forni la temperatura indicativa è di 180°/190° per 40 minuti circa.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: L'impasto viene fatto a mano o con impastatrice per pasta e si può sfilare con mattarello o con macchinetta sfogliatrice. Cottura in forno, preferibilmente a legna.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: i locali di lavorazione e conservazione si riferiscono ad una cucina non necessariamente professionale, a meno che il prodotto non venga preparato presso attività di somministrazione di alimenti.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: L'origine di questo apprezzatissimo piatto si perde "nella notte dei tempi" a Milena. Prodotto da tutte le famiglie almeno fino a gli anni '70 quando il pane e simili si facevano ancora in casa Purtroppo, come ogni tradizione che si rispetti, anche quella della 'mbriolata andò scemando con il tempo, finché nel 1986 un gruppo di giovani, sostenuti dall'Amministrazione Comunale di allora, costituivano l'associazione culturale Pro Loco Milena tra le cui iniziative c'era quella di valorizzare l'arte di antichi sapori "milocchesi" tra cui la 'mbriolata. Da oltre venticinque anni, con cadenza annuale, nella seconda settimana di Agosto, la Sagra della 'mbriolata è divenuta un appuntamento fisso nel piccolo "Paese delle Robbe". La suddetta sagra, organizzata dall'associazione turistica Pro Loco Milena con il patrocinio dell'Amministrazione Comunale, ha stimolato la collettività a riprendere l'antica tradizione e la "'mbriolata" è divenuta oggi elemento immancabile nei forni e nelle trattorie/pizzerie locali; spingendo gli operatori del settore ad assicurare la disponibilità giornaliera del prodotto. Fiera Centro Sicula del 1989

"Padducculi di carni 'no brudu"

Territorio interessato alla produzione: Enna.

Descrizione sintetica del prodotto: Polenta di grano e verdura (il tipo di verdura è l'infiorescenza del broccolo detta "Sminuzzatura" o anche finocchietti di campagna).

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Le verdure vengono cotte in un tegame con olio abbondante, salate e pepate. In un altro tegame si fa soffriggere della pancetta con aglio e olio.

Poi si versa dell'acqua, circa un litro e ½, per poi versare a pioggia circa 250 gr. di farina, si mescola e si aggiungono le verdure. Si otterrà una crema senza grumi e molto densa.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento:

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Locali destinati abitualmente alla cucina.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: "La cucina tradizionale dell'ennese", di I. Amaradio, T. D'Alba, G. Di Prima; Ed. Papiro, Enna, 1977, p. 18.

"Pani cuttu" o pane cotto

Territorio interessato alla produzione: Enna.

Descrizione sintetica del prodotto: Zuppa di pane raffermo.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Si taglia il pane raffermo a dadini. Lo si versa in acqua bollente salata e aromatizzata con alloro. Dopo pochi minuti togliere il pane con uno schiumatoio, metterlo in un piatto e condirlo con salsa di pomodoro e formaggio.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Strumenti comuni.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Locali destinati abitualmente alla cucina.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: "La cucina tradizionale dell'ennese", di I. Amaradio, T. D'Alba, G. Di Prima; Ed. Papiro, Enna, 1977, p. 24.

Panelle

Territorio interessato alla produzione: Città di Palermo, e alcune zone della provincia.

Descrizione sintetica del prodotto: Prodotto di stuzzicheria di forma svariata ottenuto da un impasto di farina di ceci, acqua, sale e pepe.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Procedimento: versare 400 gr. di farina di ceci in una pentola con un litro di acqua salata e porla sul fuoco moderato, rimescolando continuamente finchè l'impasto si sarà addensato e si staccherà dalle pareti del recipiente. Versare il composto sulla spianatoia precedentemente inumidita e con la lama bagnata di un grosso coltello, uguagliare la superficie e allargarla finchè raggiungerà lo spessore di ½ centimetro. A freddo, ritagliare dei rettangoli di qualche cm. di lato e friggerli in abbondante olio d'oliva. Spolverizzare con pepe macinato al momento e servire le "panelle" caldissime.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nessun attrezzo particolare.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Friggitorie e ambienti domestici.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Rif. Bibl. Giuseppe Bonomo, "alla salute della Santuzza" in tutt'Italia.

Pani co pipi.

Territorio interessato alla produzione: Comune di Buccheri (SR).

Descrizione sintetica del prodotto: Pane raffermo ammorbidito con un composto liquido di estratto di pomodoro, condito con origano, peperoncino, olio e uova.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Preparare in padella un soffritto di cipolla, aggiungere dell'acqua e portare ad ebollizione. Far sciogliere l'estratto di pomodoro, aggiungere un pizzico di sale e del peperoncino. Aprire le uova e rompere il tuorlo con la forchetta senza sbatterlo.

Tagliare il pane raffermo a fette spesse circa due centimetri, introdurle nella padella e coprirle con il sugo già pronto.

Quando le fette si sono ammorbidite aggiungere un filo di olio e un po' di origano.

Si serve caldo.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nessuna attrezzatura specifica.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Idonei ambienti domestici o cucine di osterie.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Nella prima metà dell'Ottocento, nell'area dell'altopiano ibleo, cominciò ad essere utilizzato il pomodoro, che si affiancava al già utilizzato peperoncino. A Buccheri la colazione tipica invernale dei contadini e dei nivaroli (lavoratori della neve) era u pani co pipi, un alimento che sazia e riscalda, ottimo per coloro che devono andare a lavorare la mattina presto.

U pani co pipi o pani ca brucia viene descritto nel libro di L. Lombardo, *La cultura popolare*, a cura di Massimo Papa e nel *Ricettario dell'osteria "U locale" dei fratelli Formica*, da cui si ricava il giusto modo di cucinarle.

Pani frittu cu l'uovu.

Territorio interessato alla produzione: Comune di Buccheri (SR).

Descrizione sintetica del prodotto: Pane raffermo impastato nell'uovo e fritto.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Tagliare il pane raffermo a fette spesse circa un centimetro, bagnare entrambe le facce della fetta nell'uovo precedentemente sbattuto, condire con sale e origano, friggere nell'olio bollente, fare dorare e porre a colare nella carta assorbente, aggiungere a piacere un pizzico di peperoncino.

Si serve caldo.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nessuna attrezzatura specifica.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Idonei ambienti domestici o cucine di osterie.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo

regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Tra le preparazioni culinarie popolari e contadine il pane fritto con l'uovo era quello più usato per la merenda giornaliera dei ragazzi. Di questo pane parla Pippo Perni ne *I sapori della memoria. Viaggio in Sicilia*. Gli anziani raccontano che le mamme erano maestre nel riutilizzare qualsiasi alimento che sopravanzasse in cucina, riuscendo ad ottenere prodotti di ottima qualità con un minimo dispendio economico.

Così viene descritto nel *Ricettario dell'osteria "U locale" dei fratelli Formica*, da cui si ricava il giusto modo di cucinarle.

Parmigiana di melanzane

Territorio interessato alla produzione: Tutta la Sicilia.

Descrizione sintetica del prodotto: Tortino a base di melanzane, formaggio, uova e salsa di pomodoro.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Ingredienti: melanzane, uova, pomodori maturi, formaggio "tuma" a pezzetti, zucchero, caciocavallo (o parmigiano) grattugiato, cipolla, spicchio d'aglio, olio d'oliva, sale pepe e basilico.

Preparazione: tagliare a fette le melanzane, metterle sotto sale a scolare per almeno mezz'ora, perchè perdano il liquido amaro. Rassodare le uova, sgusciarle e tagliarle a fettine. Preparare a parte una salsa con la cipolla, olio, lo spicchio d'aglio, i pomodori tagliati a pezzetti, e un cucchiaino di zucchero. Lavare le melanzane, asciugarle e friggerle in abbondante olio bollente, finchè diventeranno dorate e croccanti.

Ungere una teglia e cospargerla con qualche cucchiata di salsa, quindi sistemare uno strato di melanzane, uno di uova sode, tuma a pezzetti, basilico abbondante, caciocavallo grattugiato (o parmigiano), e ancora qualche cucchiata di salsa. Proseguire a strati terminando con le melanzane ed avendo cura di accantonare un cucchiaino di formaggio grattugiato. A parte, sbattere un uovo intero, mescolando con il caciocavallo messo da parte e con un pizzico di sale. Versare a coprire la parmigiana e gratinare per 20 minuti circa a forno caldo finchè l'uovo sarà rappreso. Si può servire anche freddo.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nessuna attrezzatura specifica.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratori di gastronomia e ambienti domestici.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: La parmigiana è una preparazione comune in tutta l'isola ed è ormai diffusa in tutte le regioni italiane. Da "Profumi di Sicilia" di Giuseppe Coria.

Pasta cà muddica, "Pasta c'anciovi e a muddica"

Territorio interessato alla produzione: presente in tutta la Sicilia

Descrizione sintetica del prodotto: Ingredienti: acciughe salate, olio, mollica tostata, facoltativo l'aggiunta di aglio. La tipicità che caratterizza questa pasta è la mollica ("muddica") di pane che, ben tostata, è d'obbligo

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: fare sfaldare la acciughe salate, pulite e spinare, in abbondante olio; ridurre in salsa omogenea e condire gli spaghetti. Sformaggiare abbondante mollica di pane grattugiato, fatto ben tostare fino a colore "tonaca di monaco". In alcune zone della Sicilia è uso aggiungere anche dell'aglio tritato o la salsa di pomodoro nella salsa delle acciughe.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: nessuna attrezzatura specifica richiesta.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: per lo più ambienti domestici

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: ricetta di antiche origini riportata in quasi tutti i più vecchi ricettari dell'isola. Rif. Bib. Giuseppe Coria "Profumi di Sicilia, il libro della cucina Siciliana". Ed. Cavallotto.

Pasta con le sarde, "Pasta chi sardi"

Territorio interessato alla produzione: Bagheria.

Descrizione sintetica del prodotto: Ingredienti per 4 persone: 500 gr. di bucatini, 500 gr. di sarde già pulite, 250 gr. di finocchietto selvatico di montagna, 10 gr. di uva passa, 10 gr. di pinoli, 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva, 30 gr. di cipolla, 50 gr. di estratto di pomodoro, 150 gr. di mollica di pane.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Soffriggere la cipolla in olio d'oliva e

sciogliervi l'estratto di pomodoro con aggiunta di acqua, aggiungere i finocchietti precedentemente sbollentati, le sarde già pulite, lavate e spezzettate, i pinoli e l'uva passa. Aggiungere sale e pepe e far cuocere per circa 10 minuti. Fare tostare la mollica in una padella con zucchero e un goccio d'olio. Fare cuocere la pasta, scolare e condire con il precedente preparato aggiungendovi sopra la mollica tostata.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Normali utensili da cucina.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Locali destinati abitualmente a cucina.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Sin dal 1915 in un locale tipico di Bagheria "Zza Maria cu trasi s'arricria" veniva preparata questa ricetta.

Pasta che vruoccoli arriminàti

Territorio interessato alla produzione: Sicilia.

Descrizione sintetica del prodotto: Condimento a base di cavolfiore soffritto con cipolla, pasta di acciughe, uvetta nera di Corintom, pinoli e zafferano.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Pulitura dei cavolfiori, bollitura e relativa triturazione, preparazione del soffritto di cipolla, miscelazione dei cavolfiori con gli altri aromi.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Macchinari da taglio, cuocitori, bacinelle di cottura salse, riempitrice di vasi, tunnel di pastorizzazione, etichettatrice e incartonatrice.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Zona di ricevimento prodotti agricoli, zona di manipolazione materie prime, zona di cottura e frittura, zona di confezionamento e sterilizzazione, zone di etichettamento e incartonamento.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Usi e costumi credenze e pregiudizi del popolo siciliano, di G. Pitre vol. IV. Profumi di Sicilia, di G. Coria, Ediz. Cavalletto. Vocabolario illustrato siciliano – italiano, di Antonio Traina, Ediz. Sore, 1975.

Sarde a "Beccaficu"

Territorio interessato alla produzione: Palermo.

Descrizione sintetica del prodotto: Sarde farcite con pangrattato, filetti d'acciughe, pinoli ed uvetta passate al forno.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Ingredienti: sarde, pangrattato, formaggio piacentino (o parmigiano), pinoli, uva passa, acciughe salate diliscate, limoni, uovo, zucchero, qualche foglia d'alloro. Preparazione: nettare e diliscare le sarde, avendo cura di mantenerle attaccate alla parete del dorso.

Preparare un composto con il pangrattato lievemente tostato in padella, il piacentino (o parmigiano) grattugiato, le acciughe precedentemente liquefatte in un po' d'olio caldo, i pinoli, l'uva passa, pepe, prezzemolo e aglio tritati. Legare il tutto con un uovo, e, se necessario, ancora con un filo d'olio.

Riempire con un po' del composto ciascuna sarda e ripiegarla su se stessa: ungere la teglia, sistemarvi le sarde con qualche foglia d'alloro e irrorarle con succo di limone leggermente dolcificato con un po' di zucchero. Cuocere al forno.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Normali utensili da cucina.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Locali destinati abitualmente a cucina o laboratori di gastronomia.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Il beccaficu o rigogolo, è un passeraccio che da metà giugno a metà settembre si nutre, appunto, di fichi. Le sarde farcite con pangrattato ed altro, vogliono richiamare, nel nome e nell'aspetto, i piccoli uccelli rimpinzati di fichi. Anna Gael "La Sicile entre le sublime et le desèsèsperè".

Stigghiola

Territorio interessato alla produzione: Tutta l'isola.

Descrizione sintetica del prodotto: Budella di agnello riempite con ingredienti vari.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: Ingredienti: fegato di agnello, provola, uova, cipolla, budella di agnello, velo d'intestino di agnello. Olio d'oliva, sale, pepe, prezzemolo tritato. Preparazione: tagliare il fegato a striscioline e la cipolla a fette sottilissime, dopo averli nettati e lavati. Stendere il velo d'intestino sulla spianatoia e disporvi sopra il fegato, le uova sode tagliate a spicchi, pezzetti di provola, un po' di cipolla, prezzemolo tritato, sale e pepe. Arrotolare il velo per chiudere tutti gli ingredienti e avvolgerli tutt'intorno le budelle (preventivamente svuotate e lavate con sale grosso in acqua corrente finchè saranno divenute trasparenti). Porre la "stigghiola" in padella con la rimanente cipolla, un po' d'olio e un dito d'acqua. Quando l'acqua si sarà consumata fare rosolare da tutti i lati. Servire calda. In alcune zone come nel palermitano la "stigghiola" è fatta semplicemente con le budella d'agnello condite con cipolla, prezzemolo, sale e pepe e cucinate alla griglia.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nessuna attrezzatura specifica.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Ambienti domestici e macellerie. Ancora oggi a Palermo, le "stigghiola" vengono arrostite alla brace per le strade della città.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: "Mancia e seri lu spizziali, - la fasola non è sali.- Nun è sali la fasola, - la sasizza, 'un è stigghiola. - La stigghiola 'un è sasizza, - la palumma non è jizza. (Mangia e siede lo speziale, - i fagioli non sono sale. - Non sono sale i fagioli, - la salsiccia non è stigghiola. - La stigghiola non è salsiccia, - la colomba non è lumaca)". (Canto della messe, trascrizione di Serafino Amabile Guastella in Canti popolari del circondario di Modica, 1876).

Taganu Aragonese

Territorio interessato alla produzione: Comune di ARAGONA (AG)

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Per il timballo si utilizza la pasta di grano duro formato rigatoni 1000gr, 45 uova, 1,2 kg pecorino siciliano stagionato, 500gr tuma(formaggio fresco senza sale a pasta pressata), 100 prezzemolo, 2gr zafferano, 20gr cannella macinata, pangrattato, 12 gr sale e 4gr pepe. Procedimento: sbattere le uova con sale, pepe, cannella e zafferano. Aggiungere il formaggio stagionato poco alla volta fino ad ottenere una consistenza tipo omelette, aggiungere il prezzemolo e la pasta precedentemente scottata (cotta al dente), lasciare riposare per 5 minuti. Prendere il tegame di terracotta irrorarlo con un filo di olio di oliva per evitare che gli ingredienti in cottura si attacchino alle pareti del contenitore. Quindi iniziare a comporre gli strati uno strato di tuma, primo strato di pasta, altro strato di tuma, fare una leggera pressione per far fuoriuscire l'aria, applicare quindi un ultimo strato di pasta ed uno di tuma. Col composto rimanente, mescolare l'uovo rimasto col pangrattato e versare sull'ultimo strato di tuma per ottenere la famosa cappa che sigilla il tagano rendendolo omogeneo. Terminare la cottura in forno statico preriscaldato a 240gr per circa 2 ore e mezzo.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Tegame in terracotta, frusta a mano, mestolo, forno.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Il tagano nasce come prodotto casalingo pertanto i locali di lavorazione e conservazione si riferiscono ad una cucina non necessariamente professionale, a meno che il prodotto non venga preparato presso attività di somministrazione di alimenti.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Si trovano riferimenti al taganu aragonese in diversi documenti e scritti F. Graceffa La settimana Santa ad Aragona pp 38-40 Ass. Pro Loco di Aragona 1987 G.Licata "Malarrunni giurgintanu. Poesie Dialettali" pp 88-89 Ed. Centro Culturale "Luigi Pirandello" Agrigento Palermo 1976.

Vinu cotto e mustazzoli

Territorio interessato alla produzione: Nicosia.

Descrizione sintetica del prodotto: Dolce a base di fichidindia.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Si sbucciano i fichidindia e si mettono a bollire, poi si passano a setaccio e si rimettono sul fuoco aggiungendo la farina poco a poco, un po' di zucchero e una scorza d'arancia. Quando sta per indurire si leva dal fuoco e si versa sul tagliere dando la forma di un biscotto, si passano nel forno, poi si bagnano nel vino cotto e si spolverizzano con le mandorle

abbrustolite e tritate.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nessuna.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Nessuna.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Tradizioni tramandate da generazione in generazione.

Zuzzu

Territorio interessato alla produzione: Catania e comuni del comprensorio.

Descrizione sintetica del prodotto: Gelatina di maiale.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: Ingredienti: parti non commestibili del maiale, tocchetti di carne di maiale, chiodo di garofano, foglie d'alloro, sale e pepe in grani.

Preparazione: alcune parti del maiale come il muso, le orecchie, i piedi, la cotenna e pezzetti di carne attaccati alle ossa (della zampa) vengono messi in un gran pentolone e fatti bollire insieme al sale, al pepe in grani e al chiodo di garofano. Il brodo così ottenuto viene sgrassato, filtrato e rimesso sul fuoco amalgamato con tocchetti di carne di maiale, succo di limone e foglie d'alloro; ancora caldo viene versato in contenitori o formelle il cui fondo si cosparge di pepe nero e rosso e fatto raffreddare in modo che si rapprenda.

Viene consumato freddo e tagliato a fette.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Nessuna attrezzatura specifica.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Laboratori di gastronomia, macellerie e ambienti domestici.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Prodotto legato all'antica tradizione dell'uccisione del maiale. Dalle parti non commestibili veniva creato a caldo un prodotto che raffreddato ha la consistenza gelatinosa. "Quando il sole avrà preso corpo e scaldato l'aria fatevi offrire dal massaro alcune fette di zuzzu, portentosa gelatina a base di carne di maiale". (Piero Isgro, Sicilia a tavola).

Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi

Alice sotto sale, acciuga sotto sale, Anciovà sutta sali.

Territorio interessato alla produzione: Zona di pesca compresa entro le 40 miglia marine della linea costa Mar Tirreno Meridionale, Sud Sicilia, Golfo di Hammamet. Le acciughe sotto sale vengono prodotte principalmente a Sciacca (AG) e nella provincia di Palermo.

Descrizione sintetica del prodotto: Prodotto della pesca rappresentato dalla specie ittica *Engraulis encrasicolus* dal corpo affusolato e poco compreso di colore azzurro verde sul dorso e pinne grigio chiaro; lunghezza totale tra 12 e 15 cm.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Le acciughe devono giungere negli stabilimenti di lavorazione entro 24 ore dalla cattura. Il lavaggio avviene con un bagno di max 2 ore in salamoia satura, poi il prodotto viene decapitato, eviscerato, selezionato e lavato con salamoia satura pulita; quindi si colloca in latte di ferro dolce stagnato secondo la tecnica "testa-coda" alternando uno strato di sale marino proveniente dalle saline trapanesi ed uno strato di pesce. Viene utilizzato un collarino in plastica di diametro inferiore a quello del contenitore per non far trascinare il prodotto. L'ultimo strato di pesce viene coperto con un foglio di carta alimentare ed un coperchio di legno di abete naturale detto "pressa".

Inizia la fase di "pressatura" in due tempi: nel primo, le latte vengono sottoposte a pressione dal tappo di legno in modo che il prodotto rientri nella latta stessa e venga eliminato il collarino di plastica entro 24 ore, poi viene aggiunto uno strato di "pastura", formato da sale marino e salamoia che viene ricoperto dal tappo di legno; nel secondo, le latte vengono accatastate e su ogni catasta si collocano dei pesi, cambiando disposizione dei contenitori dopo 7-8 giorni, dal basso in alto e viceversa. Questo periodo si chiama "maturazione", dura da 30 a 60 giorni a seconda della temperatura ambiente e durante il quale, ogni

settimana, si effettua il “lavaggio di faccia” che consiste nell'asportazione dello strato di sale alla sommità della latta e nella sua sostituzione con un nuovo impasto di sale e salamoia satura.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Contenitori in lamierino di ferro dolce stagnato e contenitori in materiale plastico. Coperchio in legno e peso costituito da un blocco di pietra, sostituito da un blocco di cemento nelle moderne industrie di trasformazione.

Tutte le fasi di lavorazione avvengono manualmente con il solo ausilio di agghiatrici per la chiusura.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: In passato si lavorava il pesce nei *magazzini* nei porti e nelle grotte scavate nella roccia calcarea; oggi si lavora in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004 siti nelle province di Palermo e Agrigento.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: La produzione di prodotti ittici sotto sale è documentata sin dai tempi dell'impero romano, si sviluppa però concretamente dal XVI secolo grazie alla sempre maggiore importanza che i porti siciliani avevano acquisito quale approdo e punto d'imbarco per velieri dediti al trasporto di merci varie, a quel tempo non esisteva natante in cui non fosse presente a bordo almeno un barile di acciughe salate. L'attività prettamente artigianale è stata sostituita nel tempo da quella industriale in stabilimenti adeguati alle norme igienico-sanitarie, mentre la salagione avviene sempre secondo le regole tradizionali.

Bottarga o Uovo di Tonno - Bottarga, uovo di tonno di capo san vito, uovo di tonno santovitaro

Territorio interessato alla produzione: Comuni di Trapani e Favignana.

Descrizione sintetica del prodotto: La bottarga di tonno ha un colore che va dal rosa chiaro al rosa scuro.

La consistenza è compatta ed il colore uniforme. Si consuma a fettine con un filo di olio o grattugiato sulla pasta, sviluppando il caratteristico aroma. L'unico conservante è il sale.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: L'uovo di tonno viene prelevato durante la fase di eviscerazione del tonno e si presenta cavo all'interno; tale caratteristica permette agli operatori di immettere una soluzione satura di acqua e sale, che viene rinnovata ciclicamente. Quando la salamoia uscirà pulita il prodotto verrà salato e sottoposto a pressione. Nella parte apicale dell'uovo viene effettuato un foro attraverso il quale vengono drenati i liquidi rimasti. La fase di drenaggio continua per circa un mese e mezzo; il sale viene cambiato e la pressione aumentata. Alla fine del periodo di salagione il prodotto viene lavato e legato ad asciugare verticalmente.

Periodo di Produzione: Successivamente alla “mattanza”, che di solito si effettua a maggio.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: La pesca del tonno venne introdotta nel Trapanese intorno al 1300 ed interessò principalmente la costa che va da Capo S. Vito a Castellammare del Golfo. Le uniche tonnare ancora utilizzate sono quelle di Favignana e di Punta S. Giuliano.

La lavorazione dei prodotti di tonnara è contemporanea alla lavorazione del tonno.

Gambero rosso, àmmaru rùssu, ammarùni.

Territorio interessato alla produzione: Zona di pesca: Mar Tirreno Meridionale, Nord Tunisia, Golfo di Hammamet, Isola di Malta, Sud Sicilia, Mar Ionio Occidentale, Mar Ionio Orientale, Mar Ionio Meridionale.

Descrizione sintetica del prodotto: Crostacei della specie *Aristaeomorpha foliacea* vivono su fondali sabbiosi e/o fangosi, vengono catturati tra i 250 e i 750 m. Si tratta di un gambero di notevoli dimensioni e caratterizzato da dimorfismo sessuale: i maschi possono raggiungere i 17 cm di lunghezza totale e sono dotati di un rostro di piccole dimensioni. Le femmine possono superare i 22 cm di lunghezza totale ed hanno il rostro più lungo. In entrambi i sessi l'area ventrale del rostro è liscia, il carapace è robusto ma flessibile, di colore rosso scuro; le carni presentano colore bianco-rosato e consistenza soda e compatta; l'odore è fresco, di alghe marine e leggermente dolciastro.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: La pesca viene praticata da motopescherecci con reti a strascico, il prodotto della pesca viene immerso in una soluzione costituita da acqua ed additivi consentiti dall'UE, quindi viene sistemato in vaschette di plastica, suddiviso per calibro.

Può essere congelato a bordo in ventilazione forzata a temperature comprese tra i -30 e i -35°C; le vaschette vengono inserite in apposita busta ed etichettate. Queste confezioni vengono a loro volta poste in cartoni che vengono etichettati e stoccati a temperature inferiori di -18°C in celle frigorifere sul peschereccio.

Il gambero rosso può essere commercializzato fresco e mantenuto a regime di refrigerazione con valori di

temperatura prossimi a quella del ghiaccio fondente.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Vaschette di plastica, celle di congelamento a ventilazione forzata; ghiaccio in cui conservare il prodotto fresco.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Si tratta di navi-frigoriferi e motopescherecci dediti alla pesca costiera e stabilimenti riconosciuti.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Agli inizi del '900 alcuni pescatori con le prime paranze a vela emigrarono in America per fare fortuna e, tornando a Mazara del Vallo verso gli anni trenta, comprarono le prime barche a motore. Ne seguì la costruzione dei primi motopesca di altura, prima in legno e poi in acciaio ed ancora oggi sono conservate le stesse tradizioni e tecniche di pesca.

Lattime di tonno salato, lattime di tonno sotto sale, lattùme di tùnnu salàtu, lattùme di tùnnu sutta sali.

Territorio interessato alla produzione: Comuni costieri della provincia di Trapani: Marsala, Trapani, Erice, Valderice, Custonaci, San Vito lo Capo e Favignana.

Descrizione sintetica del prodotto: La materia prima è rappresentata dalle gonadi maschili di tonno rosso (*Thunnus thynnus*) e/o di tonno a pinne gialle (*Thunnus albacares*) e da sale marino proveniente dalle saline di Trapani. Il prodotto intero si presenta sodo e compatto; il colore in superficie è bianco grigiastro; al taglio la consistenza è compatta e morbida, il colore tendente al rosa.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Contestualmente all'eviscerazione si procede al recupero delle gonadi che vengono private dei legamenti. Si procede alla salatura alternando su un tavolo di legno o polietilene uno strato di sale marino naturale essiccato grosso ed uno strato di gonadi, fino a 5-6 stratificazioni di gonadi, al di sopra delle quali verrà collocata una seconda tavola con funzione di pressa, al di sopra di questa vengono posizionati blocchi di marmo per aumentare la pressione favorendo la penetrazione del sale e l'eliminazione dell'acqua per osmosi. Tale processo ha la durata di circa 20 giorni.

Poi le gonadi vengono lavate con acqua dolce potabile ed il lattime viene posto ad asciugare in appositi locali condizionati a temperatura compresa tra i 26 ed i 30°C o esposto direttamente al sole. Viene quindi conservato in celle frigorifere a temperatura compresa tra i 4 e gli 8°C.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Tavole di legno e/o polietilene e blocchi di marmo provenienti dal bacino marmifero di Custonaci.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: In passato si lavorava il pesce nei *magazzini* nei porti e nelle grotte scavate nella roccia calcarea; oggi si lavora in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004 siti nella provincia di Trapani.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: La pesca ed il consumo del tonno hanno avuto nella storia e nella cultura del bacino del Mediterraneo un'importanza rilevante; si deve però alla dominazione araba il perfezionamento delle pratiche di pesca e di trasformazione con la realizzazione di numerose tonnare lungo tutta la costa. La produzione di *lattùme di tonno salato* ha quindi secoli di storia.

Esempio tangibile la narrazione del duca d'Ossada, Francesco Carlo D'amico, possessore della tonnara e del Castello di San Giorgio, che nelle sue "*Osservazioni pratiche intorno la pesca, corso e cammino de' tonni*" (1816) così scrisse: *(omissis) li lattumi si sogliono vendere in fresco perché sono molto stimati, il di loro prezzo, che si vendono in tonnare si è d'onze 3 ed onze 2.15 per ogni barile di peso circa rotoli 75. e quando si vendono al minuto, il prezzo si è di tari 1.10 o tari 1. il rotolo secondo la pesca, e quando non si può tutto vendere in fresco si mette in salamoja e poi si fa a fette , e si mettono al sole (omissis).*

Menola Salata, Menole Salate, Ritùnnu Salàtu, Ritùnni Salàti

Territorio interessato alla produzione: Provincia di Trapani.

Descrizione sintetica del prodotto: Prodotto della pesca rappresentato dalla Menola e più precisamente dalle specie ittiche: Spicara Smaris, Spicara maena e Spicara flexuosa.

Descrizione delle metodologie di lavorazione, conservazione e stagionatura: Ingredienti: Menole e sale marino di Trapani nel rapporto di 4:1/6:1. Lavorazione: i pesci interi vengono collocati nei contenitori in strati alternati con il sale per 24-48 ore; poi i pesci vengono lavati ed asciugati al sole per 48-72 ore e sono pronti per il consumo, oppure possono essere filettati e posti ad asciugare ancora per 24-48 ore e confezionati in vasetti sott'olio. I filetti troppo piccoli o quelli non interi vengono ulteriormente essiccati e triturati.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Per la salagione vengono utilizzati contenitori di legno o latte di alluminio di 20-30 cm. di diametro, il coperchio è di legno, mentre il peso da porre sul coperchio è un blocco di marmo tra i 2 ed i 3 Kg., il lavaggio può avvenire con acqua dolce o acqua di mare pulita; per l'asciugatura i pesci vengono legati ad uno spago, inserito attraverso le orbite oculari, ed esposti al sole.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Abitazioni private dei pescatori o le stesse imbarcazioni. Le menole salate, se non poste in vasetti, vengono tradizionalmente conservate nelle cantine o in ambienti freschi e asciutti, oggi anche in frigorifero.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: La *Naturalis Historia* di Gaio Plinio Secondo cita la *maenarum muria*, letteralmente salamoia di menole, utilizzata col miele per la cura di ulcere orali. I Ritùnni salàti sono citati nella poesia "A' Praja", datata 3 aprile 1952, del favignese Aurelio Giangrasso. Articoli vari di giornali.

Salame di tonno, ficazza di tùnnu

Territorio interessato alla produzione: Comuni costieri della provincia di Trapani: Marsala, Trapani, Erice, Valderice, Custonaci, San Vito lo Capo e Favignana.

Descrizione sintetica del prodotto: La materia prima è rappresentata dalle carni di tonno rosso (*Thunnus thynnus*) e/o di tonno a pinne gialle (*Thunnus albacares*) da sale marino proveniente dalle saline di Trapani e pepe nero. Il prodotto intero si presenta a forma di parallelepipedo leggermente affusolato alle estremità, sodo e compatto, con superficie ruvida e budello coriaceo strettamente adeso alle carni; il colore in superficie è bruno nerastro; al taglio la consistenza è compatta, il colore marrone scuro con presenza di screziature chiare. Odore molto intenso, gusto pepato, intensamente salato.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Le carni utilizzate sono quelle dei tessuti muscolari rimasti adesi alla colonna vertebrale, a seguito del sezionamento del tonno, e tranci di muscolatura bianca. Le carni vengono triturate a grana medio-grande ed impastate con aggiunta di sale marino e pepe nero macinato. Quindi l'impasto è posto a maturare per 24-48 ore; si procede poi con l'insaccatura in budelli collati di maiale; l'estremità aperta viene legata con spago. Gli insaccati vengono sottoposti a foratura per favorire il processo di maturazione e stagionatura; quindi si sovrappongono 5-6 strati di prodotto tra due tavole di legno e/o polietilene, la pressatura viene effettuata con l'ausilio di morse per 5-10 giorni in relazione alla temperatura. Dopo si lava il prodotto con acqua salata e si fa asciugare per 36-48 ore, appeso in appositi carrelli in un locale ventilato a 26°C. Il prodotto viene quindi stoccato in cella frigorifera in confezioni da 5 Kg.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: L'asportazione delle carni dal tessuto osseo avviene manualmente. Tritacarne ed insaccatrice in acciaio. Tavole di legno e/o polietilene e morse.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: In passato si lavorava il pesce nei *magazzini* nei porti e nelle grotte scavate nella roccia calcarea; oggi si lavora in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004 siti nelle provincia di Trapani.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: La pesca ed il consumo del tonno hanno avuto nella storia e nella cultura del bacino del Mediterraneo un'importanza rilevante; si deve però alla dominazione araba il perfezionamento delle pratiche di pesca e di trasformazione con la realizzazione di numerose tonnare lungo tutta la costa. La produzione di *ficazza* così come gli altri prodotti di tonnara, vanta tradizioni secolari. Testimonianze storiche si riscontrano anche in letteratura, esempio "Il sorriso dell'ignoto marinaio" (1976) di Vincenzo Consolo, dove l'acquisto di *tonno, tonnina, ventresca, bottarga, cuore, ficazza, lattume e buzzomaglia* da parte di un mercante rappresenta elemento caratterizzante e probante delle produzioni ittiche locali.

Sardina salata, sardina sotto sale, sarda salata sarda sutta sali.

Territorio interessato alla produzione: Zona di pesca compresa entro le 40 miglia marine della linea costa Mar Tirreno Meridionale, Sud Sicilia, Golfo di Hammamet. Le sarde sotto sale vengono prodotte principalmente a Sciacca (AG) e nella provincia di Palermo.

Descrizione sintetica del prodotto: Prodotto della pesca rappresentato dalla specie ittica *Sardina pilchardus* dal corpo affusolato e poco compresso ricoperto di squame sottili di colore azzurro verde sul dorso, argenteo

sui fianchi e ventre, presenza di strisce radiali sull'opercolo; lunghezza totale tra 12 e 15 cm.

Nel Mar Mediterraneo raggiunge lunghezze massime intorno ai 24 cm.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Le sarde devono giungere negli stabilimenti di lavorazione entro 24 ore dalla cattura. Il lavaggio avviene con un bagno di max 2 ore in salamoia satura, poi il prodotto viene decapitato, eviscerato, selezionato e lavato con salamoia satura pulita; quindi si colloca in contenitori di lamierino in banda stagnata secondo la tecnica "testa-coda" alternando uno strato di sale marino proveniente dalle saline trapanesi ed uno strato di pesce. Viene utilizzato un collarino in plastica di diametro inferiore a quello del contenitore per non far trascinare il prodotto. L'ultimo strato di pesce viene coperto con un foglio di carta alimentare ed un coperchio di legno di abete naturale detto "pressa".

Inizia la fase di "pressatura" in due tempi: nel primo, le sarde vengono sottoposte a pressione dal tappo di legno in modo che il prodotto rientri nel contenitore stesso e venga eliminato il collarino di plastica entro 24 ore, poi viene aggiunto uno strato di "pastura", formato da sale marino e salamoia che viene ricoperto dal tappo di legno; nel secondo, i contenitori vengono accatastati e su ogni catasta si collocano dei pesi, cambiando disposizione dei contenitori dopo 7-8 giorni, dal basso in alto e viceversa. Questo periodo si chiama "maturazione", dura da 30 a 60 giorni a seconda della temperatura ambiente e durante il quale, ogni settimana, si effettua il "lavaggio di faccia" che consiste nell'asportazione dello strato di sale alla sommità del contenitore e nella sua sostituzione con un nuovo impasto di sale e salamoia satura.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Contenitori in lamierino in banda stagnata. Tradizionalmente vengono usati barili o botti in legno di castagno.

Coperchio in legno e peso costituito da un blocco di pietra, sostituito da un blocco di cemento nelle moderne industrie di trasformazione. Tutte le fasi di lavorazione avvengono manualmente con il solo ausilio di aggaffatrici per la chiusura.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: In passato si lavorava il pesce nei *magazzini* nei porti e nelle grotte scavate nella roccia calcarea; oggi si lavora in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004 siti nelle province di Palermo e Agrigento.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: La produzione di prodotti ittici sotto sale è documentata sin dai tempi dell'impero romano, si sviluppa però concretamente dal XVI secolo grazie alla sempre maggiore importanza che i porti siciliani avevano acquisito quale approdo e punto d'imbarco per velieri dediti al trasporto di merci varie, a quel tempo non esisteva natante in cui non fosse presente a bordo almeno un barile di sarde salate. L'attività prettamente artigianale è stata sostituita nel tempo da quella industriale in stabilimenti adeguati alle norme igienico-sanitarie, mentre la salagione avviene sempre secondo le regole tradizionali.

Tonno di Tonnara

Territorio interessato alla produzione: Comuni di Trapani e Favignana.

Descrizione sintetica del prodotto: Il tonno di tonnara si presenta di colore rosa scuro con fibre muscolari ben evidenti; il gusto risulta particolarmente delicato ed aromatico; tale caratteristica risulta esaltata dalla presenza dell'olio di oliva in fase di conservazione.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Il tonno viene catturato con reti fisse ed ucciso con arpioni. Il sangue, con tale tipo di pesca, inizia a drenare dalle ferite, a differenza della pesca effettuata con reti mobili con la quale il tonno muore per asfissia e non per le ferite. Il tonno preso a bordo viene subito trattato con del ghiaccio per evitare contaminazioni batteriche. In seguito viene eviscerato in azienda togliendo le interiora nobili (uova, sacche spermatiche, cuore, intestino, stomaco ecc.), possono essere salate e lavorate.

Il pesce sezionato in quattro parti è immesso in vasche di dissanguamento a ricircolo continuo d'acqua. Successivamente viene immerso nelle vasche di cottura, quindi il prodotto subisce un processo di condizionamento attraverso il quale in 16-18 ore si ottiene una buona consistenza delle carni.

Eliminate le parti non utilizzabili (pelle, spine ecc.), il prodotto così ottenuto è avviato alla fase di inscatolamento, che viene effettuata manualmente per evitare la rottura del trancio. Al prodotto già inscatolato viene aggiunto il sale, proveniente dalle saline trapanesi, e l'olio; quindi avviene la chiusura.

Periodo di Produzione: Successivamente alla "mattanza", che di solito si effettua a maggio.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: La pesca del tonno venne introdotta nel Trapanese intorno al 1300 ed interessò principalmente la costa che va da Capo S. Vito a Castellammare del Golfo. Le uniche tonnare ancora utilizzate sono quelle di Favignana e di Punta S. Giuliano.

“Vaccareddi” (grosse lumache)

Territorio interessato alla produzione: Nissoria, zone zolfare.

Descrizione sintetica del prodotto: Grosse lumache cucinate a brodo.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Lavare a lungo le lumache dopo averle lasciate spurgare per 24 ore in una cesta ben coperta, metterle in pentola con acqua e farle cuocere per un paio d'ore.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Cesta con coperchio e pentola.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Locali destinati abitualmente a cucina.

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: “Conversazione in Sicilia” di Elio Vittoriani.

Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)

Miele delle Egadi

Territorio interessato alla produzione: Comune di Favignana (Arcipelago delle Isole Egadi)

Descrizione sintetica del prodotto: Miele monoflora (Timo) e multiflora (Erica e Rosmarino). Il miele di Erica e Rosmarino è una peculiarità dell'isola, i mieli delle Egadi sono caratterizzati da un aroma intenso, da una cristallizzazione fine e da una consistenza cremosa.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: Il miele delle Egadi è ottenuto naturalmente, esclusivamente per centrifugazione a freddo.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento:

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Già nel 1400 lo storico Pugnatore scrive di allevamenti di api nelle isole Egadi; altre notizie si possono ritrovare nell'opera “Apicoltura in Favignana” di Teodoro Monticelli.

Miele di acacia, di timo, di carrubo

Territorio interessato alla produzione: Avola

Descrizione sintetica del prodotto: Miele d'ape

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Raccolta del miele e confezionato in bocce di vetro di varie misure o in secchelli di plastica 5 a 25 Kg

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Smieratore

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Via Luigi Pirandello n° 61-63

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: Attività svolta da almeno 27 anni

Miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo – Miele Ibleo

Territorio interessato alla produzione: Siracusa, Catania, Ragusa e Monti Iblei.

Descrizione sintetica del prodotto: Il miele proviene dal nettare dei fiori delle specie di piante visitate dalle api.

Descrizione delle metodiche di lavorazione e stagionatura: Il miele viene estratto dai favi con il metodo della centrifugazione, filtrato e conservato a temperatura ambiente in luogo fresco.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Si utilizzano smelatori in acciaio, pompa dosatrice, vasetti in vetro.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: Il locale di lavorazione di circa 168 mq. diviso in 5 ambienti:

- 1) Ambiente di smelatura
- 2) Ambiente di confezionamento e stoccaggio
- 3) Deposito materiale vario
- 4) Antibagno
- 5) Bagno

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:

Miele millefiori

Territorio interessato alla produzione: Solarino (SR)

ORIGINE:

La produzione di questo tipo di miele avviene come si intuisce già dal nome, a partire dal nettare dei fiori di piante quanto mai variabili, sia spontanee, che coltivate, che ornamentali. Le caratteristiche del prodotto sono perciò estremamente variabili a secondo delle diverse zone geografiche e del periodo di produzione in funzione delle specie vegetali in fioritura da cui le api raccolgono il polline.

ASPETTO DEL PRODOTTO:

- **Colore:** Variabile, più o meno scuro a secondo delle zone, della stagione e dei fiori maggiormente presenti nel territorio.

- **Stato fisico:** Variabile, più o meno fluido o cristallizzato a secondo dei fiori maggiormente presenti nel territorio.

- **Odore:** Variabile a secondo dei fiori maggiormente presenti nel territorio.

- **Sapore:** Variabile a secondo dei fiori maggiormente presenti nel territorio.

CARATTERISTICHE MELISSOPALINOLOGICHE:

In questi mieli le specie vegetali rappresentate sono quanto mai variabili, a secondo della zona di produzione e del periodo di produzione e ciò ovviamente determina l'eterogeneità dei granuli pollinici osservabili.

Numero assoluto di granuli pollinici in 10 gr. di miele: molto variabile, compreso in genere tra 20.000 e 100.000. In alcuni campioni si possono osservare valori < 10.000, ed in altri, a seconda delle diverse zone di produzione, valori > 500.000.

Classe di rappresentatività: variabile.

Ricotte di Vacca – Pecora – Capra

Attrezzature storiche: Caldaia di rame stagnato “quarara”, bastone di legno “zubbu”, contenitore di legno “tinieddu di l'agru” o “serratizzu”, fiscelle di giunco o di canne, fascere in legno (per la ricotta salata), cucchiaio in legno “scumaricotta”, mestolo, tavolo spessore. Fuoco diretto legna-gas.

Brevi cenni storici: La storia della ricotta di vacca è ampiamente illustrata sia dallo storico Antonio Uccello, che descrive minuziosamente la lavorazione della ricotta e gli utensili tradizionali utilizzati, sia da Carmello Trasselli che nel “Calmiere dei viveri al minuto a Palermo” riporta la ricotta come uno dei generi alimentari di più largo consumo. Un accenno alla ricotta di pecora è presente nella già citata opera del Gallo, mentre alla fine del 1800, il sacerdote don Gaetano Salamone compila un trattato destinato agli agricoltori e ai casari dove spiega minuziosamente la tecnica di fabbricazione della ricotta di pecora.

Anche la ricotta di capra viene citata nel libro del Gallo, l'autore afferma che la ricotta di capra è la migliore in assoluto, mentre la ricotta di pecora risulta più saporita rispetto a quella vaccina. La ricotta salata è di antica tradizione, conosciuta notoriamente come indispensabile ingrediente di alcune rinomate pietanze siciliane (pasta alla Norma).

Tipologia: Prodotto fresco.

Area di produzione: Intero territorio regionale.

Linee principali tecnologia di produzione:

- **specie/razza:** Vacca, pecora, capra;
- **materia prima:** Siero di latte di vacca, pecora, capra che può essere lavorato singolarmente o miscelato in varie combinazioni (ricotta mista);
- **microflora:** Naturale;
- Il siero di latte della specie prescelta (vacca, pecora, capra) viene addizionato di sale e di latte della stessa specie, quindi riscaldato a circa 90°C fino a quando non avviene l'affioramento della ricotta.

Una volta affiorata si elimina la schiuma in superficie e si raccoglie la ricotta nelle fiscelle che verranno poste in un tavolo inclinato contenente dell'acqua fredda ;

- **salatura:** Sale aggiunto durante la lavorazione secondo la specie da cui proviene il siero e secondo la tecnologia di produzione.

Caratteristiche del prodotto: Prodotto cremoso, morbido, di colore bianco avorio, più giallo-paglierino per la ricotta di pecora e capra, ha una forma tronco conica dovuta alla fiscella nella quale è contenuto. Il sapore è dolce, l'odore è di siero. Questo tipo di prodotto può essere anche salato (ricotta salata) fino a 2 mesi, su tavole di legno o in strutture di legno specifiche in ambienti naturali.

Riferimenti storici:

- **Notaio Luca Cuccia, 25 agosto XIV secolo, ind. 1601:**archivio di stato di Palermo, V. st. vol. 1022, f. 485 V.
- **Gallo:** “Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa”, IV sec. d.C.
- **Carmelo Trasselli:** “calmiere dei viveri al minuto a Palermo”, 1412-1440 da archivio comunale di Palermo.
- **Uccello Antonino:** “Bovari, pecorari, curatuli”. Cultura casearia in Sicilia, Stass, Palermo, 1980.
- **Istituto Nazionale Sociologia Rurale:** “Atlante dei prodotti tipici”:I formaggi”, Franco Angeli, Milano, 1990.
- **CNR:** “I prodotti caseari del Mezzogiorno”.

Ricotta iblea

Attrezzature storiche: Caldaia di rame stagnato “quarara”, bastone di canna “minaturi” con un terminale di materiale vegetale essiccato “scupata” per la pulizia della “quarara”, raccoglitore in rame stagnato “cazza”, cucchiaio in legno “scumaricotta”, contenitore di varie dimensioni “iaruozzi”, contenitore di canna “cavagna”, fiscelle, mestolo, tavolo spersore, scopa di materiale vegetale essiccato “scuparino”.

Fuoco diretto legna-gas.

Brevi cenni storici: La storia della ricotta iblea è ampiamente illustrata dallo storico Antonio Uccello.

L'autore cita “La descrizione della città e del territorio di Noto” del 1813, dove si fa riferimento ad una fiorente produzione non solo di caciocavalli ma anche di ricotta fresca e salata. Uccello descrive minuziosamente la lavorazione della ricotta e gli utensili tradizionali utilizzati.

Tipologia: Prodotto fresco.

Area di produzione: Provincia di Ragusa.

Linee principali tecnologia di produzione:

- **specie/razza:** Vacca;
- **materia prima:** Siero di latte vaccino;
- **microflora:** Naturale;
- Il siero di latte viene addizionato di sale e di latte di vacca, quindi riscaldato a circa 90° C fino a quando non avviene l'affioramento della ricotta. Una volta affiorata si elimina la schiuma in superficie e si raccoglie la ricotta nelle fiscelle che verranno poste in un tavolo inclinato contenente dell'acqua fredda. Si è rilevato, in alcuni casi, che qualche casaro utilizza inoltre la scotta del giorno prima messa ad acidificare.
- **salatura:** Sale aggiunto durante la lavorazione.

Caratteristiche del prodotto: Prodotto cremoso, di colore bianco avorio, ha una forma tronco conica dovuta alla fiscella nella quale è contenuto. Il sapore è dolce, l'odore è di siero.

Riferimenti storici:

- **Filippo Garfalo:** “Discorsi sopra l'antica e moderna Ragusa”, (Palermo – Stabilimento tipografico di Francesco Lao), 1856.
- **Uccello Antonino:** “Bovari, pecorari, curatuli”. Cultura casearia in Sicilia, Stass, Palermo, 1980.
- **Istituto Nazionale Sociologia Rurale:** “Atlante dei prodotti tipici”:I formaggi”, Franco Angeli, Milano, 1990.
- Vizzardi-Maffeis “Formaggi italiani”, Edizioni Agricole, Bologna, 1990.
- **CNR:** “I prodotti caseari del Mezzogiorno”, 1992.
- Progetto Ibleo “indagine conoscitiva sulla tecnologia di trasformazione casearia del formaggio Ragusano”, Ragusa, 1997.

Ricotta infornata

Territorio interessato alla produzione: Messina.

Descrizione sintetica del prodotto: Il colore, il sapore e la consistenza della ricotta dipendono dal numero di infornate che si effettuano, durante la lavorazione. Una ricotta passata in forno poche volte sarà chiara, di colore avorio, cremosa e di sapore delicato; una ricotta passata in forno molte volte sarà di colore marrone, con maggiore consistenza e sapore marcatamente aromatico. Il peso varia dai gr. 500 a circa 1 Kg. con uno

scalzo di 5-8 cm. ed un diametro di 12-16 cm.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura: Il Latticello, “lacciata” di vacca, di pecora, di capra o misto, residuo dell'estrazione della cagliata, viene riscaldato nelle tradizionali caldaie in rame stagnato “quadare” fino alla temperatura di 50-55°C e viene addizionato con un 10% di latte intero crudo. Si procede, quindi, agitando di tanto in tanto la massa con un bastone di legno “zubbo”, o “riminatori”, fino a raggiungere gli 80°C, a questa temperatura si aggiunge l'acidificante (agra o acqua con aceto). Ad affioramento avvenuto, con la “vacilotta” si raccoglie la ricotta nei contenitori tradizionali “cavagne” di canne o di listelli di legno, e si pone a scolare su un tavolo inclinato di legno “tavoliere o mastreddu”. Dopo 1-2 giorni (secondo la stagione), le ricotte vengono salate, riposte sui contenitori di ceramica e lasciate asciugare per circa una settimana. La messa in forno, se fatta con metodi tradizionali e forni a legna, viene ripetuta da 5 a 10 volte, in relazione alla stagione e al tipo di ricotta infornata che si vuole produrre (consumo fresco o da grattugia).

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento: Bastone di legno “zubbo o rimatori”, caldaia di rame stagnata “quarara”, fiscella di canna “cavagna o ncannara”, tavoliere di legno “mastrello”, scaffali di legno.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni: E' un prodotto della più antica tradizione contadina. Dopo la cottura del pane si utilizzava il calore residuo del forno di legna mettendovi a cuocere ed asciugare le ricotte.