



Regione Siciliana

MANGIA SANO, MANGIA SICILIANO

GUIDA AL CONSUMO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI D'ECCELLENZA DI SICILIA

Intervento realizzato nell'ambito del Programma Generale di Intervento della Regione Siciliana
2016/2017 con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico - Ripartizione 2015

www.mangia-siciliano.com

 /Mangia-Siciliano

MANGIA SANO MANGIA SICILIANO



ASSOUTENTI



Appunti per la conoscenza
del Patrimonio Agroalimentare di Sicilia

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI – PAT


Istituzione
UNIVERSITÀ
VALDEMONE



Intervento realizzato nell'ambito del Programma Generale di Intervento della Regione Siciliana 2016/2017
con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico - Ripartizione 2015

Progetto

Codacons Sicilia
Assoutenti
Codici Sicilia
Confeuropa Consumagtori
Consaambiente
Udicon

Coordinamento

Angelo Messina

Copertina

ComunicaIn Catania

Immagine di copertina

Composizione prodotti agroalimentari

Hanno collaborato

Fabrizio	Cafarella
Bruno	Catara
Maria Carmela	Failla
Lorena Natascia	Grasso
Riccardo	Maggiore
Alessandro	Mauceri
Annamaria	Panico
Sara	Seminara
Giuseppe	Spina
Claudio	Torrisi
Elena	Vecchio

Progetto grafico e impaginazione

ComunicaIn, Catania

Immagini

ComunicaIn, Catania

Stampa

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Appunti per la conoscenza del

PATRIMONIO AGROALIMENTARE DI ECCELLENZA DI
SICILIA

IV PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (PAT)

Piano generale

I	Informazioni generali
II	Prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP)
III	Prodotti a Indicazione Geografica Protetta (IGP)
IV	Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)
V	Vini tipici
VI	Ricette

Indice

1	Premessa	
2	Il progetto <i>Mangia sano, mangia siciliano</i>	
3	Il made in Italy agroalimentare	
4	Requisiti di qualità	
5	Politiche del marchio	
6	Marchi di qualità	
7	Loghi comunitari	
8	Repertorio delle produzioni di qualità di Sicilia	
9	I prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) di Sicilia	1-242
10	Bevande analcoliche, Distillati e Liquori	... 1-4
11	Carni e frattaglie fresche e loro preparazione 5-9
12	Grassi 10
13	Condimenti	11-12
14	Formaggi	13-38
15	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	39-105
16	Paste fresche e prodotti di panetteria, biscotteria e pasticceri	106-189
17	Prodotti della gastronomia	190-218
18	Preparazione di pesci, molluschi, crostacei	219-229
19	Prodotti di origine animale (miele, lattiero-caseari, burro escluso)...	230-242
20	Imitazioni, contraffazioni e agropirateria	
21	Normativa di riferimento comunitaria e nazionale	

1

PREMESSA

Sono ormai diverse centinaia i prodotti agroalimentari italiani tipici (salumi, formaggi, vini, frutta, antipasti, ecc.) riconosciuti dalla legislazione vigente (Prodotti D.O.P.; I.G.P.; S.T.G.; I.G.; ecc.).

Scorrendo, a titolo d'esempio, la lista dei Prodotti D.O.P. e I.G.P (Regolamento UE n° 1151/2012 del Parlamento Europeo aggiornato al 22/3/2013) si può constatare che nell'ambito dei circa 250 prodotti elencati, quelli di 3 regioni - Sicilia, Emilia-Romagna e Veneto - superano largamente quelli di tutte le altre regioni coprendo quasi il 40% di tutti i prodotti agroalimentari DOP e IGP italiani.

In particolare il territorio siciliano è caratterizzato dalla presenza di ben 28 prodotti pari all'11,25% di tutti i prodotti DOP e IGP italiani.

Nell'ambito di questi 28 prodotti siciliani qualcuno tende a caratterizzare una intera area regionale (il Pecorino Siciliano), altri un determinato distretto territoriale (la ciliegia dell'Etna), altri una ristretta area (il Pistacchio di Bronte), altri ancora una piccola isola (il Cappero di Pantelleria).

*In effetti ogni prodotto agroalimentare tipico, e non solo siciliano ma dell'intero territorio italiano, rappresenta l'esito finale di una selezione cumulativa, cioè di una storia millenaria fatta di continui tentativi - miglioramenti intesi tutti ad utilizzare al meglio le risorse alimentari fornite da un dato ambiente naturale in accordo con le varie esigenze, credenze, e vicende storiche delle popolazioni che hanno vissuto in quello stesso ambiente. **In definitiva ogni prodotto agroalimentare tipico presente oggi sul mercato tende a marcare una identità che è ambientale e culturale allo stesso tempo.***

Per effetto delle rapide trasformazioni in atto dovute alla globalizzazione dei mercati, molti prodotti tipici, e non solo quelli siciliani, sono però sottoposti ad una concorrenza sempre più agguerrita.

Risulta quindi necessario e urgente riconoscere che questo patrimonio regionale deve essere non solo pienamente riconosciuto per il suo grande significato storico-culturale ma anche adeguatamente difeso e valorizzato in chiave competitiva.

*Sotto questo aspetto è necessario che in tema di valorizzazione di un prodotto si tenga conto di un fatto che è sempre più importante: **il consumatore è sempre più disponibile a premiare, in modo competitivo, quel prodotto per il quale viene dichiarato che, nel processo di produzione dello stesso, si è tenuto conto della necessità di preservare la qualità - integrità dell'ambiente.***

Angelo Messina
Responsabile dell'intervento

2 IL PROGETTO MANGIA SANO, MANGIA SICILIANO

Promosso dal Codacons Sicilia, con la partecipazione delle associazioni dei consumatori Assoutenti, Confeuropa Consumatori, Consaambiente, Codici Sicilia e Udicon, il progetto *Mangia sano, mangia siciliano* è una iniziativa che si prefigge principalmente attività di **divulgazione delle conoscenze del patrimonio agroalimentare di Sicilia e di incentivazione al consumo dei suoi prodotti di eccellenza.**

Il Codacons Sicilia e le altre associazioni dei consumatori sopra menzionate scendono in campo per dare il proprio contributo alla tutela del patrimonio agroalimentare siciliano, materiale e immateriale, sempre più minacciato dalle continue e repentine trasformazioni legate alla globalizzazione dei mercati che sottopongono molti prodotti tipici, e non solo quelli siciliani, ad una concorrenza sempre più aggressiva ed agguerrita.

Nel panorama agroalimentare nazionale, che annovera diverse centinaia di prodotti tipici (salumi, formaggi, vini, frutta, antipasti, ecc.) il territorio siciliano è caratterizzato dalla presenza di ben 28 prodotti pari all'11,25% di tutti i prodotti DOP e IGP italiani.

Non va però dimenticato che, oltre a questi prodotti tipici, c'è anche il grande patrimonio costituito dagli 242 prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) di Sicilia che va adeguatamente promosso e tutelato.

La consapevolezza che l'identità di molti prodotti siciliani è gravemente minacciata da una spietata concorrenza provocata dalla globalizzazione dei mercati, guida l'azione del Codacons e delle associazioni dei consumatori che partecipano al progetto, Assoutenti, Confeuropa Consumatori, Consaambiente, Codici Sicilia e Udicon, che ritengono necessario e urgente intervenire affinché questo prezioso patrimonio regionale venga non solo pienamente riconosciuto per il suo grande significato storico-culturale ma anche adeguatamente tutelato e valorizzato anche **in chiave competitiva.**

A sostegno di queste finalità, il Codacons Sicilia e le Associazioni che partecipano al progetto "**Mangia sano, Mangia siciliano**" hanno attivato in ciascuna provincia uno sportello front office di assistenza ai consumatori e un sito web dedicato (www.mangia-siciliano.com), hanno in corso l'organizzazione di una Banca Dati e in programma diverse iniziative di comunicazione, quali seminari, conferenze stampa, incontri tematici ed un convegno.

3 IL *MADE IN ITALY* AGROALIMENTARE

Nel vasto e variegato repertorio dei prodotti agroalimentari mondiali che si sono imposti all'attenzione e al gradimento dei consumatori, quello nazionale, e tra questo quello siciliano, rappresenta uno dei punti di forza del nostro Paese che vanta una offerta di specialità agroalimentari di eccellenza altamente competitivi in termini di qualità e di sicurezza alimentare. Specialità agroalimentari i cui requisiti di buona qualità soddisfano le crescenti aspettative di tipicità e di reputazione, referenze queste che costituiscono il simbolo dell'Italia, della sua cultura e tradizione culinaria, universalmente identificate con l'accezione *made in Italy alimentare*.

Proprio nel comparto dei prodotti tipici, l'Italia ha sviluppato nel tempo un ricco capitale di specialità alimentari di ottimo livello qualitativo che la pongono al primo posto tra i Paesi comunitari e che raggiungono i più svariati mercati internazionali, registrando ovunque un buon successo commerciale. Si tratta di un prezioso patrimonio rappresentato dai cosiddetti prodotti "*di marca*" e dai prodotti "*tipici*", che presentano stretto legame con il territorio, vero fattore di differenziazione che ne determina il successo sui mercati internazionali. Questo invidiabile patrimonio, altamente differenziato e a forte contenuto di tipicità, è costituito da numerosi prodotti che hanno ottenuto un riconoscimento giuridico nazionale e comunitario e che appartengono ai comparti olivicolo, ortofrutticolo, caseario, vitivinicolo e delle carni trasformate

Il *made in Italy alimentare* rappresenta un punto di forza delle esportazioni, costituendo oltre il 60% del totale di quelle agroalimentari, per un valore di circa 12,6 miliardi di euro. Il *made in Italy alimentare* garantisce elevata qualità, sia intrinseca (materie prime utilizzate, metodologia produttiva, caratteristiche organolettiche), che percepita (quali marca, marchio collettivo, origine territoriale). I prodotti e comparti che costituiscono il *made in Italy alimentare* risultano, in ordine di decrescente d'importanza, vino, frutta fresca, pasta, olio di oliva, formaggi, legumi e ortaggi inscatolati, prodotti di panetteria e biscotteria, dolciari, salumi e insaccati, succhi di frutta e ortaggi, riso. Il criterio fondamentale di attrazione dei consumatori verso un determinato prodotto è costituito dalla sua capacità di soddisfarne le aspettative ed esigenze a cui si affianca anche il prezzo.

L'accresciuta importanza riservata agli aspetti immateriali, pone l'accento sul fattore territoriale che, con il suo contenuto di cultura e tradizione a garanzia della qualità, contribuisce ai prodotti a denominazione e indicazione di origine un successo, con un peso sempre maggiore nelle esportazioni. Occorre sottolineare come negli ultimi anni, la scelta degli alimenti da parte del consumatore sia divenuta più selettiva, in cui la sicurezza alimentare e l'origine assumono particolare rilievo.

Tra le produzioni tipiche italiane due categorie assumono particolare rilievo nei mercati internazionali:

- a) I **prodotti tradizionali** (Decreto Ministeriale 350/1999), le cui metodiche di lavorazione, conservazione, stagionatura sono basate su regole di fabbricazione tradizionali, consolidate nel tempo. Di queste risultano censite circa 4.500 tipologie.
- b) I **prodotti protetti da certificazioni europee**, in particolare i prodotti a denominazione, o indicazione di origine protetta (DOP, IGP) (Reg. 510/2006, ex 2081/92), i prodotti con attestazione di specificità (STG) (Reg. 509/2006, ex 2082/92), i vini a indicazione geografica tipica (IGT), a denominazione di origine controllata (DOC) e controllata e garantita (DOCG) (Reg. 316/2004).

4 REQUISITI DI QUALITÀ

Precisando che *le caratteristiche sanitarie* vanno ritenute di importanza prioritaria per tutti i prodotti, e quindi considerate come precondizioni piuttosto che caratteristiche della qualità, gli elementi che definiscono la qualità di un prodotto agroalimentare possono essere sinteticamente classificati in:

- 1) **Caratteristiche materiali**, comprendono:
 - ✓ *caratteristiche organolettiche*, percepite attraverso gli organi di senso e riguardano la forma, la dimensione, il colore, l'aroma e la consistenza del prodotto.
 - ✓ *caratteristiche nutrizionali*, determinate dalla presenza di nutrienti, e quindi dell'apporto calorico, del contenuto in grassi, e in vitamine.
- 2) **Caratteristiche immateriali**, sono principalmente costituite da elementi che riguardano i bisogni di natura *psico-culturale* dei diversi segmenti di mercato e che sono fonte di differenziazione dell'offerta del prodotto agroalimentare.
- 3) **Politiche commerciali della qualità** sono costituite da quei requisiti che hanno lo scopo di posizionare il prodotto in funzione del segmento di consumatori che si intende attrarre. Sono principalmente rappresentati da: marchio, confezionamento, immagine, promozione, unitamente ai servizi aggiunti al prodotto in termini di disponibilità, facilità d'uso, assortimento, continuità.

5

POLITICHE DEL MARCHIO

Ai fini della riconoscibilità di un prodotto, il **marchio** è un simbolo che consente al consumatore di identificare il prodotto, che lo informa sulle proprie caratteristiche qualitative, lo tutela dal pericolo di confusione, dai costi di ricerca che derivano dalla non conoscenza delle caratteristiche dei prodotti e lo aggiorna sulla crescente introduzione di nuovi prodotti sul mercato. Per tali motivi, il marchio è da ritenere elemento essenziale per lo sviluppo di una adeguata politica di valorizzazione del prodotto attraverso i tradizionali strumenti di marketing.

Le **politiche di marchio** sono costituite da azioni svolte da gruppi di produttori agricoli e/o industriali che si prefiggono l'obiettivo di orientare ed accrescere la domanda verso un prodotto o classe di prodotti omogenei, attraverso la valorizzazione delle loro qualità peculiari, quali aree geografiche di origine o utilizzo di determinati fattori e/o sistemi di produzione.

Nel campo agroalimentare assume importanza rilevante la presenza di numerose piccole e medie imprese agricole e alimentari fortemente radicate nel territorio per le quali risulterebbe difficile praticare individualmente una politica di marca.

In ogni caso, va tenuto presente il fatto che le caratteristiche essenziali dell'offerta rappresentano un patrimonio comune che va condiviso tra le imprese che operano nella valorizzazione degli stessi prodotti tipici e per le quali diviene importante sviluppare politiche sinergiche di marchio.

Ciò assume particolare importanza nell'attuale situazione economica caratterizzata dalla crescente globalizzazione dei mercati mondiali che mette in competizione Paesi con marcate differenze nei costi di produzione.

Pertanto, oltre alla *definizione dei disciplinari di produzione* che stabiliscano le caratteristiche dei prodotti e dei processi di produzione, assume particolare importanza la **presenza di strutture che garantiscano** che il prodotto o i prodotti che il marchio distingue siano corrispondenti ai requisiti fissati dai disciplinari.

E' indispensabile che il rispetto dei disciplinari di produzione venga attentamente controllato e che venga prevenuto il pericolo di uno scadimento della qualità, e quindi della reputazione.

Occorre anche stare attenti a possibili comportamenti di «free-rider» da parte degli stessi associati che possono mettere in atto strategie finalizzate alla riduzione dei costi di produzione per aumentare i propri profitti a scapito della reputazione del prodotto.

Particolare rilevanza assumono le strategie di **promozione** le quali rappresentano un elemento di successo fondamentale della politica di marchio, strumento insostituibile per informare i consumatori, esistenti e potenziali, sulle caratteristiche dei prodotti contrassegnati dal marchio.

Per essere efficace, l'attività di comunicazione deve essere distribuita nel tempo e rivolta ad uno specifico target di consumatori. Infatti, a parità di impegno

economico, una azione prolungata risulta più incisiva di una intensa ma limitata nel tempo.

L'attività promozionale deve essere accompagnata anche da una attenta selezione delle categorie di consumatori destinatari

Requisiti importanti per il successo della politica di marchio di un prodotto sono:

- a) omogeneità del prodotto
- b) presenza nel prodotto di caratteristiche identificabili dal consumatore
- c) presenza limitata di prodotti "sostitutivi"
- d) obiettivi comuni nei produttori e/o trasformatori interessati
- e) garanzia di adeguati investimenti sull'attività promozionale
- f) offerta del prodotto in quantità adeguate e per un lungo periodo di tempo
- g) programma strategico di sviluppo della politica di marchio con definizione degli obiettivi e verifica delle risorse occorrenti

6

MARCHI DI QUALITÀ

Le denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari sono disciplinate in Europa dal Regolamento del Consiglio 1234/2007, che, con le modifiche introdotte dal Regolamento 491/2009, disciplina anche il sistema di classificazione dei prodotti vitivinicoli istituendo le **DOP** (denominazione di origine protetta), le **IGP** (indicazione geografica protetta) e le menzioni tradizionali anche per il vino.

Il Regolamento 607/2009 è il regolamento applicativo della Commissione che codifica, tra l'altro, le procedure relative alle caratteristiche dei disciplinari, alla richiesta di riconoscimento, alle modalità relative ai controlli.

Tale normativa è anche finalizzata alla necessità di tutelare il sistema produttivo che rende determinante, per il successo di un prodotto, l'indicazione della sua provenienza e del metodo produttivo utilizzato.

Prodotti tipici di qualità protetti da certificazioni europee

Comprendono i prodotti con certificazione di denominazione di origine protetta (DOP), i prodotti con indicazione geografica protetta (IGP) ed i prodotti con attestato di specificità (A.S.).

a) **Denominazione di Origine Protetta (DOP)** (Regolamento CE n. 510/2006, ex 2081/92):

indica un prodotto agricolo o alimentare, le cui qualità o le cui caratteristiche sono determinate essenzialmente o esclusivamente dall'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono nell'area geografica delimitata.

La DOP si applica a produzioni il cui intero ciclo produttivo, dalla produzione della materia prima all'ottenimento del prodotto finito, si svolge in un'area geografica ben delimitata, e pertanto non riproducibile al di fuori di essa.

Alcune indicazioni geografiche sono state assimilate alle denominazioni di origine allorché le materie prime impiegate nella loro produzione provengono da un'area geografica più ampia o anche diversa dall'area dove avviene la trasformazione, ma a condizione che sussistano condizioni particolari per la produzione delle materie prime (ad esempio il prosciutto di Parma).

Tale possibilità di assimilazione è stata consentita entro due anni dalla data di entrata in vigore del regolamento CEE n. 2081/92 (e, quindi, fino al 26 luglio 1995) per prodotti già riconosciuti giuridicamente.

b) **Indicazione Geografica Protetta (IGP)** (Reg. 510/2006, ex 2081/92):

Questa qualifica identifica un prodotto agricolo o alimentare di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica, possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nell'area geografica determinata.

A differenza della DOP, la IGP non richiede necessariamente la produzione in loco della materia prima, a condizione però che il prodotto ottenuto sia corrispondente ai requisiti imposti dal disciplinare di produzione.

Infatti, il regolamento 2081/92 intende proteggere *esclusivamente* le denominazioni di prodotti che risultano avere una caratteristica legata alla localizzazione geografica, mentre le denominazioni che hanno un carattere generico non risultano protette e possono continuare ad esistere nelle condizioni attualmente esistenti.

In pratica si tratta di denominazioni generiche indicanti i nomi di prodotti o di derrate alimentari che, sebbene siano riferiti ad un luogo o ad una regione in cui sono stati inizialmente commercializzati, sono diventati nel corso degli anni di uso comune per definire una categoria di prodotti identici che non provengono necessariamente dalla regione indicata dal nome e che richiamano, tra l'altro, varietà vegetali e razze animali.

c) **Attestazione di Specificità (A. S.)** (Regolamento CE n. 509/2006, ex 2082/92)

Si tratta di un attestato di protezione che *viene attribuito a quei prodotti agricoli o alimentari che utilizzano materie prime tradizionali oppure che hanno una*

composizione tradizionale oppure ancora che subiscono un metodo di produzione e/o di trasformazione del tipo tradizionale.

Come per i DOP e IGP, anche il riconoscimento di una attestazione di specificità richiede l'applicazione di un disciplinare di produzione il cui rispetto deve essere garantito da opportuni organismi di controllo.

I prodotti con attestazione di specificità sono protetti da qualsiasi accorgimento che possa determinare confusione nel consumatore o consentire lo sfruttamento d'immagine a prodotti simili non aventi diritto all'attestazione.

Chiunque può produrre o fabbricare un prodotto ammissibile al regime di protezione della specificità, alla sola condizione che siano rispettate le condizioni del disciplinare.

In particolare, va sottolineato quanto segue:

- ✓ il nome non può fare riferimento ad un'affermazione o ad una enunciazione generica utilizzata per un insieme di prodotti non individuati.
- ✓ Il nome non può fare riferimento ad una caratteristica generale (esempio: latte bianco);
- ✓ Il nome non può essere estraneo al contenuto del disciplinare o alle aspettative dei consumatori.
- ✓ La produzione o la fabbricazione di un prodotto che benefici di un'attestazione di specificità non è vincolata ad un'area geografica delimitata.

Rispetto alle denominazioni di origine i prodotti che richiedono l'attestazione di specificità non fanno assoluto riferimento alla provenienza o all'origine geografica.

Per questi prodotti è stata definita la sigla distintiva di **Specialità Tradizionale Garantita** (STG), marchio il cui riconoscimento è stato introdotto dall'Unione Europea nel 2006 con il regolamento no509/2006, che ha sostituito quello CEE no 2082 del 1992 relativo alle Attestazioni di specificità dei prodotti agricoli e alimentari. L'STG si riferisce ad *"alimenti ottenuti con materie prime della tradizione e da un processo di lavorazione considerato tradizionale"*, che si tramanda nel tempo.

I prodotti STG sono specialità gastronomiche o prodotti agricoli presenti sul territorio europeo da almeno trent'anni, appartenenti, quindi, alla memoria gastronomica del Vecchio Continente.

Meno famosa della Denominazione di Origine Protetta (DOP) e dell'Indicazione Geografica Protetta (IGP), la certificazione di Specialità Tradizionale Garantita si distingue dalle altre per due elementi fondamentali: a) il *processo di lavorazione* e b) gli *ingredienti utilizzati*. Il marchio STG, infatti, non pone l'accento sulla località in cui è prodotto un determinato alimento, come avviene per l'IGP o per la DOP.

Pertanto, l'STG rappresenta un'attestazione di specificità che differenzia un prodotto, con caratteristiche qualitative specifiche, rispetto ai prodotti della stessa categoria. La specificità di un prodotto viene quindi strettamente legata alla tradizione con riferimento o alle materie prime o ai processi di produzione e trasformazione o alla composizione.

Attualmente, la **"Pizza"** e la **"Mozzarella"** sono gli unici prodotti italiani ad avere ottenuto il riconoscimento di Specialità Tradizionale Garantita; l'altra

domanda di registrazione italiana riguarda il miele vergine integrale, ma su tale richiesta è aperta una controversia circa l'uso della dicitura "vergine integrale" non ancora risolta.

Prodotti italiani che hanno ottenuto il riconoscimento comunitario

Delle 150 richieste di riconoscimento che il Governo italiano ha inoltrato a Bruxelles attraverso la procedura semplificata prevista dal reg. 2081/92, i prodotti italiani che sono attualmente riconosciuti sono 98, di cui:

- ✓ 22 prodotti a base di carne
- ✓ 30 formaggi
- ✓ 24 ortofrutticoli e cereali
- ✓ 20 oli di oliva
- ✓ 1 carni e frattaglie fresche
- ✓ 1 prodotti della panetteria.

In campo europeo, sono state registrate complessivamente 478 denominazioni di prodotti agricoli e agroalimentari, di cui 134 formaggi, 95 ortofrutticoli e cereali, 77 carni e frattaglie, 52 oli di oliva, 35 preparazioni a base di carne e prosciutti, 31 acque minerali, 15 prodotti caseari diversi dal burro o altri prodotti di origine animale, 14 birre, 8 prodotti della panetteria, della pasticceria e della biscotteria.

In riferimento a quanto previsto dal Regolamento CEE n. 2081/92 e ai sensi dell'articolo 17, l'Italia ha inviato alla Comunità una lista di **150 prodotti** per i quali ha richiesto la registrazione. Complessivamente a livello comunitario sono state presentate 1.400 richieste.

In Italia, le produzioni tipiche con 30 marchi DOC nel comparto dei formaggi coprono circa il 50% dell'intera produzione casearia nazionale. Per i prosciutti, la produzione nazionale è costituita, per oltre il 30%, da prodotti a denominazione di origine controllata, mentre il comparto vitivinicolo copre il 15% della produzione nazionale con circa 280 denominazioni di origine.

Per i singoli Paesi della Comunità Europea, oltre alle 98 denominazioni italiane, sono state riconosciute 100 denominazioni francesi, 76 greche, 58 tedesche, 61 portoghesi, 37 spagnole, 22 inglesi, 11 austriaci.

7 LOGHI COMUNITARI

Con il Regolamento CE della Commissione n. 1726/98, al fine di migliorare la visibilità dei prodotti presso i consumatori, la U.E. ha adottato un logo comunitario per le DOP e IGP realizzato in tutte le lingue e caratterizzato da un sole giallo e blu con le scritte indicanti le denominazioni.

Il regolamento CEE n. 2082/92 prevede la protezione delle seguenti etichette.



8 REPERTORIO DELLE PRODUZIONI DI QUALITÀ IN SICILIA

Nel contesto internazionale, la Sicilia occupa un posto di rilievo con le sue produzioni agroalimentari di qualità che hanno ottenuto le certificazioni comunitarie (DOP, IGP, DOC, IGT) alle quali si aggiungono anche quelle del comparto tradizionale (PAT). Nel corso degli anni tali produzioni sono cresciute in modo considerevole costituendo un invidiabile "paniere" di prodotti di qualità che rappresenta nel mondo l'eccellenza dell'agroalimentare della Sicilia.

9 PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DI SICILIA (PAT)

Questa categoria, istituita con D.M. n. 350/1999, comprende prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione, stagionatura sono basate su regole di fabbricazione tradizionali, consolidate nel tempo.

Nella "Quindicesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali in attuazione dell'articolo 3, comma 3 del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350" (G.U. n. 168, del 22 luglio 2015, supplemento ordinario n. 43) risultano censiti complessivamente 4.881 prodotti ai quali la Regione Siciliana contribuisce con un totale di 242 prodotti, dei quali 84 paste fresche e prodotti di panetteria, 68 prodotti vegetali naturali o trasformati, 30 piatti composti o prodotti della gastronomia, 26 formaggi, 12 prodotti di origine animale (miele, lattiero-caseari escluso burro), 10 preparazioni di pesci, crostacei e tecniche particolari di allevamento, 5 carni e frattaglie fresche e loro preparazioni, 4 bevande analcoliche, distillati e liquori, 2 condimenti, 1 grassi.

I prodotti agroalimentari tradizionali di Sicilia (PAT), riconosciuti dal Ministero della politiche Agricole, Alimentari e Forestali su proposta della Regione Siciliana aggiornati al 14 agosto 2012 nell'ultima revisione del 7 giugno 2012, sono i seguenti,:

Bevande analcoliche Distillati e Liquori	1	Amarena
	2	Acquavite di vino
	3	Liquore al mandarino
	4	Liquore Fuoco dell'Etna
Carni e frattaglie fresche e loro preparazione	5	Carne fresca di vacca, di pecora, di capra e di maiale
	6	Gelatina di maiale, a liatina o detto anche zuzzu
	7	Salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata, a sausizza
	8	Salsiccia pasqualora
	9	Salsiccione
Grassi	10	Olio extravergine di oliva
Condimenti	11	Elio concentrato
	12	Sale marino naturale
Formaggi	13	Ainuzzi
	14	Belicino
	15	Caci figurati
	16	Caciocavallo palermitano
	17	Caciotta degli Elimi
	18	Canestrato
	19	Canestrato vacchino
	20	Cofanetto
	21	Cosacavaddu ibleo
	22	Ericino
	23	Formaggio di capra "Padduni"
	24	Formaggio di capra siciliana
	25	Formaggio di Santo Stefano di Quisquina
	26	Maiorchino

IV Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

- | | | |
|---|--|---|
| | 27 | Maiorchino di Novara di Sicilia |
| | 28 | Mozzarella |
| | 29 | Pecorino rosso |
| | 30 | Picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato |
| | 31 | Piddiato |
| | 32 | Provola |
| | 33 | Provola dei monti Sicani, caciotta |
| | 34 | Provola delle Madonie |
| | 35 | Provola dei Nebrodi |
| | 36 | Provola siciliana |
| | 37 | Tumazzu di vacca |
| | 38 | Vastedda palermitana |
| Prodotti vegetali
allo stato naturale
o trasformati | 39 | Aglio rosso di Nubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani |
| | 40 | Albicocco di Scillato |
| | 41 | Alloro |
| | 42 | Anguria di Siracusa |
| | 43 | Arancia biondo di Scillato |
| | 44 | Bastarduna di Calatafimi |
| | 45 | Capperi |
| | 46 | Capperi e cucunci |
| | 47 | Carciofo spinoso di Palermo o Menfi |
| | 48 | Carciofo violetto catanese |
| | 49 | Cavolfiore violetto natalino |
| | 50 | Cavolo broccolo o sparacello palermitano |
| | 51 | Cavolo rapa di Acireale "trunzu di aci" |
| | 52 | Cece |
| | 53 | Ciliegia mastrantoni |
| | 54 | Cipolla di Giarratana |
| | 55 | Cotognata |
| | 56 | Fagiolo di Polizzi |
| | 57 | Fava di Leonforte |
| | 58 | Fichi secchi |
| | 59 | Fichidindia |
| | 60 | Ficodindia della valle del Belice |
| | 61 | Ficodindia della valle del Torto, ficudinia |
| | 62 | Ficodindia di San Cono |
| | 63 | Fragola e fragolina di Maletto |
| | 64 | Fragolina di Ribera |
| | 65 | Fragolina di Sciacca |
| | 66 | Grano duro |
| | 67 | Kaki di Misilmeri |
| | 68 | Lenticchia di Ustica |
| | 69 | Lenticchia di Villalba |
| | 70 | Limone in seccagno di Pettineo |
| | 71 | Limone verdello |
| | 72 | Mandarino tardivo di Ciaculli |
| | 73 | Mandorla di Avola |
| | 74 | Mandorle |
| | 75 | Manna |
| | 76 | Marmellata di arance |
| 77 | Marmellata di mele cotogne | |
| 78 | Marmellata di pere spinelli, pira spinieddi | |
| 79 | Mele cola | |
| 80 | Mele gelate cola | |
| 81 | Melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu" | |
| 82 | Melone giallo (cucumis melo var. inodorus),
melone giallo di Paceco, melone d'inverno | |
| 83 | Mostarda | |
| 84 | Mostarda essiccata | |
| 85 | Nespola di Trabia | |
| 86 | Nocciole dei Nebrodi | |

	87 Noce di Motta, "nuci da Motta"
	88 Oliva nebba
	89 Oliva nera passuluni
	90 Origano
	91 Ovaletto di Calatafimi
	92 Patata novella di Messina
	93 Patata novella di Siracusa
	94 Pere butirra d'estate
	95 Pere spinelli
	96 Pere ucciardona
	97 Pere virgola
	98 Pistacchio
	99 Pomodoro di Vittoria
	100 Pomodoro faino di Licata detto "buttichieddu"
	101 Pomodoro seccagno pizzutello di Paceco
	102 Pomodoro secco (ciappa)
	103 Rosmarino
	104 Susino sanacore (u prunu ri murriali)
	105 Zucchina di Misilmeri detta: "friscaredda"
Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria e pasticceria	106 Amaretti
	107 Biancomangiare
	108 Biscotti a "s"
	109 Biscotti al latte
	110 Biscotti bolliti, i viscotta udduti
	111 Biscotti di Natale
	112 Biscotti duri
	113 Biscotto di Monreale (viscottu ri Murriali)
	114 Biscotti glassati, i viscotta cà liffia o mazziati
	115 Bocconetto
	116 Braccialette
	117 Buccellato
	118 Cannillieri
	119 Cannoli
	120 Cannolo alla ricotta, cannolo siciliano
	121 Cannolo tradizionale di Piana degli albanesi e Santa Cristina gela, kannolli etc.
	122 Cassata siciliana
	123 Cassateddi
	124 Cassateddi di Calatafimi
	125 Cassatella di Agira
	126 Ciambella
	127 Ciascuna, mucatuli
	128 Cioccolata di Modica
	129 Colombe pasquali, i palummeddi, pastifuorti
	130 cosi di ficu, cosi duci
	131 Crispelle di riso
	132 Crispelle, i crispeddi
	133 Cuccia
	134 Cucciddata
	135 Cucciddati di Calatafimi
	136 Cucuzzata
	137 Cuddrireddra
	138 Cuddureddi
	139 Cuffitelle
	140 Facciuni di Santa Chiara
	141 Fasciatelle
	142 Frutti di Martorana
	143 Gadduzzi
	144 Gelo di melone
	145 Granita di gelsi neri
	146 Granita di mandorla

IV Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

- 147 Guammelle
- 148 Giuggiolena o cubbaita
- 149 Mandorlato (biscotto riccio)
- 150 Mastazzola
- 151 Nfasciatieddi
- 152 Nfasciatieddi di Agira
- 153 Nfasciatiddi di Troina
- 154 Nfrigghiulata
- 155 Nucàtuli
- 156 Ossa di morto
- 157 Pagnotta alla disgraziata
- 158 Pane a lievitazione naturale (pani cu cruscenti)
- 159 Pane di casa, u pani i casa
- 160 Pane di Monreale (u pani ri Murriali)
- 161 Pane di San Giuseppe
- 162 Pane votivo, a cuddura di San Paulu
- 163 Panzerotti
- 164 Papareddi
- 165 Pasta alla crema di latte
- 166 Pasta di mandorle
- 167 Pasta di nocciola
- 168 Pasta reale di Erice
- 169 Petrafennula
- 170 Pignoccata
- 171 Pignolata di Messina
- 172 Piparelle
- 173 Pizzarruna
- 174 Pupi cull'ova
- 175 Pupi di zucchero
- 176 Salame turco
- 177 Savoiarde
- 178 Scacciata
- 179 Scursunera
- 180 Sfincia di San Giuseppe
- 181 Sfincione
- 182 Sfoglio, sfogghiu
- 183 Squartucciatu
- 184 Taralli
- 185 Testa di turco
- 186 Vastedda cu sammucu, Vastedda nfigghiulata
- 187 Torrone di Caltanissetta, turruni
- 188 Vastedda fritta
- 189 Vucciddati di mandorle

Prodotti della
gastronomia

- 190 Arancini di riso
- 191 Badduzzi di risu
- 192 Busiati col pesto alla trapanese
- 193 Caciù all'argintera
- 194 Caponata di melanzane
- 195 Cardi in pastella
- 196 Cavate
- 197 Crespelle
- 198 Crocchè di patate
- 199 Cuscus di pesce
- 200 Focaccia al sambuco
- 201 Frascatula
- 202 Iris
- 203 Maccharuna
- 204 Maccu di favi
- 205 Maccu di grano
- 206 Malateddi
- 207 Nfigghiulata

	<ul style="list-style-type: none"> 208 Padducculi di carne 209 Pane cotto 210 Pannelle 211 Parmigiana di melanzane 212 Pasta cà muddica 213 Pasta che sàrdi 214 Pasta che vruoccoli arriminàti 215 Sarde a beccaficu 216 Stigghiola 217 Vino cotto e mustazzoli 218 Zuzzu
Preparazione di pesci, molluschi, crostacei	<ul style="list-style-type: none"> 219 Alice sotto sale, acciuga sotto sale, anciova sutta sali 220 Bottarga, uovo di tonno 221 Bottarga, uovo di tonno di Capo San Vito, uovo di tonno santovitaro 222 Gambero rosso, ammuru russu, ammurunu 223 Lattime di tonno salato, lattime di tonno sotto sale, lattume di tunnu salatu 224 Pesce azzurro sott'olio di Lampedusa 225 Menola salata, menole salate, ritunnu salàtu, ritunni salàti 226 Salame di tonno, ficazza di tunnu 227 Sardina salata, sardina sotto sale, sarda salata, sarda sutta sali 228 Tonno di tonnara 229 Vaccareddi (lumache)
Prodotti di origine animale (miele, lattiero caseari, burro escluso)	<ul style="list-style-type: none"> 230 Miele delle Egadi 231 Miele delle Madonie 232 Miele di acacia, di timo, di carrubo 233 Miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo 234 Miele di Trapani 235 Miele ibleo 236 Miele millefiori 237 Miele della provincia di Agrigento 238 Ricotta di pecora 239 Ricotta di vacca 240 Ricotta iblea 241 Ricotta infornata 242 Ricotta mista

10 REPERTORIO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI REGIONE SICILIANA (PAT)

Bevande analcoliche, distillati e liquori

1. Amarena

FOTO	
Area di produzione:	Valle del Nisi area delle Terme.
Descrizione del prodotto:	Distillato di mosto.
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 tradizionali	Le attrezzature utilizzate sono il pentolone di alluminio per la bollitura e il colino per filtrare. Locali destinati abitualmente alla cucina
Elementi di tradizionalità:	

2. Acquavite di vino

FOTO	
Area di produzione:	
Descrizione del prodotto:	
Lavorazione, conservazione e stagionatura:	
Materiali e attrezzature tradizionali	
Elementi di tradizionalità:	

3. Liquore di mandarino

FOTO	
Area di produzione:	
Descrizione del prodotto:	
Lavorazione, conservazione e stagionatura:	
Materiali e attrezzature tradizionali	
Elementi di tradizionalità:	

4. Liquore Fuoco dell'Etna

FOTO	
Area di produzione:	Santa Venerina.
Descrizione del prodotto:	Fuoco dell'Etna (duplice produzione 50° - 70°).
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 tradizionali	Serbatoi in acciaio per preparazione delle miscele e loro deposito; filtri e relative elettropompe; alcolometro; miscelatore ed imbottigliatore.
Elementi di tradizionalità	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.

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni

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

FOTO	
Area di produzione:	Aree collinari e montane della Sicilia.
Descrizione 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.
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 tradizionali	Per la preparazione della carne vengono utilizzati coltelli di diversa dimensione, taglieri e mannaie idonei a venire a contatto con gli alimenti. La conservazione avviene in idonee celle frigorifere in grado di preservare il prodotto.
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 di tradizionalità
Riferimenti documentali	Numerosi documenti parlano dei sistemi di allevamento diffusi in diverse aree siciliane, dell'uso e del valore delle carni. Tra questi: Corriere della Sera del 1909, sulle tradizioni a Troina: si cita il "tintinnare dei campanacci.....e le groppe delle mucche pascolanti....."; 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....."; 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....."; 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; Economia e storia Sicilia-Calabria XV-XIX secolo, di Lucia Correnti, Cosenza

Intervento realizzato nell'ambito del Programma Generale di Intervento della Regione Siciliana 2016/2017
con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico - Ripartizione 2015

	1976: si parla dei diritti-doveri di concedenti e concessionari di terre, pascoli e armenti in quel periodo.
--	--

6. Gelatina di maiale: "a liatina" o detto anche "zuzzu"

FOTO	
Area di produzione:	Comuni dell'area iblea.
Descrizione del prodotto:	Gelatina con carne di maiale: guancia, orecchie, testa, piedi, lonza, cotenna, etc.
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 tradizionali	Pentole in acciaio inox, mestoli, coltelli, contenitori in plastica, colino.
Locali	Laboratorio a norma e banco per la lavorazione, fornellone, cappa per la raccolta dei vapori.
Elementi di tradizionalità	La gelatina di porco viene citata da un antico ricettario del Regno delle due Sicilie.

7. Salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata "A sausizza"

FOTO	
Area di produzione:	Comuni dell'area iblea.
Descrizione del prodotto:	Carne di maiale tritata, un tempo veniva invece "capulata" ossia battuta col cappuliaturo, fino a ridurla in poltiglia.
Lavorazione e stagionatura:	Tritatura della carne, aggiunta della giusta dose di sale marino, peperoncino e finocchietto selvatico, il tutto ammorbidente 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 tradizionali	Le attrezzature utilizzate sono il tritacarne, i coltelli, l'insaccatrice e le budella. Per l'affumicamento si usa il legno naturale.
Locali	Laboratori a norme CEE, celle frigorifere, locali per la stagionatura, locali per l'affumicamento.
Elementi di tradizionalità	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.

8. Salsiccia "Pasqualora"

FOTO	
Area di produzione:	Comuni di Trapani, Erice, Valderice, Paceco, Calatafimi, Alcamo, Castellammare del Golfo, Buseto Palizzolo, San Vito Lo Capo e Custonaci.
Descrizione 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.
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

IV Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

	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 tradizionali	Tritacarne, pistone a pressione naturale, budelle di maiale o di agnello, spago a strisce di Palma nuova.
Locali di lavoro	I locali devono essere salubri e la stagionatura effettuata in luoghi freschi e ventilati come retromacellerie, le cantine e i seminterrati privati.
Elementi di tradizionalità	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".

9. Salsiccionne, "Sausizzuni"

FOTO	
Area di produzione:	Provincia di Ragusa
Descrizione del prodotto:	Salame caratteristico per la forma di presentazione con il prodotto avvolto in un bastone elicoidale e per le caratteristiche degli ingredienti usati.
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 tradizionali	-----
Locali di lavoro	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 di tradizionalità

Grassi (burro, margarina, oli)

10. Olio extravergine di oliva, "ogghiu d'aliva"

FOTO	
Area di produzione:	Territorio del Comune di Giardinello (PA). (In questo territorio l'olivo rappresenta la coltivazione prevalente).
Descrizione 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.
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 "giarri 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

11. Elioconcentrato di pomodoro, "Astrattu"

FOTO	
Area di produzione:	Bagheria.
Descrizione 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.
lavorazione e stagionatura:	Spedicellare e lavare il pomodoro.
Materiali e attrezzature tradizionali	In magazzino viene effettuata manualmente la calibratura e sistemazione in cassette di legno proteggendo il frutto con striscioline di carta bianca.
Locali di lavoro	Casolari rurali con copertura in coppi alla siciliana che consente una costante aerazione.
Elementi di tradizionalità	Annali della Regia Stazione Sperimentale di Acireale – Volume XVI – anno 1941.

12. Sale Marino Naturale

FOTO	
Area di produzione:	Comuni di Trapani e Paceco.
Descrizione del prodotto:	Il sale marino risulta più completo di oligoelementi e più delicato, per la presenza di potassio e magnesio, rispetto al salgemma.
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 tradizionali	Le piattaforme vengono ricoperte da tegole di terracotta dette "ciaramiri" per evitare i danni che possono arrecare le piogge.
Locali di lavoro	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 di tradizionalità	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

13. Ainuzzi

FOTO	
Area di produzione:	Comuni di Cammarata e San Giovanni Gemini (AG).
Descrizione 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.
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 strisciole e posta in un recipiente. Inizia ora il processo di modellatura degli ainuzzi. Infatti prese le strisciole 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 tradizionali	Oltre ai normali attrezzi della caseificazione si utilizza la "rotula", particolare bastone dalla testa arrotondata.
Locali di lavoro	Caseifici locali.
Elementi di tradizionalità	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.

14. Belicino

FOTO	
Ara di produzione:	Comuni di Calatafimi, Castelvetro, Poggioreale, Salaparuta, Campobello di Mazara, Gibellina, S. Ninfa, Petrosino, Salemi.
Descrizione 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.
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

IV Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

	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 tradizionali	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 lavoro	I locali di lavorazione e di conservazione devono essere salubri e igienicamente accettabili.
Elementi di tradizionalità	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.

15. Caci Figurati “Inuzzi”, “Murriti”, “Cavadduzzi”, “Palummeddi”

FOTO	
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 “pidiaturi”, 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 curatoli” 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; materiale: Latte intero, crudo; microflora: Naturale, caglio: Pasta di agnello e/o capretto;
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 documentali	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.

16. Caciocavallo ("Cascavallu") Palermitano

FOTO	
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.
Tipologia	Formaggio a pasta filata.
Attrezzature tradizionali	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.
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.
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.
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 documentali	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 probiviri 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

IV Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

	<p>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-Maffei "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.</p>
--	---

17. Caciotta degli Elimi

FOTO	
Area di produzione:	Calatufimi, Vita.
Descrizione 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.
Tecnica 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 fiscelle 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 tradizionali	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.
locali di lavoro	I locali di lavorazione e conservazione devono essere salubri e igienicamente accettabili. Il formaggio è stagionato in cantine fresche e ventilate.
Elementi di tradizionalità	La caciotta degli Elimi ha profonde radici nel territorio di produzione; la leggenda vuole che una famiglia di calatufimesi 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.

Intervento realizzato nell'ambito del Programma Generale di Intervento della Regione Siciliana 2016/2017 con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico - Ripartizione 2015

18. Canestrato

FOTO	
Area di produzione:	Intero territorio siciliano.
Attrezzature storiche:	Tina di legno, caldaia di rame stagnato, spino o rotella di legno, cisca di legno, canestri di giunco "fascette", 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 calmieri dei latticini come "tumazza". Il Trasselli lo riscontra ancora in un calmieri 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.
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 tavoliere 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 : "Calmieri 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

IV Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

	<p>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.</p>
--	---

19. Canestrato vacchino

FOTO	
Area di produzione	Comune di Gratteri.
Descrizione	Ha la forma cilindrica, dal colore giallo. Il sapore è dolce quando è fresco, piccante quando è stagionato.
Lavorazione e conservazione	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. La trasformazione avviene in locali appositamente attrezzati
Preparazione	Latte di vacca a volte misto a latte di pecora e/o di capra, caglio.
Elementi di tradizionalità	Nei contratti di "Gabella" fin dal 1400 veniva dato quale corrispettivo per l'utilizzo di pascoli.

20. Cofanetto o Caciocavallo "Cofanaro"

FOTO	
Territorio	Comune di Custonaci, S. Vito, Castellammare, Calatafimi.
Descrizione	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.
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 utilizzate	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.
Lavorazione, conservazione e	I locali di lavorazione e conservazione devono essere salubri e igienicamente accettabili. Il formaggio è stagionato in cantine fresche e

stagionatura	ventilate.
Elementi di tradizionalità	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.

21. Cosacavaddu Ibleo (Caciocavallo Ragusano)

FOTO	
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 "maizzè", 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 "zammarrà" 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	Fresco entro 2 mesi. Semi-stagionato fino a 6 mesi. Stagionato oltre 6 mesi.
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.
Tecnologia di produzione	specie/razza: Vacca; materia prima: Latte intero, crudo; microflora: Naturale; caglio: Pasta di agnello e/o capretto;
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

IV Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

	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 documentali	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.

22. Ericino

FOTO	
Area di produzione:	Erice, Valderice, Custonaci, S.Vito, Castellammare, Calatafimi.
Descrizione 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 dell'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 tradizionali	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.
Locali di lavoro	I locali di lavorazione e conservazione devono essere salubri e igienicamente accettabili. Il formaggio è stagionato in cantine fresche e ventilate.
Elementi ditradizionalità	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.

23. Formaggio di capra "Padduni"

FOTO	
Attrezzature storiche:	Tina di legno, bastone di legno "rotula", cisca di legno, tavoliere di legno, canestri di giunco "fascelde", caldaia di rame stagnato. Fuoco diretto legna-gas.
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, Il secolo a.C., Varrone pone l'accento sulle qualità nutrizionali 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 documentali	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.

24. Formaggio di capra siciliano "Formaggiu ri capra"

FOTO	
Tipologia:	Formaggio a pasta dura, cruda..
Area di produzione:	L'intero territorio siciliano.
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, Il secolo a.C., Varrone pone l'accento sulle qualità nutrizionali 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.
Linee principali tecnologia di	Capra; materia prima: Latte intero, crudo; microflora: Naturale; caglio: Pasta di capretto a volte di agnello; sistema di alimentazione prevalente:

IV Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

produzione: specie/razza:	Pascolo ricco di essenze spontanee raramente integrato con alimentazione in stalla.
Attrezzature tradizionali	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 comuni	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.
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 "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. 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 documentali	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.

25. Formaggio di Santo Stefano di Quisquina

FOTO	
Area di produzione:	S. Stefano di Quisquina, Castronovo di Sicilia, Cammarata, Bivona, Palazzo Adriano.
Descrizione 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.
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 tradizionali	"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.
Locali di lavoro	Idonee strutture aziendali realizzate in applicazione delle restrittive normative igienico-sanitarie per la trasformazione dei prodotti caseari.
Elementi di tradizione:	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
--	--

26. Maiorchino

FOTO	
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.
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 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 documentali:	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

27. Maiorchino di Novara di Sicilia, "Maiurcheu"

FOTO	
Area di produzione:	Novara di Sicilia.
Descrizione 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	Latte ovino e caprino, caglio naturale, sale, olio, recipiente di rame ("codara"), forma circolare di legno ("garbua"), piano orizzontale ("mastrello"), scaffalatura in legno.
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 di tradizionalità:	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.

28. Mozzarella

FOTO	
Area di produzione	Territorio del Comune di Giardinello.
Descrizione 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.
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	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.
Locali di lavoro	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 di tradizionalità:	Il prodotto viene confezionato per tradizione da oltre 100 anni.

29. Pecorino rosso

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

FOTO	
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	Tuma fresca senza alcuna salatura. Primosale indica un formaggio fresco

Intervento realizzato nell'ambito del Programma Generale di Intervento della Regione Siciliana 2016/2017 con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico - Ripartizione 2015

ricorrenti	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.
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 "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 e stagionatura	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. 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 documentali	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.

31. Piddiato

FOTO	
Area di produzione:	Comuni di Calatafimi, Petrosino, Marsala, Partanna, Salemi, S. Ninfa, Vita, Castelvetrano, Custonaci, S. Vito, Castellammare.
Descrizione del prodotto:	Formaggio a pasta filata realizzato con latte di pecora Valle del Belice. La sua pezzatura varia da 1 a 5 Kg. 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
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	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.
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.

32. Provola

FOTO	
Area di produzione	Monti Sicani, Cammarata, S. Giovanni Gemini.
Descrizione sintetica del prodotto:	Formaggio a pasta filata a forma di pera.
Materiali e attrezzature	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.
Lavorazione, conservazione e stagionatura:	Idonee strutture aziendali realizzate in applicazione delle restrittive normative igienico-sanitarie per la trasformazione dei prodotti caseari. 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.
Elementi di tradizionalità	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

Intervento realizzato nell'ambito del Programma Generale di Intervento della Regione Siciliana 2016/2017
con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico - Ripartizione 2015

33. Provola dei Monti Sicani o "Caciotta"

FOTO	
Area di 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
Materiali e attrezzature	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.
Lavorazione, conservazione e stagionatura:	La provola 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. I locali debbono essere idonei sotto il profilo igienico sanitario alla trasformazione dei prodotti caseari.
Elementi di tradizionalità	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.

34. Provola delle Madonie

FOTO	
Attrezzature tradizionali	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 "pidiaturo", bastone di legno "manuvedda", tavoliere di legno, caldaia di rame stagnato. Fuoco diretto legna-gas.
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 di produzione:	specie/razza: Vacca; materia prima: Latte intero, crudo; microflora: Naturale; caglio: Pasta di agnello;
Sistema di alimentazione	Pascolo naturale e coltivato con integrazione di foraggi e concentrati in stalla.
Lavorazione e stagionatura	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. E' di piccole dimensioni, circa 1 Kg., con un breve collo con la testa lavorata a palla; salatura: Salamoia satura; Stagionatura: 10-15 giorni. 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.
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 documentali	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

35. Provola dei Nebrodi

FOTO	
Area di 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.
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. 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. La maturazione avviene in locali "maaseni" freschi e ventilati, dove le forme vengono appese a coppie su pertiche di legno attaccate ai tetti.
Materiali e attrezzature	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.
Elementi di tradizionalità	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 documentali	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
--	-------------------------------

36. Provola Siciliana

FOTO	
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.
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: Pascolo naturale ricco di sostanze spontanee
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 documentali	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.

37. Tumazzo di vacca (o canistratu o formaggiu di vacca)

FOTO	
Materiale	Latte bovino (ma talvolta anche misto con latte di pecora), da razza modicana. Alimentazione: a pascolo brado.
Area di produzione:	Come nel "Tumazzo di piecura", più la provincia di Ragusa.
Calendario di produzione:	Da ottobre a luglio
Lavorazione	Si porta il latte crudo a 35 gradi, aggiugendovi "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	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. 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.
--	------------

38. Vastedda Palermitana

FOTO	
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.
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 di produzione:	specie/razza: Vacca; materia prima: Latte intero, crudo; microflora: Naturale; caglio: Pasta di agnello o capretto; sistema di alimentazione: Pascolo naturale e coltivato con integrazione di foraggi e concentrati in stalla in quantità variabile rispetto alla stagione foraggera;
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	Forma ovoidale più o meno spessa dalla pasta color avorio. Il sapore è acidulo e fresco. Pesa circa 1 Kg.
Riferimenti documentali:	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

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

FOTO	
Area di produzione	Comune di Paceco, Trapani, Erice e Valderice.
Descrizione 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.
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 di tradizionalità	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

40. Albicocco di Scillato

FOTO	
Area di produzione	Scillato.
Descrizione	Frutto a forma sferica colore "albicocca", polpa succosa, morbida, particolarmente profumata, pezzatura media.
Lavorazione, conservazione e stagionatura	Irrigazione maggio/ottobre con acqua delle sorgenti Agnello e Gulfone. Non vengono effettuate ulteriori operazioni successive alla raccolta.
Materiali e attrezzature	Non vengono effettuate ulteriori operazioni successive alla raccolta che si svolge nelle prime due decadi di giugno.
Elementi di tradizionalità	L'età dei frutteti e le documentazioni relative alla ripartizione dei turni irrigui delle acque delle sorgenti.

41. Alloro, "addauru"

FOTO	
Area di produzione	Villarosa.
Descrizione	Albero di media grandezza, sempre-verde, con foglie coriacee, fiori poco appariscenti, frutti drupacei, aromatico.
Lavorazione, conservazione e stagionatura	Essiccazione all'ombra. Conservazione in sacchetti di carta o di plastica per uso alimentare.
Materiali e attrezzature	Nessuna.
Elementi di tradizionalità	Da "Bellarosa": Uomo Serio" (V. de Simone).

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

FOTO	
Area di produzione	Siracusa.

IV Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Descrizione	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.
Lavorazione, conservazione 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. I Locali di conservazione debbon essere ben arieggiati e asciutti, attrezzati con celle frigo, carrelli elevatori, imballi di vario tipo, calibratore basculante.
Materiali e attrezzature	Materiali, attrezzature e imballaggi vari di magazzino quali: calibratore a rulli basculanti, binz di legno-cartone, plaform.
Elementi di tradizionalità	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.

43. Arancia Biondo di Scillato

FOTO	
Area di produzione:	Scillato.
Descrizione	Frutto a forma sferica o leggermente ovale, buccia sottile, colore arancione pallido, polpa chiara, presenza di semi.
Lavorazione, conservazione 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. Non vengono effettuate ulteriori operazioni successive alla raccolta.
Elementi di tradizionalità	L'età dei frutteti e le documentazioni relative alla ripartizione dei turni irrigui delle acque delle sorgenti.

44. Bastarduna di Calatafimi

FOTO	
Area di produzione	Comune di Calatafimi Segesta
Descrizione	Fichi d'india a frutto giallo che maturano a cavallo del mese di novembre.
Lavorazione e stagionatura	Il ficod'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. ceste di vimini. I locali di lavorazione e confezionamento devono essere salubri e igienicamente accettabili.
Elementi di tradizionalità	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".

45. Capperi, "Chiappari"

Area di produzione:	Villarosa.
Descrizione	Pianta spontanea suffruticosa. Le foglie sono tondeggianti e carnose, alterne e verdi. I fiori hanno petali bianchi. I frutti sono delle bacche. Il capperi in commercio è costituito dalle gemme floreali.
Lavorazione, conservazione 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.
Elementi di tradizionalità	Dalla raccolta "Ricette popolari" del gruppo Cultura e Società di Villarosa L.S.U. ex art. 23 legge 67/88.

47. Carciofo Spinoso di Menfi

FOTO	
Area di produzione	Territorio dei seguenti comuni: Menfi, e parte di Castelvetro, Sambuca di Sicilia e Sciacca.
Cenni storici	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 Sporadi.
Descrizione	Il capolino 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".
Elementi di tradizionalità	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.

48. Carciofo violetto catanese

49. Cavolfiore violetto natalino

50. Cavolo Broccolo o "Sparacello" Palermitano

FOTO	
Area di produzione	Palermo
Descrizione	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.
Lavorazione, conservazione e stagionatura	L'epoca di raccolta è scalare dall'autunno alla primavera. 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 di tradizionalità

:

51. Cavolo rapa di Acireale "trunzu di aci"

52. Cece "Principe"

FOTO	
Area di produzione	Intero territorio siciliano.
Descrizione	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.
Lavorazione,	Non essendo resistente alle fitopatie ed in maniera specifica alla ruggine, la

Intervento realizzato nell'ambito del Programma Generale di Intervento della Regione Siciliana 2016/2017 con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico - Ripartizione 2015

conservazione e stagionatura	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. 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. Per la conservazione della granella si utilizzano i metodi comuni di stoccaggio delle sementi in locali puliti ed asciutti, alla rinfusa o insaccata.
Elementi di tradizionalità	A memoria d'uomo.

53. Ciliegia Mastrantoni, "Cirasa Mastrantoni"

FOTO	
Area di produzione	Territorio Etneo – Comuni di Pedara, Trecastagni, Nicolosi, Viagrande, Aci S. Antonio, S. Giovanni La Punta.
Descrizione	ibrido spontaneo originatosi da un seme di Raffiuna. Frutto di buona pezzatura con polpa croccante e di ottimo sapore.
Lavorazione e stagionatura	Periodo di produzione – giugno e luglio. Consumata come frutta fresca.
Lavorazione, conservazione e stagionatura	Nessuna.
Elementi di tradizionalità	Annali della Regia Stazione sperimentale di frutticoltura e di agrimucoltura, Acireale, Volume XVI, anno 1941.

54. Cipolla di Giarratana

FOTO	
Area di Produzione	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.
Cenni storici	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.
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.
Lavorazione, conservazione	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 sementali, generalmente allestiti presso le stesse aziende, nel periodo

IV Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

	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. 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.
--	---

55. Cotognata "A' cutugnata"

FOTO	
Area di produzione	Villarosa.
Descrizione	Dolce di mele-cotogne.
Lavorazione, conservazione 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. Pentola, cucchiaino di legno, formelle rotonde apribili. La preparazione avviene in Case private.
Elementi di tradizionalità	Dalla raccolta "ricette popolari" del gruppo Cultura e tradizioni di Villarosa L.S.U. ex art. 23 Legge 67/88.

56. Fagiolo di Polizzi "Fasola a Badda"

FOTO	
Area di produzione	Polizzi Generosa
Descrizione	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.
Lavorazione, conservazione 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. Areali esterni e piccoli magazzini rurali.
Elementi di tradizionalità	Dalla storiografia locale emerge come tale coltivazione sia praticata da secoli secondo una metodica colturale alquanto omogenea e tradizionale.

57. Fava larga di Leonforte

FOTO	
Area di produzione	Leonforte, Assoro, Enna.
Descrizione	Fava Leonfortese o fava turca, fresca o secca.
Lavorazione, conservazione e stagionatura	Semina manuale a metà novembre, scerbatura manuale, raccolta tra maggio e giugno.
Elementi di	-----

tradizionalità	
----------------	--

58. Fichi secchi

FOTO	
Area di produzione	Nissoria – Enna.
Descrizione	Fichi secchi rivestiti da una leggera patina bianca inseriti dentro un filo a forma di collana.
Lavorazione, conservazione 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. Si conservano in luoghi freschi ed asciutti. Appesi per lungo tempo.
Materiali e attrezzature tradizionali	Tavola di legno o gratella di canne. Spago incolore. Ago grosso.
Elementi di tradizionalità	Leonardo Sciascia "Gli zii della Sicilia".

59. Fichidindia

FOTO	
Area 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.
Descrizione:	i frutti dalla forma ovoidale si formano in cima alle foglie e sono ricoperti di spine.
Cenni storici	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.

60. Ficodindia della Valle del Belice

61. Ficodindia della Valle del Torto, "Ficudinia"

FOTO	
Area di produzione	Alta Valle del fiume Torto, e più precisamente Roccapalumba, Alia, Vicari, Lercara Friddi.
Descrizione sintetica del prodotto	il frutto 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.
Lavorazione, conservazione 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. Il prodotto dopo la lavorazione, in genere viene immesso immediatamente al consumo. In caso contrario viene stoccato in locali freschi e aerati.

IV Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Materiali e attrezzature tradizionali	Il frutto despinato e calibrato meccanicamente viene subito immesso al consumo in confezioni conformi alla nuova normativa, in legno e in cartone.
Elementi di tradizionalità	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 Pitre, 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 Regalgiofoli, borgata di Roccapalumba, erano così tanti e rinomati per il loro particolare gusto, che molti grossisti di Palermo compravano il frutto sulla pianta.

62. Ficodindia di San Cono**63. Fragola e fragolina di Maletto**

FOTO	
Area di produzione	Provincia di Catania, in particolare i comuni di Maletto e Bronte.
Descrizione sintetica del prodotto	L'infruttescenza della fragola ha forma tondeggiante, di colore rosso vivace, è molto profumata. Sul piano nutrizionale la fragola è ricca di vitamina C e B2.
Lavorazione, conservazione e stagionatura	Nessuna.
Materiali e attrezzature tradizionali	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.
Elementi di tradizionalità	a 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.

64. Fragolina di Ribera

FOTO	
Area di 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.
Lavorazione, conservazione 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.

65. Fragolina di Sciacca**66. Grano Duro, "Furmintu"**

FOTO	
Area di 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.
Lavorazione, conservazione e stagionatura	Dalla lavorazione delle cariossidi che vengono macinate nei mulini, si ottiene la farina e la crusca. Conservazione del grano in silos in acciaio inox o sacchi di carta; lavorazione in locali con piastrelle e macchinari a norma.

Intervento realizzato nell'ambito del Programma Generale di Intervento della Regione Siciliana 2016/2017
con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico - Ripartizione 2015

Materiali e attrezzature tradizionali	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.
Elementi di tradizionalità	"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).

67. Kaki di Misilmeri

68. Lenticchia di Ustica, "lenticchia"

FOTO	
Area di produzione	Isola di Ustica.
Descrizione sintetica del prodotto	Granella secca della pianta di lenticchia (<i>Lens Culinaris Medik</i>) sottospecie microsperma.
Lavorazione, conservazione 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. Il prodotto secco e selezionato nell'aia viene conservato in case rurali e fabbricati agricoli.
Materiali e attrezzature tradizionali	Setacci circolari in pelle bucherellata sospesi da un treppiedi. Tridenti e badili in legno.
Elementi di tradizionalità	La lenticchia di Ustica è coltivata fin dal 1800. Le metodiche di lavorazione sono rimaste immutate come da testimonianze dirette.

69. Lenticchia di Villalba

FOTO	
Area di produzione	Villalba.
Descrizione sintetica del prodotto	Lenticchia dall'alto contenuto proteico, ferro e vitamine.
Lavorazione, conservazione e stagionatura	In autunno e primavera viene seminata ed a aprile si raccoglie la semina autunnale. 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.
Elementi di tradizionalità

70. Limone in seccagno di Pettineo

FOTO	
Area di 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.
Lavorazione, conservazione 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

IV Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

	fogliare delle piante.
Materiali e attrezzature tradizionali
Elementi di tradizionalità	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.

71. Limone verdello

72. Mandarino tardivo di Ciaculli

FOTO	
Area di produzione	E' diffuso nel litorale tirrenico del Palermitano e nella provincia di Catania.
Cenni storici	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.
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.

73. Mandorla di Avola

FOTO	
Area di produzione	Avola (Siracusa). La Sicilia sud-orientale è da sempre terra d'elezione per la coltura del mandorlo, concentrata in special modo nella fascia costiera che va dal mare alla prima collina. Si contano circa 300 diverse varietà, le più richieste prosperano nel siracusano, precisamente nei territori di Avola e Noto.
Descrizione del prodotto	Forma ovoidale perfettamente regolare, guscio spesso e durissimo.
Caratteristiche al consumo	Le mandorle sono frutti profumati e ricchi di oli 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 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.

74. Mandorle

FOTO	
Area di produzione	Siracusa, Cassibile, Priolo.
Descrizione sintetica del prodotto	La cultivar in questione è la Pizzuta D'Avola, l'albero è di tipo vigoroso con portamento espanso, foglie grandi con lembo leggermente increspato. I fiori piccoli con petali ellittici bianchi, presenti sia sui mazzetti che sui brindilli. Il frutto è grande, molto allungato con sutura ventrale saldata e sutura dorsale poco rilevata, ha il guscio duro e rugoso.
Lavorazione, conservazione e stagionatura	Le mandorle vengono distaccate dalla pianta tramite "bacchiatura" verso i primi di settembre. Seguono le operazioni di "smallatura" (manuale o meccanica) ed essiccazione. 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 di

tradizionalità	
----------------	--

75. Manna (Dolcificante, lassativo)

FOTO	
Area di 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.
Lavorazione, conservazione 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 tradizionali	Mannaruolo, rasula, scatola, archetto, stinnituri.
Elementi di tradizionalità	La manna ha origini molto antiche che si fanno risalire alla dominazione araba (IX – XI secolo d.C.)

76. Marmellata di Arance

FOTO	
Area di produzione	Tutta la Sicilia.
Descrizione sintetica del prodotto	Marmellata a base d'arancia.
Lavorazione, conservazione 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 e tappare ermeticamente. Nessuna attrezzatura particolare. Locali domestici o laboratori.
Elementi di tradizionalità

77. Marmellata di Mele Cotogne

FOTO	
Area di 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.
Lavorazione, conservazione 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 tradizionali	Pentole in acciaio, tritatutto, coltelli, piano d'appoggio.
Elementi di tradizionalità	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.

78. Marmellata di Pere Spinelli, “pira spinieddi”

FOTO	
Area di 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.
Lavorazione, conservazione 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 tradizionali	Pentole in acciaio, tritapolpa, coltelli, piano d'appoggio.
Elementi di tradizionalità	Tradizione secolare

79. Mele Cola - “Puma Cola”

FOTO	
Area di produzione	Territorio Etno – 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.)
Lavorazione, conservazione e stagionatura	Il frutto viene raccolto non completamente maturo a metà – fine ottobre. Completa la maturazione in fruttajo entro novembre-dicembre. Si conserva fino ad aprile. 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.
Materiali e attrezzature tradizionali	In magazzino viene effettuata (manualmente) la calibratura e sistemazione in cassette di legno, proteggendo il frutto con striscioline di carta bianca.
Elementi di tradizionalità	Annali della Regia Stazione Sperimentale di frutticoltura e di agromicoltura – Acireale – Volume XVI – anno 1941.

80. Mele Gelate Cola - “Gilati Cola”

FOTO	
Area di produzione	Territorio Etno- 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.
Lavorazione, conservazione e stagionatura	Il frutto viene raccolto non completamente maturo a fine ottobre. La maturazione avviene entro novembre. 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.
Materiali e attrezzature tradizionali	In magazzino viene effettuata (manualmente) la calibratura e la sistemazione in cassette di legno proteggendo il frutto con striscioline di carta bianca.
Elementi di tradizionalità	Annali della Regia Stazione sperimentale di frutticoltura e di agromicoltura – Acireale – Volume XVI – anno 1941.

Intervento realizzato nell'ambito del Programma Generale di Intervento della Regione Siciliana 2016/2017 con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico - Ripartizione 2015

81. Melone invernale giallo "cartuciaru" verde "purceddu"

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

FOTO	
Area di 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.
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 tradizionali	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 di tradizionalità	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.

83. Mostarda

FOTO	
Area di 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.
Lavorazione, conservazione 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. Case di civile abitazione o locali destinati abitualmente alla cucina.
Materiali e attrezzature tradizionali	Calderoni, telo in cotone o setaccio (per la spremitura dei fichidindia), stampe (formelle) in terracotta, piani per asciugare il prodotto.
Elementi di tradizionalità	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.

84. Mostarda essiccata, "Mustardi essiccati"

FOTO	
Area di produzione	Comune di Villarosa
Descrizione sintetica del prodotto	Dolci di succo di fichidindia, farina, zucchero, cannella, mandorle, buccia d'arancia abbrustolita.
Lavorazione, conservazione 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 tradizionali	Le attrezzature utilizzate sono la pentola, il cucchiaino di legno, la superficie di marmo e il coltello.
Elementi di tradizionalità	Raccolta "Ricette Popolari" del gruppo Cultura e Tradizione di Villarosa L.S.U. ex art. 23 Legge 67/68.

85. Nespola di Trabia

86. Nocciole dei Nebrodi

FOTO	
Cenni storici	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 noccioli, 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 Minulare. 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

87. Noci di Motta, "Nuci da Motta"

FOTO	
Area di produzione	Valle Alcantara ed esattamente Comuni di Motta di Camastra, Francavilla di Sicilia, Graniti, Gaggi, Malvagia, Mojo Alcantara e Roccella.
Descrizione 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.
Lavorazione, conservazione 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 tradizionali	Silos per l'immagazzinamento, sacchetti, catena di imballaggio, bilancia e vasche di lavaggio.
Elementi di tradizionalità	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.

88. Oliva "Nebba"

FOTO	
Area di produzione	Scillato.
Descrizione 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%.
Lavorazione, conservazione e stagionatura	La raccolta delle olive avviene per brucatura nel periodo novembre-dicembre. La lavorazione viene effettuata in frantoi autorizzati e a norma CE, la conservazione viene effettuata in contenitori d'acciaio o vetro.
Materiali e attrezzature tradizionali	Brucatura, contenitori rigidi areati per la raccolta, molitura.
Elementi di tradizionalità	I sistemi di raccolta e conservazione si sono da sempre svolti nelle modalità descritte.

Intervento realizzato nell'ambito del Programma Generale di Intervento della Regione Siciliana 2016/2017
con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico - Ripartizione 2015

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

FOTO	
Area di 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.
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 tradizionali	Calibratrice – vaglio.
Elementi di tradizionalità	Esistono notizie della presenza di questo prodotto già nell'ottocento.

90. Origano

FOTO	
Area di produzione	Territorio del Comune di Villarosa con terreni drenati ed esposti al sole.
Descrizione 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.
Lavorazione, conservazione 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 tradizionali	Nessuna.
Elementi di tradizionalità	Da "Bellarosa: Uomo serio" (di V. De Simone).

91. Ovaletto di Calatafimi

FOTO	
Area di produzione	Comune di Calatafimi e Segesta.
Descrizione del prodotto	Arancia bionda di forma ovale che matura dal 20 maggio al 2 luglio.
Lavorazione, conservazione 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 tradizionali	Ceste di vimini.
Elementi di tradizionalità	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.

92. Patata novella di Messina

93. Patata Novella di Siracusa, patata primaticcia

FOTO	
Area di produzione	Siracusa, Cassibile.
Descrizione 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.
Lavorazione, conservazione e stagionatura	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 tradizionali
Elementi di tradizionalità	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.

94. Pere Butirra d'estate - "Pira 'Mputiri"

FOTO	
Area di produzione	Territorio Etno – 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.
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 tradizionali	In magazzino viene effettuata (manualmente) la calibratura e sistemazione in cassette di legno con collocazione monostrato.
Elementi di tradizionalità	Annali della Regia Stazione sperimentale di frutticoltura e di agrumicoltura. Acireale-Volume XVI – anno 1941.

95. Pere Spinelli - "Pira Spineddi"

FOTO	
Area di produzione	Territorio Etno – 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".
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 tradizionali	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.
Elementi di tradizionalità	Annali della Regia Stazione Sperimentale di frutticoltura e di agrumicoltura. Acireale-Volume XVI – anno 1941.

96. Pere Ucciardona - "Pira Ucciarduna"

FOTO	
Area di produzione	Territorio Etneo – Altitudine da 600 a 1800 mt. s.l.m.
Descrizione 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.)
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 tradizionali	In magazzino viene effettuata (manualmente) la calibratura e sistemazione in cassette di legno con collocazione monostrato.
Elementi di tradizionalità	Annali della Regia Stazione Sperimentale di frutticoltura e di agrumicoltura. Acireale-Volume XVI – anno 1941.

97. Pere Virgolosa - "Pira Virgulusi"

FOTO	
Area di 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 fruttai, punteggiatura rugginosa, peso medio circa 150-200 gr., polpa bianco giallastra, fondente, succosa, delicata e profumata.
Lavorazione, conservazione e stagionatura	Il frutto viene raccolto non completamente maturo tra settembre ed ottobre. La maturazione avviene entro novembre.
Materiali e attrezzature tradizionali	In magazzino viene effettuata (manualmente) la calibratura e confezionate in cassette (di legno) monostrato.
Elementi di tradizionalità	Annali della Regia Stazione Sperimentale di frutticoltura e di agrumicoltura. Acireale-Volume XVI – anno 1941.

98. Pistacchio

FOTO	
Cenni storici	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.

99. Pomodoro di Vittoria

100. Pomodoro Faino di Licata detto “buttigieddu”

FOTO	
Cenni storici	<p>La coltura del pomodorino (buttigieddu) 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.</p>

101. Pomodoro seccagno “Pizzutello di Paceco”

FOTO	
Area di produzione	Comune di Paceco, Trapani, Erice e Valderice.
Descrizione 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”
Lavorazione, conservazione 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. Il pomodoro da serbo, che in termini dialettali è detto anche <i>pomodoro da pennula</i> , 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 <i>pennule</i> che successivamente vanno appese in locale fresco e ventilato.
Materiali e attrezzature tradizionali	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.
Elementi di tradizionalità	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.
--	---

102. Pomodoro secco “ciappa”

FOTO	
Area di produzione	In tutto il Mezzogiorno
Descrizione	Pomodori.
Cenni storici	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
Lavorazione, conservazione e stagionatura	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. Produzione: Luglio, agosto, settembre.

103. Rosmarino, “rosamarina”

FOTO	
Area di produzione	Territorio del Comune di Villarosa. Terreni rocciosi ed asciutti.
Descrizione del prodotto	Pianta aromatica a portamento arbustivo. Ha foglie strette ed aghiformi, biancastre nella pagina inferiore e fiori ermafroditi irregolari disposti in grappoli ascellari.
Lavorazione, conservazione e stagionatura	Essiccazione all'ombra. Conservazione in barattoli di vetro o sacchetti di carta o plastica per uso alimentare.
Materiali e attrezzature tradizionali	Nessuna.
Elementi di tradizionalità	Da “Bellarosa: Uomo serio” (V. de Simone).

104. Susini “Sanacore”, “U prunu ri murriali”

FOTO	
Area di produzione	Monreale e Altofonte.
Descrizione 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.
Lavorazione, conservazione 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.

IV Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Materiali e attrezzature tradizionali	Non vengono effettuate ulteriori operazioni successive alla raccolta. Non vengono effettuate ulteriori operazioni successive alla raccolta.
Elementi di tradizionalità	La coltivazione del "Sancore" 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.

105. Zocchina di Misilmeri

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

106. Amaretti

FOTO	
Area di produzione	Castellana Sicula.
Descrizione del prodotto	Pralina arricciata nella parte superiore.
Lavorazione, conservazione e stagionatura	La parte iniziale della lavorazione è eseguita con l'impastatrice, amalgamati tutti gli ingredienti, si prosegue a mano.
Materiali e attrezzature tradizionali	Gli amaretti vengono preparati con mandorle tritate, di cui una parte amare, albumi e zucchero. Laboratorio di pasticceria.
Elementi di tradizionalità	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.

107. Biancomangiare

FOTO	
Area di produzione	Tutta l'isola.
Descrizione del prodotto	Crema a base di latte assai leggera, che nella zona del ragusano viene fatta con latte di mandorla.
Lavorazione, conservazione 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 savoiard) inzuppati di Marsala.
Materiali e attrezzature tradizionali	Nessuna attrezzatura specifica. Ambienti domestici.
Elementi di tradizionalità	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).

108. Biscotti a "s"

FOTO	
Area di produzione	Comune di Gratteri (PA), Area Iblea.
Descrizione del prodotto	Biscotto a forma di S, dal colore castano, aromatizzato con semi di finocchio.
Lavorazione, conservazione e stagionatura	Farina tipo 00, strutto, lievito madre (crescenti), zucchero e semi di finocchio.
Materiali e attrezzature tradizionali	Nessuna attrezzatura specifica. Si produce per lo più in panificio e viene consumato fresco entro pochi giorni dalla produzione.
Elementi di	E' prodotto dai panifici locali con ricetta tramandata da padre in figlio sin dai

IV Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

tradizionalità	primi anni del '900.
----------------	----------------------

109. Biscotti al latte

FOTO	
Area di produzione	Comuni dell'Area Iblea
Descrizione del prodotto	Semola di frano 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.
Lavorazione, conservazione e stagionatura	Realizzazione dell'impasto, passaggio alla biscotteria per la formulatura delle classiche "S", adagiamento sulle teglie, cottura nel forno, confezionamento.
Materiali e attrezzature tradizionali	Impastatrice, biscotteria, teglie da forno, confezionamento in sacchetti da 500 gr. accompagnati da etichetta. Laboratori di pasticceria attrezzati secondo le normative vigenti in materia igienico-sanitaria.
Elementi di tradizionalità	Tradizione trasmessa dai nonni

110. Biscotti bolliti: "I viscotta udduti"

FOTO	
Area di produzione	Comuni dell'Area Iblea nel periodo pasquale.
Descrizione del prodotto	Biscotti duri aromatizzati al cumino.
Lavorazione, conservazione e stagionatura	Ingredienti: Semola di grano duro, uova, zucchero, strutto e semi di cumino. Lavorazione dell'impasto, realizzazione delle forme con scanalature al centro, immersione in acqua bollente e passaggio nel forno.
Materiali e attrezzature tradizionali	Impastatrice, raffinatrice, spianatoio, coltelli, teglie da forno, pentole in acciaio inox. Laboratori di pasticceria attrezzati secondo le normative vigenti in materia igienico-sanitaria.
Elementi di tradizionalità	Tradizione trasmessa dai nonni

111. Biscotti di Natale "viscotta di Natali"

FOTO	
Area di produzione	Comune di Barrafranca.
Descrizione 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.
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 tradizionali	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. Locali destinati abitualmente alla cucina familiare o, nel caso di panifici, a laboratorio artigianale.
Elementi di tradizionalità	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,

Intervento realizzato nell'ambito del Programma Generale di Intervento della Regione Siciliana 2016/2017
con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico - Ripartizione 2015

	con un largo consumo da parte della popolazione.
--	--

112. Biscotti duri (viscutti duru)

FOTO	
Area di produzione	Calascibetta.
Descrizione del prodotto	Caratteristico biscotto dalla forma ad "esse" particolarmente adatto alla prima colazione con latte.
Lavorazione, conservazione e stagionatura	mpasto di farina, lievito, zucchero, sugna. Cottura nel forno a legna.
Materiali e attrezzature tradizionali	Lavorazione a mano. Spianatoia. Forno a legna. Laboratori di pasticceria attrezzati secondo le normative vigenti in materia igienico-sanitaria.
Elementi di tradizionalità	Dolce tradizionale Xibetano tramandato da intere generazioni e offerto anche durante le festività della Madonna del Carmelo (mese di maggio).

113. Biscotto di Monreale (Viscotti ri Murriali)

FOTO	
Area di produzione	Tutto il Territorio Comunale di Monreale.
Descrizione 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.
Lavorazione, conservazione e stagionatura	Gli ingredienti vengono amalgamati ed impastati per circa 40'. L'impasto viene suddiviso in piccoli cilindretti che deposti 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 tradizionali	Le attrezzature sono quelle specifiche della pasticceria: impastatrice meccanica e forno elettrico. Laboratorio da pasticceria o laboratorio di panificazione.
Elementi di tradizionalità	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

114. Biscotti glassati: "i viscotta cà liffia o mazziati"

FOTO	
Area di produzione	Comuni: Area Iblea nel periodo pasquale.
Descrizione del prodotto	Biscotti duri con glassa di zucchero, aromatizzata al limone.
Lavorazione, conservazione e stagionatura	Ingredienti: Farina doppio zero e semola di grano duro, uova, zucchero e sugna. 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 tradizionali	Impastatrice, raffinatrice, spianatoio, teglie da forno, pentole in acciaio inox. Laboratori di pasticceria attrezzati secondo le normative vigenti in materia igienico-sanitaria.
Elementi di tradizionalità	Tradizione trasmessa dai nonni.

115. "Bocconetto" o "Buccunettu"

IV Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

FOTO	
Area di produzione	Sant'Angelo di Brolo.
Descrizione 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.
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 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 tradizionali	Botti di rovere o damigiane di vetro per la conservazione della zucca con il sale. Laboratori di pasticceria ed ambienti domestici.
Elementi di tradizionalità	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.

116. Bracciale

FOTO	
Area di produzione	Nicosia.
Descrizione del prodotto	Frittelle di Carnevale.
Lavorazione, conservazione 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 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 bracciale e si buttano nell'olio caldo, poi si spolverizzano con zucchero e cannella.
Materiali e attrezzature tradizionali	Nessuna. Locali destinati abitualmente alla cucina familiare o, nel caso di panifici, a laboratorio artigianale.
Elementi di tradizionalità	Tradizioni tramandate da generazione in generazione.

117. Buccellato

FOTO	
Area di produzione	Comune di Aidone.
Descrizione 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

Intervento realizzato nell'ambito del Programma Generale di Intervento della Regione Siciliana 2016/2017
con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico - Ripartizione 2015

	velo, e i genovesi ripieni di zuccata.
Materiali e attrezzature tradizionali	Spianatoia, mattarello, rotella tagliapasta, pennellessa, placca da forno. Locali adibiti abitualmente a cucina.
Elementi di tradizionalità	Prodotto conosciuto fin dall'infanzia, da un campione di 8 persone con età superiore a 68 anni.

118. "Cannillieri"

FOTO	
Area di produzione	Comune di Villarosa.
Descrizione del prodotto	Dolci di farina, zucchero, lievito, un pizzico di sale, acqua q.b. e semi di sesamo, ripieni di uova sodi.
Lavorazione, conservazione 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, candeliere, 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 tradizionali	spianatoia, mattarello, rotella tagliapasta, pennellessa, placca da forno. Locali di panificazione le cui pareti sono piastrellate; il forno è a legna od elettrico.
Elementi di tradizionalità	Dalla raccolta "Ricette popolari" del gruppo Cultura e tradizione di Villarosa L.S.U. ex art. 23 Legge 67/88

119. Cannolo

120. Cannolo alla ricotta, cannolo siciliano

FOTO	
Area di produzione	Paceco, Erice, Trapani e Valderice
Descrizione del prodotto	Dolce tipico a base di ricotta.
Lavorazione, conservazione 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 (<i>Arundo Donax</i>). La cialda, un impasto di farina, acqua, marsala, strutto, viene fritta 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 tradizionali	Laboratori di pasticceria attrezzati secondo le normative vigenti in materia igienico-sanitaria.
Elementi di tradizionalità	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.

121. Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli, etc.

122. Cassata Siciliana "Cassata"

FOTO	
Area di produzione	Tutta la Sicilia.
Descrizione del prodotto	Torta composta da pandispagna imbevuto di vino liquoroso e farcita con

IV Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

	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.
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	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. 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 tradizionali	Casseruola per la cottura del pandispagna e setaccio per la preparazione della crema di ricotta. Laboratori di pasticceria e locali domestici.
Elementi di tradizionalità	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)

123. Cassateddi

FOTO	
Area di produzione	Comuni San Giovanni Gemini – Cammarata.
Descrizione del prodotto	Dolci a forma di mezza luna ripieni di ricotta.
Lavorazione, conservazione e stagionatura	Gli ingredienti, vengono impastati ed amalgamati fino ad ottenere una sfoglia sottile, che tagliata 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 tradizionali	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 di tradizionalità	Vengono preparate da sempre in occasione di festività religiose, chiudono insieme alla frutta di stagione i tradizionali pasti.

124. Cassateddi di Calatafimi

Intervento realizzato nell'ambito del Programma Generale di Intervento della Regione Siciliana 2016/2017
con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico - Ripartizione 2015

FOTO	
Area di produzione	Comune di Calatafimi Segesta.
Descrizione del prodotto	Dolci a forma di mezza luna ripieni di ricotta.
Lavorazione, conservazione 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, 1/2 Kg. di zucchero) e passata attraverso un setaccio con aggiunta di scorza di limone grattugiata e gocce di cioccolato fondente.
Materiali e attrezzature tradizionali	Tavoliere di legno, coltello, mattarello di legno, rondella di rame. Laboratori di pasticceria attrezzati secondo le normative vigenti in materia igienico-sanitaria.
Elementi di tradizionalità	Questo dolce è nato circa nel 1700 in occasione delle festività soprattutto nei tempi antichi nel Carnevale e Pasqua

125. Cassatella di Agira "Cassatedda"

FOTO	
Area di produzione	Agira.
Descrizione 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.
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 cucchiaino. 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 tradizionali	Laboratori di pasticceria attrezzati secondo le normative vigenti in materia igienico-sanitaria.
Elementi di tradizionalità

126. Ciambella

FOTO	
Area di produzione	Comune di San Cataldo.
Descrizione 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.
Lavorazione, conservazione e stagionatura	Il dolce viene realizzato esclusivamente a mano e cotto al forno. Impasto di farina di grano duro, zucchero, uova, lievito.
Elementi di tradizionalità	Ricetta che si tramanda da almeno 3 generazioni.

127. "Ciascuna o mucatoli"

FOTO	
Area di produzione	Comuni: Area Iblea.
Descrizione del prodotto	Dolce ripieno con fichi secchi, frutta secca, cannella, scorza d'arancio e miele, confezionato a forma di fiocco.

IV Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Lavorazione, conservazione e stagionatura	Lavorazione della semola di grano duro con zucchero e sugna per la formazione della sfoglia sottile dea 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 tradizionali	Impastatrice, raffinatrice, sfogliatrice, spianatoio in marmo, forno. Laboratori di pasticceria attrezzati secondo le normative vigenti in materia igienico-sanitaria.
Elementi di tradizionalità	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.

128. Cioccolato modicano o “carcao”

FOTO	
Area di produzione	Comune di Modica (RG)
Descrizione del prodotto	Particolare tipo di cioccolato.
Lavorazione, conservazione e stagionatura	Ingredienti: zucchero semolato, pasta amara, stecca di vaniglia o di cannella, tavoletta di burro cacao. Preparazione: grattugiare la pasta amara e farla sciogliere in un pentolino su fiamma molto bassa mescolando bene, aggiungere a poco a poco lo zucchero (ulteriormente pestato), la vaniglia (o cannella) e, in ultimo la tavoletta di burro cacao spezzettato per rendere lucida la cioccolata. Amalgamare bene il tutto e tenerlo ancora sul fuoco lento per cinque minuti. Intanto riscaldare sui fornelli le apposite formette rettangolari; dopo che sono state riempite, sbattere ognuna di esse su di un tavolo o ripiano di marmo, affinché la pasta “si sistemi” nelle forme; riporre quindi in un luogo fresco per almeno 24 ore. Dopo questo tempo si formeranno le tavolette e, per conservarle si avvolgeranno in carta oleata.
Materiali e attrezzature tradizionali	Nessuna attrezzatura specifica. Laboratori di pasticceria.
Elementi di tradizionalità	Questo dolce è stato introdotto dagli Spagnoli nel XV secolo, quando la Contea di Modica passò ai Corbrera. E' una tipica ricetta Atzeca portata in Europa dagli Spagnoli dopo la conquista dell'America.

129. Colombe pasquali: “i palummeddi” o “pastifuorti”

FOTO	
Area di produzione	Comuni dell'Area Iblea nel periodo pasquale.
Descrizione del prodotto	Piccole colombe in pastaforte, realizzate con zucchero, farina doppio zero e cannella. Hanno una forte consistenza, da qui il nome di pasteforti.
Lavorazione, conservazione 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 tradizionali	Banco d'appoggio, pentole, coltelli, forno. Laboratorio di pasticceria.

Elementi di tradizionalità	Tramandata dai nonni ed ancora prima, si dice che fosse regalo di scambio tra i fidanzati.
-----------------------------------	--

130. Così di Ficu, Così Duci

FOTO	
Area di produzione	In provincia di Trapani, i comuni di Erice, Valderice, Buseto Palizzolo, Custonaci, San Vito Lo Capo e Castellammare del Golfo.
Descrizione del prodotto	Prodotto della pasticceria con ripieno di conserva di fichi secchi e mandorle tostate e macinate.
Lavorazione, conservazione 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 tradizionali	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. La lavorazione avviene in laboratori artigianali o cucine, a seconda che si tratti di lavorazione artigianale o domestica.
Elementi di tradizionalità	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.

131. Crispelle di riso**132. Crispelle: "i crispeddi"**

FOTO	
Area di produzione	Comuni dell'Area Iblea.
Descrizione del prodotto	Dolci natalizi a base di semola di grano duro, lievito e finocchietto, conditi con zucchero e cannella o miele e cannella.
Lavorazione, conservazione 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 tradizionali	Impastatrice, friggitrice, padella. Laboratorio di pasticceria attrezzato secondo le normative vigenti in materia igienico-sanitaria.
Elementi di tradizionalità	Si tramanda dai nonni.

133. Cuccia

IV Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

FOTO	
Area di produzione	Tutta la Sicilia.
Descrizione 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.
Lavorazione, conservazione 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 tradizionali	Nessuna attrezzatura specifica. Laboratori di pasticceria ed ambienti domestici.
Elementi di tradizionalità	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"

134. Cucciddata

FOTO	
Area di produzione	Tutto il territorio comunale di Poggioreale
Descrizione del prodotto	Forme diverse, pezzatura di circa gr. 100, lavorazione intagliata.
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. Informare per 20 minuti.
Materiali e attrezzature tradizionali	Piano in legno (scanaturi) per l'impasto, appositi piccoli coltelli affilati per l'intaglio, forno preferibilmente a legna. Locale cucina, disporre a sfoglia l'impasto. Lunga conservazione in appositi contenitori metallici.
Elementi di tradizionalità	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.

135. Cucciddati di Calatafimi

FOTO	
Area di produzione	Comune di Calatafimi Segesta.
Descrizione del prodotto	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.
Preparazione	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.

Materiali e attrezzature tradizionali	Tavoliere di legno, coltello. Locali destinati abitualmente alla cucina familiare.
Elementi di tradizionalità	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 Borgesi 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

136. Cucuzzata

FOTO	
Area di produzione	Tutta la Sicilia
Descrizione del prodotto	Marmellata di zucchine verdi.
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 tradizionali	Nessuna attrezzatura specifica è richiesta. Per lo più ambienti domestici.
Elementi di tradizionalità	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.

137. Cuddireddra

FOTO	
Area di produzione	Comune di Delia
Descrizione del prodotto	Dolce secco e croccante dalla caratteristica forma a coroncina.
Lavorazione, conservazione e stagionatura	Il dolce viene realizzato esclusivamente a mano con l'ausilio di attrezzi realizzati con materiali naturali appartenenti a generazioni passate.
Preparazione	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 di tradizionalità	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.

138. Cuddureddi

IV Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

FOTO	
Area di produzione	Comuni San Giovanni Gemini – Cammarata.
Descrizione del prodotto	Anellini di pasta azima cotti al forno.
Lavorazione, conservazione 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 tradizionali	Ingredienti: farina e acqua.
Elementi di tradizionalità	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.

139. Cuffitelle (cuffiteddi)

FOTO	
Area di produzione	Calascibetta.
Descrizione del prodotto	Dolci natalizi a base di farina, mandorle e fichi secchi.
Lavorazione, conservazione e stagionatura	Sfoglia: farina, sugna, zucchero. Ripieno: fichi secchi macinati, mandorle abbrustolite, zucchero, cannella, garofano. Forma a mezzaluna tramite “piduzzu”.
Materiali e attrezzature tradizionali	Spianatoia, coltello, “piduzzu” (ferro con base arrotondata). Lavorazione prevalentemente a mano. Forno a legna. Laboratori di pasticceria attrezzati secondo le normative vigenti in materia igienico-sanitaria.
Elementi di tradizionalità	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.

140. “Facciuni di San Chiara” (Torta di San Chiara)

FOTO	
Area di produzione	Noto ed Avola.
Descrizione del prodotto	Torta di mandorle a forma di faccia d'angelo, ripiena di marmellata di cedro e di arance e ricoperta di cioccolato fondente.
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 riprodotte la faccia di un angelo, con le ali argentate dietro il capo.
Materiali e attrezzature tradizionali	Nessuna attrezzatura specifica è richiesta. Laboratori di pasticceria ed ambienti domestici.
Elementi di tradizionalità	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. Cavallotto.

141. Fasciatelle

FOTO	
------	--

Intervento realizzato nell'ambito del Programma Generale di Intervento della Regione Siciliana 2016/2017
con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico - Ripartizione 2015

Area di produzione	Sicilia orientale.
Descrizione del prodotto	Biscotti a forma di "esse" al miele e alle mandorle.
Lavorazione, conservazione 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 finchè saranno dorate. Dopo cotte spolverizzare con zucchero e cannella.
Materiali e attrezzature tradizionali	Nessuna attrezzatura specifica. Locali domestici.
Elementi di tradizionalità

142. Frutti di Martorana

143. Gadduzzi

FOTO	
Area di produzione	Aidone.
Descrizione del prodotto	Biscotto a forma di galletto fatto con farina, zucchero, uova e vino.
Lavorazione, conservazione e stagionatura	La lavorazione è di tipo artigianale e non è prevista una lunga conservazione.
Materiali e attrezzature tradizionali	L'attrezzatura utilizzata è lo sbattitore e la cottura viene effettuata nel forno elettrico. Laboratori di pasticceria attrezzati secondo le normative vigenti in materia igienico-sanitaria.
Elementi di tradizionalità	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.

144. Gelo di melone

145. Granita di Gelsi Neri

FOTO	
Cenni storici	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.

146. Granita di Mandorle

FOTO	
Area di produzione	Sicilia orientale.
Descrizione del prodotto	Gelato granuloso ottenuto per congelamento di succo di mandorle.
Lavorazione, conservazione 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 finché 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 finché si sarà ottenuto un sorbetto soffice ma non schiumoso.
Materiali e attrezzature tradizionali	Mortaio e setaccio di crine. Laboratori di gelateria attrezzati secondo le normative vigenti in materia igienico-sanitaria.
Elementi di tradizionalità	Rif. Bibliografico Eleonora Consoli e Francesco Contraffatto "Sicilia la cucina del sole", Ed. Tringale.

147. Guammelle

FOTO	
Area di produzione	Aidone.
Descrizione del prodotto	Biscotto tradizionale di Aidone fatto di farina, zucchero e uovo.
Lavorazione, conservazione e stagionatura	La lavorazione è di tipo artigianale e non è prevista una lunga conservazione.
Materiali e attrezzature tradizionali	L'attrezzatura utilizzata è lo sbattitore, e la cottura viene effettuata nel forno elettrico. Laboratori di pasticceria attrezzati secondo le normative vigenti in materia igienico-sanitaria.
Elementi di tradizionalità	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.

148. Giuggiolena o Cubbiata, Torrone di semi di sesamo

FOTO	
Area di produzione	Tutta la Sicilia.
Descrizione del prodotto	Torrone scuro preparato con miele, zucchero e semi di sesamo.
Lavorazione, conservazione 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 rimastando con un cucchiaio di legno fino a quando l'impasto diventerà duro al punto tale da non essere più rimastato; 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 tradizionali	Nessun attrezzo specifico. Laboratori di pasticceria e/o locali domestici.
Elementi di tradizionalità	Giuggiolena 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.

149. Mandorlato, Biscotto Riccio

FOTO	
------	--

Intervento realizzato nell'ambito del Programma Generale di Intervento della Regione Siciliana 2016/2017
con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico - Ripartizione 2015

Area di produzione	Comune di Palma di Montechiaro.
Descrizione 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.
Lavorazione, conservazione e stagionatura	Si tratta di impasto fatto a mano a livello artigianale.
Materiali e attrezzature tradizionali	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. Normali laboratori di pasticceria. Durata della freschezza: una settimana circa. In congelatore domestico: diversi mesi.
Elementi di tradizionalità	“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.

150. Mastazzola

FOTO	
Area di produzione	Tutto il territorio comunale di Poggioreale.
Descrizione del prodotto	Dolce di colore marrone scuro a forma di rombo.
Lavorazione, conservazione 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 tradizionali	Piano di legno (scanaturi) per l'impasto, mattarello (lasagnaturi), coltello, teglie e forno preferibilmente a legna. Locali destinati abitualmente alla cucina familiare, conservazione a lungo tempo.
Elementi di tradizionalità	Essendo Poggioreale un paese di antica tradizione vitivinicola nasce questo dolce tipico intorno al 1700.

151. 'Nfasciateddi

FOTO	
Area di produzione	Militello Val di Catania.
Descrizione del prodotto	Miscela di farina 00, miele, mandorle, zucchero, chiodi di garofano, uova, strutto e buccia di limone.
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 tradizionali	Spianatoio di legno e teglie da forno. Case di civile abitazione e laboratori di dolci.
Elementi di tradizionalità	Il prodotto viene confezionato per tradizione da oltre 100 anni.

152. Nfasciateddi di Agira

FOTO	
Area di produzione	Agira.
Descrizione 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.
Lavorazione, conservazione e	Dopo aver tritato finemente le mandorle, mescolare con abbondante miele e con la cannella fino ad ottenere un impasto omogeneo compatto al

IV Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

stagionatura	cucchiaio. 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 tradizionali	Laboratori di pasticceria attrezzati secondo le normative vigenti in materia igienico-sanitaria.
Elementi di tradizionalità	Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana del 6/02/1999 – Parte I n. 6

153. Nfasciateddi di Troina

FOTO	
Area di produzione	Troina.
Descrizione 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.
Lavorazione, conservazione 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.
Preparazione	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 tradizionali	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, 1/2 litro di acqua, 1 buccia di arancia e 1 di limone grattugiate, 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. 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 di tradizionalità	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.

154. Nfrigghiulata

FOTO	
Area di produzione	Tutto il territorio comunale di Poggioreale.
Descrizione del prodotto	Tortina rustica a forma di rosa a sfoglie.
Lavorazione, conservazione 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	Piano di legno (scanaturi) per l'impasto, mattarello (lasagnaturi), coltello, teglie e forno preferibilmente a legna. Locali destinati abitualmente alla

Intervento realizzato nell'ambito del Programma Generale di Intervento della Regione Siciliana 2016/2017 con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico - Ripartizione 2015

tradizionali	cucina familiare, conservazione non più di due giorni.
Elementi di tradizionalità	Tradizione ultracentennale tipica dei Poggiorealesi.

155. Nucàtuli

FOTO	
Area di produzione	Tutta la Sicilia.
Descrizione del prodotto	Pasticcini ripieni di diversa forma.
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.
Preparazione	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 tradizionali	Nessuna attrezzatura specifica. Locali domestici o laboratori per pasticcerie.
Elementi di tradizionalità

156. Ossa di morto, "Ossa ri muortu", "Ossa ri mortu"

FOTO	
Area di produzione	Palazzolo Acreide - Acireale e tutti i comuni limitrofi.
Descrizione 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).
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, traboccando nella parte inferiore, formi una base di sostegno di colore marrone bruciato.
Materiali e attrezzature tradizionali	Palazzolo Acreide: Impastatrice, raffinatrice, spianatoio in marmo, forno, coltelli. Acireale: Nessuna attrezzatura specifica. Palazzolo Acreide: Laboratori di pasticceria attrezzati secondo le normative vigenti in materia igienico- sanitaria. Acireale: Laboratori di pasticceria, panifici ed ambienti domestici.
Elementi di tradizionalità	Palazzolo Acreide: Tradizione secolare del pasticciare 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". (Erocole Patti, Un bellissimo novembre).

IV Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

157. Pagnotta alla Disgraziata

FOTO	
Area di produzione	Messina e Provincia.
Descrizione 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).
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 tradizionali	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. 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 di tradizionalità	Esistono numerosi estratti stampa e riferimenti, che confermano e comprovano le metodiche tradizionali praticate per questo prodotto da più di cinquant'anni.

158. Pane a lievitazione naturale, "Pani di casa", "Pani cu crescenti"

FOTO	
Area di produzione	Castellana Sicula.
Descrizione del prodotto	Pane a lievitazione naturale prodotto con semola di grano duro rimacinato.
Lavorazione, conservazione 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 deposti 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 tradizionali	Farina, acqua, lievito madre (cruscenti), impastatrice, teli per la lievitazione, forno a legna.
Elementi di tradizionalità	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.

159. Pane di Casa, "u pani i casa"

FOTO	
Area di produzione	Comune di Altopiano Ibleo.
Descrizione del prodotto	Pane con semola di grano duro e lievito naturale (cruscenti).
Lavorazione, conservazione 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 tradizionali	Impastatrice, raffinatrice, spezzatrice, spianatoia. Laboratorio a norme igienico- sanitarie.
Elementi di tradizionalità	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.

Intervento realizzato nell'ambito del Programma Generale di Intervento della Regione Siciliana 2016/2017
con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico - Ripartizione 2015

160. Pane di Monreale (u pani ri murriali)

FOTO	
Area di produzione	Tutto il territorio comunale di Monreale (PA).
Descrizione 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 1/2 Kg. e 1 Kg. _ Pagnotta pizzata da 1/2 Kg. e 1 Kg. _ Filone liscio lungo da 1/4, 1/2 Kg. e 1 Kg. _ Filoneascalettada 1/4, 1/2 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.
Lavorazione, conservazione 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 tradizionali	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. Laboratorio di panificazione.
Elementi di tradizionalità	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.

161. Pane di San Giuseppe

FOTO	
Area di produzione	Nissoria, Leonforte, Valguarnera.
Descrizione del prodotto	Pane avente forme curiose, difficili ad eseguirsi. Vi sono raffigurati Santi, pupattoli ed animali, grappoli d'uva.
Lavorazione, conservazione 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 tradizionali	Maida (tavola di lavorazione), spianatoia. Locali adibiti abitualmente a cucina.
Elementi di tradizionalità	"Mostra etnografica Siciliana" di Giuseppe Pitre stampato nel 1968

162. Pane votivo: "A cuddura di S. Paulu"

FOTO	
Area di produzione	Palazzolo Acreide in occasione della festa dedicata a S. Paolo, che si celebra il 29 giugno.
Descrizione del prodotto	Pane con semola di grano duro a forma di grossa ciambella sulla quale viene rilevato un serpente, simbolo del Santo.
Lavorazione, conservazione 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 tradizionali	Materiali e attrezzature in uso presso i fornai della zona, impastatrice, etc....Laboratori per la panificazione secondo le normative in materia di igiene e sanità.

Elementi di tradizionalità	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.
-----------------------------------	---

163. Panzerotti

164. “Papareddi”, Paparelle

FOTO	
Area di produzione	Tutta la Sicilia.
Descrizione del prodotto	Frittelle ripiene.
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 rimetterlo 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 tradizionali	Nessuna attrezzatura specifica.
Elementi di tradizionalità	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).

165. Pasta alla crema di latte, “Pasta all'antica”

FOTO	
Area di produzione	Montelepre.
Descrizione del prodotto	Dolce molto povero della tradizione pasticceria di Montelepre, ancora oggi presente nelle vetrine dei pasticceri monteleprini.
Lavorazione, conservazione 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 tradizionali	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. Trattandosi di pasticceria fresca non occorre di stagionatura. Si mantiene bene per circa due giorni a

Intervento realizzato nell'ambito del Programma Generale di Intervento della Regione Siciliana 2016/2017
con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico - Ripartizione 2015

	temperatura ambiente.
Elementi di tradizionalità	Risale alla prima metà del 1900, e veniva preparato dal pasticcere Salvatore Pizzurro in occasione dei ricevimenti.

166. Pasta di Mandorle

FOTO	
Area di produzione	Comune di Aidone.
Descrizione del prodotto	Mandorle, zucchero, uovo e un pizzico di cannella..
Lavorazione, conservazione e stagionatura	Modo artigianale, macinare le mandorle, poi mescolare con zucchero e uova fino ad ottenere una pasta e poi infornare.
Materiali e attrezzature tradizionali	Spianatoia, mattarello, rotella tagliapasta, pennellessa, placca da forno, raffinatrice per le mandorle.
Elementi di tradizionalità	Notizie fornite dal padre di un produttore locale che la produce da più di 25 anni.

167. Pasta di nocciola

FOTO	
Area di produzione	S'Alfio.
Descrizione del prodotto	Biscotto morbido a base di nocciole, miele, zucchero e albume d'uovo.
Lavorazione, conservazione e stagionatura	Si trituran le nocciole, si amalgamano con gli altri ingredienti e si cuoce in forno.
Materiali e attrezzature tradizionali	La lavorazione tradizionale non prevede specifiche attrezzature.
Elementi di tradizionalità	Le metodiche di lavorazione sono state tramandate nel tempo senza subire sostanziali variazioni.

168. Pasta Reale di Erice

FOTO	
Area di produzione	Comune di Erice e comuni limitrofi.
Descrizione 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.
Lavorazione, conservazione 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 dolci, rappresentati principalmente dalla Frutta di Martorana.
Elementi di tradizionalità	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.

169. Petrafennula

IV Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

FOTO	
Area di produzione	Tutta la Sicilia.
Descrizione del prodotto	Dolce durissimo a base di miele.
Lavorazione, conservazione 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 tradizionali	Nessuna attrezzatura specifica.
Elementi di tradizionalità	La petrafennula è un dolce d'origine araba che tradizionalmente viene preparato per la festa dell'Immacolata l'8 di dicembre.

170. Pignoccata: “a pagniuccata”

FOTO	
Area di produzione	Comuni dell'Area Iblea.
Descrizione del prodotto	Dolce a forma di pigna, con uova, zucchero, farina, un pizzico di sale e cannella.
Lavorazione, conservazione 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 tradizionali	Impastatrice, raffinatrice, spianatoio in marmo, padelle, forno, coltelli, friggitrice, pentole.
Elementi di tradizionalità	Si tramanda dai nonni.

171. Pignolata di Messina

FOTO	
Area di produzione	Messina e zone limitrofe.
Descrizione del prodotto	Differisce dalla pignoccata 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.
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 tradizionali	Nessuna attrezzatura specifica.
Elementi di tradizionalità	Rif. Bibl. “Catania giorno e notte” autore Raffaele Poidomani

172. Piparelle

Intervento realizzato nell'ambito del Programma Generale di Intervento della Regione Siciliana 2016/2017
con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico - Ripartizione 2015

FOTO	
Area di produzione	Sicilia Orientale.
Descrizione del prodotto	Biscotti a base di mandorle.
Lavorazione, conservazione 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 tradizionali	Nessuna attrezzatura specifica.
Elementi di tradizionalità	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.

173. Pizzarruna

FOTO	
Area di produzione	Comuni di San Giovanni Gemini e Cammarata.
Descrizione del prodotto	Dolci di forma cilindrica schiacciata ripieni.
Lavorazione, conservazione 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 tradizionali	La preparazione è tutta manuale con i seguenti ingredienti: <u>Per la pasta</u> : 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, 1/4 di latte. <u>Per il ripieno</u> : gr. 500 di fichi secchi macinati, zucchero a piacere, mandorle, cannella ed alcune noci macinate. <u>Per la glassa</u> : due albumi d'uovo, gr. 200 di zucchero a velo e qualche goccia di limone.
Elementi di tradizionalità	In occasione delle festività natalizie, da sempre, vengono offerti durante gli scambi degli auguri.

174. "Pupi cull'uova" (piccolo pane con l'uovo)

FOTO	
Area di produzione	Nicosia.
Descrizione del prodotto	Pani o paste dolci di diverse proporzioni, con forme di bambole, pupattoli, etc. entro le quali forme ci sono delle uova sode.
Lavorazione, conservazione e stagionatura	Si lavora l'impasto (farina, zucchero, strutto), si taglia a pezzi e gli si da la forma particolare. Vi si inseriscono le uova sode e si inforna.
Materiali e attrezzature tradizionali	Maida (tavolo di lavorazione), spianatoia.
Elementi di tradizionalità	Mostra etnografica Siciliana" di Giuseppe Pitre stampato nel 1968.

175. Pupo di zucchero, “Pupu di zuccaru”, pupacena

FOTO	
Area di produzione	Tutta la Sicilia.
Descrizione del prodotto	Pupi di zucchero colorati.
Lavorazione, conservazione e stagionatura	Ingredienti: 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 tradizionali	Attrezzature idonee per la lavorazione dei prodotti di pasticceria.
Elementi di tradizionalità	Antica ricetta importata in Sicilia da alcuni marinai che scambiavano con il governo della Serenissima. La pupacena è legato alla festa dei morti.

176. Salame turco “salame turcu”

FOTO	
Area di produzione	Tutta la Sicilia.
Descrizione del prodotto	Dolce a base di cioccolato a forma tipica di un salame.
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 tradizionali	Nessuna attrezzatura specifica.
Elementi di tradizionalità	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).

177. Savoiarde, taralle

FOTO	
Area di produzione	Comune di Gratteri.
Descrizione del prodotto	Ha forma ovale, colore giallo oro.
Lavorazione, conservazione e	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

Intervento realizzato nell'ambito del Programma Generale di Intervento della Regione Siciliana 2016/2017
con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico - Ripartizione 2015

stagionatura	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 tradizionali	Farina tipo 00, uova, zucchero, bicarbonato.
Elementi di tradizionalità	E' prodotta dai panifici locali con ricetta tramandata da padre in figlio sin dai primi anni del '900.

178. Scacciata

FOTO	
Area di produzione	Tutta la Sicilia.
Descrizione 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 broccoli.
Lavorazione, conservazione 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 broccoli.
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 coprirli 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 finché si colorirà. Servire calda.
Materiali e attrezzature tradizionali	Nessuna attrezzatura specifica.
Elementi di tradizionalità	Riferimento Bibliografico " Il padrino" di Mario Puzo.

179. Scursunera

FOTO	
Area di produzione	Tutta la Sicilia.
Descrizione del prodotto	Sorbetto a base di gelsomino.
Lavorazione, conservazione 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 finché si sarà ottenuto un sorbetto morbido ma non schiumoso.
Materiali e attrezzature tradizionali	Nessuna attrezzatura specifica.
Elementi di tradizionalità	Citato nel romanzo "Il Gattopardo" di Giuseppe Tomasi di Lampedusa

180. Sfinci di San Giuseppe

IV Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

FOTO	
Area di produzione	Dolce legato alla festa di San Giuseppe, oggi diffuso in diverse zone della Sicilia.
Descrizione 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.
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. Spegnerne 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 finché 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 finché 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 tradizionali	Nessun attrezzo specifico.
Elementi di tradizionalità	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.

181. Sfincione

182. Sfoglio, "Sfuogghio"

FOTO	
Area di produzione	Castellana Sicula.
Descrizione del prodotto	Torta con ripieno.
Lavorazione, conservazione 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 tradizionali	Impastatrice.
Elementi di tradizionalità	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.

183. Squartucciatu

FOTO	
Area di produzione	Tutto il territorio comunale di Poggioreale.
Descrizione del prodotto	Forme di cuore, pavone, ostensorio, palma, croce e pesce, lavorazione ad intaglio.
Lavorazione, conservazione e	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

Intervento realizzato nell'ambito del Programma Generale di Intervento della Regione Siciliana 2016/2017
con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico - Ripartizione 2015

stagionatura	apposita attrezzatura si procede all'intaglio. Si possono conservare per anni con accurati trattamenti.
Materiali e attrezzature tradizionali	Piani in legno (scanaturi) per l'impasto, appositi piccoli coltelli affilati per smerlettatura, forno preferibilmente a legna.
Elementi di tradizionalità	Tradizione antichissima per decorare ed arricchire l'altare in onore di San Giuseppe ricorrente il 19 marzo di ogni anno.

184. Taralli

185. Testa di turco “Testi di Tùrcu”

FOTO	
Area di produzione	Dolce tipico di Castelbuono (PA). In molte località dell'isola con lo stesso nome vengono indicati dolci con ricette differenti.
Descrizione 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.
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 sformaggiati con cioccolata grattugiata.
Materiali e attrezzature tradizionali	Nessuna attrezzatura specifica.
Elementi di tradizionalità

186. “Vastedda cu sammucu” oppure “Vastedda nfigghiulata”

FOTO	
Area di produzione	Troina.
Descrizione del prodotto	Si tratta di una focaccia rustica farcita, di forma tondeggiate o anche rettangolare, a seconda del recipiente in cui è lievitata ed è stata informata, 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 (<i>Sambucus Nigra</i>).
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 tradizionali	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. Cucina attrezzata con forno a legna per la cottura dell'impasto.

IV Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Elementi di tradizionalità	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 <i>vastedda</i> , arricchito e farcito con i migliori prodotti alimentari della tradizione contadina locale, appunto la “ <i>vastedda cu sammucu</i> ” o “ <i>vastedda nfigghiulata</i> ”. 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 <i>Vastedda cu Sammucu</i> . Il prodotto si trova nei panifici e nelle tavole calde locali.
-----------------------------------	---

187. Torrone di Caltanissetta, Turruni

FOTO	
Area di produzione	Caltanissetta.
Descrizione del prodotto	Prodotto della pasticceria a pasta dura o friabile ricoperto o no di cioccolato.
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 <i>Fantasia</i> si ottengono dalla macinazione del torrone tradizionale, le cui polveri vengono infornate a temperatura media, segue poi la fase di copertura. Nelle varianti <i>Iolanda</i> e <i>Zara</i> è presente un ripieno di pralines ottenuto dalla raffinatura di mandorle e zucchero fino a diventare crema. La variante <i>Pepita</i> è un torrone morbido a forma di piccoli quadratini, cui viene sovrapposta una mandorla intera fissata da una goccia di cioccolato. La variante <i>Elena</i> è croccante a forma di piccoli rettangoli di peso di circa 15 grammi. La variante <i>Umberto</i> è come <i>Elena</i> , ma di formato più grande. La variante <i>Splendor</i> 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 tradizionali	Per la cottura, gli ingredienti vengono mescolati in una <i>caldaia</i> dal fondo di rame; l'impasto viene poi distribuito all'interno di <i>telai</i> di legno di forma rettangolare, dove viene steso e lavorato con <i>mattarelli</i> di legno (questa fase è detta <i>incorporare</i> , in dialetto <i>intulare</i>). Vengono aggiunti altri pistacchi tritati con la macchina <i>raffinatrice</i> . Dopo il raffreddamento, il torrone viene estratto dai telai e porzionato a mezzo della macchina <i>taglierina</i> 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 <i>flowpack</i> che effettua anche la chiusura sottovuoto. Per ottenere forme cilindrico-rettangolari, il macinato viene lavorato in appositi telai in legno chiamati <i>canalette</i> . 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.
Elementi di tradizionalità	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.
--	--

188. Vastedda Fritta

FOTO	
Area di produzione	Comune di Gratteri.
Descrizione del prodotto	Ha forme diverse, colore giallo oro.
Lavorazione, conservazione 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 tradizionali	Farina di frumento, olio di oliva, zucchero, sale. Cucina a legna (tannuri), si mangia quando ancora è calda.
Elementi di tradizionalità	Da oltre 25 anni nel Comune di Gratteri viene organizzata una sagra denominata "della Vastedda Fritta" che viene apprezzata da innumerevoli consumatori.

189. "Vucciddati" di mandorle

FOTO	
Area di produzione	Villarosa.
Descrizione del prodotto	Dolci di farina, zucchero, strutto, uova, latte e lievito, ripieni di un composto di mandorle, zucchero, cannella e acqua q.b.
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 tradizionali	Spianatoia, mattarello, taglia-pasta, pennellina, placca da forno.
Elementi di tradizionalità	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

190. Arancini di riso

FOTO	
Area di produzione	Tutta l'isola.
Descrizione 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.
Lavorazione, conservazione e stagionatura	Ingredienti: <u>a) per gli arancini</u> : riso, pangrattato, uova, farina, caciocavallo (o parmigiano) grattugiato, una noce di burro, sale e pepe; <u>b) per il ripieno classico</u> : 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 tradizionali
Elementi di tradizionalità	Rif. Bibl. tale prodotto viene citato nel libro "I Vicere" di Federico de Roberto.

191. Badduzzi di risu cu brudu, o Ganeffe di risu (palline di riso in brodo)

FOTO	
Area di produzione	Enna.
Descrizione del prodotto	Palline di riso fritte servite con brodo di carne.
Lavorazione, conservazione e stagionatura	Preparare del classico riso, realizzare delle palline grandi come una nocciola, infarinare, passarle nell'uovo e nella mollica, friggerle e servirle con dell'ottimo brodo di carne e parmigiano grattugiato.
Materiali e attrezzature tradizionali	Strumenti tipici per la preparazione del riso e del brodo di carne.
Elementi di tradizionalità	"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.

192. "Busiati" col pesto trapanese

FOTO	
Area di produzione	Trapani.
Descrizione del prodotto	Tipo di pasta fresca, ottenuta con l'impiego di un particolare attrezzo chiamato "buscio" e condita con un particolare tipo di sugo.
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 sgucciate, 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

Intervento realizzato nell'ambito del Programma Generale di Intervento della Regione Siciliana 2016/2017
con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico - Ripartizione 2015

	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 tradizionali	Viene usato un particolare attrezzo chiamato "buscio". Locali destinati abitualmente a cucina.
Elementi di tradizionalità	Ricetta delle zone del trapanese di origine antichissima. Rif. Bibl. Eleonora Consoli e Francesco Contraffatto "Sicilia la cucina del sole" Ediz. Tringale.

193. Caciù all'argintera

FOTO	
Area di produzione	Tutta la Sicilia.
Descrizione del prodotto	Formaggio, solitamente caciocavallo, tagliato a fette fritto nell'olio d'oliva.
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. Rigirare 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 tradizionali	Nessuna attrezzatura specifica. Laboratori di gastronomia e ambienti domestici.
Elementi di tradizionalità	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".

194. Caponata di melanzane

FOTO	
Area di produzione	Sicilia Occidentale.
Descrizione del prodotto	Misto di tocchetti di melanzane fritte, pezzetti di sedano, olive verdi snocciolate, salsa di pomodoro, cipolla, capperi, zucchero e aceto.
Lavorazione, conservazione 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 tradizionali	Nessuna attrezzatura specifica. Laboratori di gastronomia e ambienti domestici.
Elementi di tradizionalità	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.

195. Cardi in pastella

FOTO	
-------------	--

IV Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Area di produzione	Palermo.
Descrizione del prodotto	Prodotto tipico delle friggitorie palermitane costituito da cardi avvolti da una pasta a base di farina e fritti.
Lavorazione, conservazione e stagionatura	Ingredienti: cardi, farina, chiara d'uovo, olio d'oliva, aceto, sale.
Materiali e attrezzature tradizionali	Nessuna attrezzatura specifica. Laboratori di gastronomia e ambienti domestici.
Elementi di tradizionalità	"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)

196. Cavate

FOTO	
Area di produzione	Aidone.
Descrizione del prodotto	Primo piatto composto da farina, acqua e sale.
Lavorazione, conservazione 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 tradizionali	L'attrezzatura principale è rappresentata dalla tavola di legno. Locali destinati abitualmente a cucina.
Elementi di tradizionalità	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.

197. Crespelle

198. Crocché di patate

199. Cuscus di pesce

200. Focaccia al sambuco

FOTO	
Area di produzione	Troina.
Descrizione 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 (<i>Sambucus Nigra</i>).
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 tradizionali	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. Cucina

Intervento realizzato nell'ambito del Programma Generale di Intervento della Regione Siciliana 2016/2017
con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico - Ripartizione 2015

	<p>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.</p>
Elementi di tradizionalità	<p>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.</p>

201. Frascatula

FOTO	
Area di 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).
Lavorazione, conservazione 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 1/2, 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 tradizionali	Locali destinati abitualmente alla cucina.
Elementi di tradizionalità	"La cucina tradizionale dell'ennese", di I. Amaradio, T. D'Alba, G. Di Prima; Ed. Papiro, Enna, 1977, p. 18.

202. Iris

FOTO	
Area di 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, cioccolata 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 finché saranno appena dorati. Porli a riposare per 12 ore, quindi infornarli a temperatura moderata finché saranno appena dorati. Porli a riposare per 12 ore. A parte preparare la crema di ricotta e amalgamarla con cannella in polvere e cioccolata a pezzetti. Con la punta di un coltellino, praticare un foro di circa 3 cm. di diametro al

IV Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

	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 tradizionali	Nessuna attrezzatura specifica. Laboratori di pasticceria e ambienti domestici.
Elementi di tradizionalità	Rif. Bibl. Eleonora Consoli e Francesco Contraffatto "Sicilia la cucina del sole". Ed. Tringale

203. Maccarruna tipici ennesi, (maccheroni tipici ennesi)

FOTO	
Area di produzione	Enna.
Descrizione del prodotto	Pasta fresca, fatta a mano, con ragù di carne di maiale.
Lavorazione, conservazione 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 tradizionali	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". Locali destinati abitualmente alla cucina.
Elementi di tradizionalità	"La cucina tradizionale dell'enneese", 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.

204. Maccu di favi**205. "Maccu di grano"**

FOTO	
Area di produzione	Aidone.
Descrizione del prodotto	Purea di grano condita con olio extravergine di oliva.
Lavorazione, conservazione e stagionatura	Schiacciare il frumento per togliere la prima sfoglia e poi far cuocere.
Materiali e attrezzature tradizionali	Per pulire il grano venivano utilizzate due pietre laviche. Locali destinati abitualmente alla cucina familiare, rappresenta il primo piatto dei giorni di festa.
Elementi di tradizionalità	La storia antica di questa ricetta è supportata dalla testimonianza di un campione di 10 anziani di età superiore ai 60 anni.

206. "Malateddi"

FOTO	
Area di produzione	Enna.
Descrizione del prodotto	Focaccine ripiene di tritato di maiale.
Lavorazione, conservazione 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.

Intervento realizzato nell'ambito del Programma Generale di Intervento della Regione Siciliana 2016/2017
con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico - Ripartizione 2015

Materiali e attrezzature tradizionali	Strumenti comuni per la realizzazione della pasta fresca. Locali destinati abitualmente alla cucina.
Elementi di tradizionalità	"La cucina tradizionale dell'ennese", di I. Amaradio, T. D'Alba, G. Di Prima; Ed. Papiro, Enna, 1977.

207. Nfigghiulata

208. "Padduculi di carni 'no brudu"

FOTO	
Area di produzione	Enna.
Descrizione del prodotto	Polenta di grano e verdura (il tipo di verdura è l'infiorescenza del broccolo detta "Sminuzzatura" o anche finocchietti di campagna).
Lavorazione, conservazione 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 1/2, 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 tradizionali	Locali destinati abitualmente alla cucina.
Elementi di tradizionalità	"La cucina tradizionale dell'ennese", di I. Amaradio, T. D'Alba, G. Di Prima; Ed. Papiro, Enna, 1977, p. 18.

208. Padducoli di carne

209. "Pani cuttu" o pane cotto

FOTO	
Area di produzione	Enna.
Descrizione del prodotto	Zuppa di pane raffermo.
Lavorazione, conservazione 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 tradizionali	Strumenti comuni. Locali destinati abitualmente alla cucina.
Elementi di tradizionalità	"La cucina tradizionale dell'ennese", di I. Amaradio, T. D'Alba, G. Di Prima; Ed. Papiro, Enna, 1977, p. 24.

210. Pannelle

FOTO	
Area di produzione	Città di Palermo, e alcune zone della provincia.
Descrizione del prodotto	Prodotto di stuzzicheria di forma svariata ottenuto da un impasto di farina di ceci, acqua, sale e pepe.
Lavorazione, conservazione 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 finché 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 finché raggiungerà lo spessore di 1/2 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 tradizionali	Nessun attrezzo particolare. Friggitorie e ambienti domestici.

Elementi di tradizionalità	Rif. Bibl. Giuseppe Bonomo, "alla salute della Santuzza" in tutt'Italia.
----------------------------	--

211. Parmigiana di melanzane

FOTO	
Area di produzione	Tutta la Sicilia.
Descrizione del prodotto	Tortino a base di melanzane, formaggio, uova e salsa di pomodoro.
Lavorazione, conservazione 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 tradizionali	Nessuna attrezzatura specifica. Laboratori di gastronomia e ambienti domestici.
Elementi di tradizionalità	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.

212. Pasta cà muddica

213. Pasta con le sarde, "Pasta chi sardi"

FOTO	
Area di produzione	Bagheria.
Descrizione 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 cucchiaio di olio extravergine di oliva, 30 gr. di cipolla, 50 gr. di estratto di pomodoro, 150 gr. di mollica di pane.
Lavorazione, conservazione 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 tradizionali	Normali utensili da cucina. Locali destinati abitualmente a cucina.
Elementi di tradizionalità	Sin dal 1915 in un locale tipico di Bagheria "Zza Maria cu trasi s'arricria" veniva preparata questa ricetta.

214. Pasta che vruoccoli arriminàti

FOTO	
Area di produzione	Sicilia.
Descrizione del prodotto	Condimento a base di cavolfiore soffritto con cipolla, pasta di acciughe,

Intervento realizzato nell'ambito del Programma Generale di Intervento della Regione Siciliana 2016/2017
con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico - Ripartizione 2015

	uvetta nera di Corintom, pinoli e zafferano.
Lavorazione, conservazione e stagionatura	Pulitura dei cavolfiori, bollitura e relativa triturazione, preparazione del soffritto di cipolla, miscelazione dei cavolfiori con gli altri aromi.
Materiali e attrezzature tradizionali	Macchinari da taglio, cuocitori, bacinelle di cottura salse, riempitrice di vasi, tunnel di pastorizzazione, etichettatrice e incartonaatrice. 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 di tradizionalità	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.

215. Sarde a “Beccaficu”

FOTO	
Area di produzione	Palermo.
Descrizione del prodotto	Sarde farcite con pangrattato, filetti d'acciughe, pinoli ed uvetta passate al forno.
Lavorazione, conservazione 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 tradizionali	Normali utensili da cucina. Locali destinati abitualmente a cucina o laboratori di gastronomia.
Elementi di tradizionalità	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 desèsèspère”.

216. Stigghiola

FOTO	
Area di produzione	Tutta l'isola.
Descrizione del prodotto	Budella di agnello riempite con ingredienti vari.
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 chiedere tutti gli ingredienti e avvolgervi 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 tradizionali	Nessuna attrezzatura specifica. Ambienti domestici e macellerie. Ancora oggi a Palermo, le “stigghiola” vengono arrostite alla brace per le strade

IV Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

	della città.
Elementi di tradizionalità	“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).

217. Vinu cotto e mustazzoli

FOTO	
Area di produzione	Nicosia.
Descrizione del prodotto	Dolce a base di fichidindia.
Lavorazione, conservazione 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 tradizionali	Nessuna.
Elementi di tradizionalità	Tradizioni tramandate da generazione in generazione

218. Zuzzu

FOTO	
Area di produzione	Catania e comuni del comprensorio.
Descrizione del prodotto	Gelatina di maiale.
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 tradizionali	Nessuna attrezzatura specifica. Laboratori di gastronomia, macellerie e ambienti domestici.
Elementi di tradizionalità	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**219. Alice sotto sale, acciuga sotto sale, anciova sutta sali****220. Bottarga o Uovo di Tonno - Bottarga, uovo di tonno di capo san vito, uovo di tonno santovitaro**

FOTO	
Area di produzione	Comuni di Trapani e Favignana.
Descrizione 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.
Lavorazione, conservazione 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 di tradizionalità	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 unioni tonnare ancora utilizzate sono quelle di Favignana e di Punta S. Giuliano. La lavorazione dei prodotti di tonnara è contemporanea alla lavorazione del tonno.

221. Bottarga, uovo di tonno di Capo San Vito, uovo di tonno santovitaro**222. Gambero rosso, ammuru ruzzu, ammurunu****223. Lattime di tonno salato, lattime di tonno sotto sale, lattime di tunnu salatu****224. Pesce azzurro sott'olio di Lampedusa****225. Menola Salata, Menole Salate, Ritùnnu Salàtu, Ritùnni Salàti**

FOTO	
Area di produzione	Provincia di Trapani.
Descrizione del prodotto	Prodotto della pesca rappresentato dalla Menola e più precisamente dalle specie ittiche: Spicara Smaris, Spicara maena e Spicara flexuosa.
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 tradizionali	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. Abitazioni private dei pescatori o le stesse imbarcazioni. Le menole salate,

IV Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

	se non poste in vasetti, vengono tradizionalmente conservate nelle cantine o in ambienti freschi e asciutti, oggi anche in frigorifero.
Elementi di tradizionalità	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 Ritunni salàti sono citati nella poesia "A' Praja", datata 3 aprile 1952, del favignese Aurelio Giangrasso. Articoli vari di giornali.

226. Salame di tonno, ficazza di tunnu

227. Sardina salata, sardina sotto sale, sarda salata, sardina sutta sali

228. Tonno di Tonnara

FOTO	
Area di produzione	Comuni di Trapani e Favignana.
Descrizione 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.
Lavorazione, conservazione 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 di tradizionalità	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.

229. "Vaccareddi" (grosse lumache)

FOTO	
Area di produzione	Nissoria, zone zolfare.
Descrizione del prodotto	Grosse lumache cucinate a brodo.
Lavorazione, conservazione 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 tradizionali	Cesta con coperchio e pentola. Locali destinati abitualmente a cucina.
Elementi di tradizionalità	"Conversazione in Sicilia" di Elio Vittoriani.

**Prodotti di origine animale
(miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)**

230. Miele delle Egadi

FOTO	
Area di produzione	Comune di Favignana (Arcipelago delle Isole Egadi)
Descrizione 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.
Lavorazione, conservazione e stagionatura	Il miele delle Egadi è ottenuto naturalmente, esclusivamente per centrifugazione a freddo.
Materiali e attrezzature tradizionali	-----
Elementi di tradizionalità	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.

231. Miele delle Madonie**232. Miele di acacia, di timo, di carrubo****233. Miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo – Miele Ibleo**

FOTO	
Area di produzione	Siracusa, Catania, Ragusa e Monti Iblei.
Descrizione del prodotto	Il miele proviene dal nettare dei fiori delle specie di piante visitate dalle api.
Lavorazione, conservazione 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 tradizionali	Si utilizzano smelatori in acciaio, pompa dosatrice, vasetti in vetro. 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 di tradizionalità

234. Miele di Trapani**235. Miele Ibleo****236. Miele millefiori**

FOTO	
Area di produzione	Solarino (SR)
Cenni storici	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:	- <u>Colore</u> : Variabile, più o meno scuro a secondo delle zone, della stagione e dei fiori maggiormente presenti nel territorio. - <u>Stato fisico</u> : Variabile, più o meno fluido o cristallizzato a secondo dei fiori maggiormente presenti nel territorio. - <u>Odore</u> : Variabile a secondo dei fiori maggiormente presenti nel

IV Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

	territorio. - <u>Sapore</u> : Variabile a secondo dei fiori maggiormente presenti nel territorio.
Caratteristiche melissopalinoologiche	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

237. Miele della provincia di Agrigento

Ricotta

FOTO	
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

).

238. Ricotta di pecora 239. Ricotte di vacca 240. Ricotta di capra

FOTO	
Area di produzione	Intero territorio regionale
Tipologia	Prodotto fresco.
Linee principali tecnologia di produzione:	- <u>specie/razza</u> : Vacca, pecora, capra; - <u>materia prima</u> : Siero di latte di vacca, pecora, capra che può essere lavorato singolarmente omiscelato in varie combinazioni (ricotta mista); - <u>microflora</u> : 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 - <u>salatura</u> : 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.
Materiali e attrezzature tradizionali	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 spersore. Fuoco diretto legna-gas.
Riferimenti documentali	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”.
--	---

240. Ricotta iblea

FOTO	
Area di produzione	Provincia di Ragusa
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.
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
Linee principali tecnologia di produzione:	<u>specie/razza</u> : Vacca; - <u>materia prima</u> : Siero di latte vaccino; - <u>microflora</u> : 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. - <u>salatura</u> : Sale aggiunto durante la lavorazione.
Materiali e attrezzature tradizionali	Caldaia di rame stagnato “quarara”, bastone di canna “minaturi” con un terminale di materiale vegetale essiccato “scupata” per la pulizia della “quarara”, raccogliatore 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
Riferimenti documentali:	Filippo Garofalo: “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.

241. Ricotta infornata

FOTO	
Area di produzione	Messina.
Descrizione 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.
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 “riminaturi”,

IV Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

	<p>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).</p>
Materiali e attrezzature tradizionali	<p>Bastone di legno "zubbo o riminaturi", caldaia di rame stagnata "quarara", fiscella di canna "cavagna o ncannara", tavoliere di legno "mastrello", scaffali di legno.</p>
Elementi di tradizionalità	<p>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.</p>

20

**IMITAZIONI, CONTRAFFAZIONI E
AGROPIRATERIA**

Le referenze dei nostri prodotti agroalimentari, che costituiscono il made in Italy, rappresentando nel mondo il simbolo dell'Italia, della sua cultura e tradizione culinaria. Tuttavia, proprio in rapporto al loro successo, le produzioni tipiche italiane risultano oggetto di contraffazione ed imitazione nei mercati internazionali ove si è progressivamente sviluppato il fenomeno dell'agropirateria, raggiungendo dimensioni economiche ingenti.

Il IV Rapporto "Agromafie" di Coldiretti, Eurispes e Osservatorio sulla criminalità mette in evidenza che nell'intero sistema agroalimentare, i comparti maggiormente colpiti dalle frodi risultano essere la ristorazione, la carne, le farine (pane e pasta). Basti pensare che solo nel corso del 2015, i nuclei antisofisticazione dei carabinieri (NAS) hanno chiuso 1.035 strutture operanti nel sistema agroalimentare e sequestrato 25,2 milioni di prodotti adulterati, contraffatti o senza le adeguate garanzie qualitative e sanitarie. La lista dei prodotti sequestrati è parecchio lunga: dal finto olio extravergine italiano alla mozzarella dalle dubbie cagliate, dal pane al carbone vegetale alle conserve di pomodoro cinese.

Secondo un'analisi della Coldiretti, quasi la metà dei prodotti acquistati dagli italiani è priva di informazioni dettagliate. Ciò è conseguenza della poca chiarezza della normativa comunitaria che mentre pone come obbligo quello di indicare la provenienza sulle etichette della carne bovina ma non sui prosciutti. Ed ancora, stabilisce informazioni sull'ortofrutta e le uova, ma non per i formaggi, etichette adeguate per il miele e non ugualmente per il latte. Ne consegue così le frodi sul finto made in Italy sono diffuse: Ad esempio accade che due su tre prosciutti venduti come italiani, in realtà provengono da suini allevati all'estero; oppure che il ¼ del latte a lunga conservazione non è italiano, ma sulla confezione non è riportata alcuna indicazione a riguardo.

Per non dire dei pomodori italiani prodotti in Belgio. Colpito da recenti provvedimenti comunitari che hanno interessato un ampio spettro di prodotti base della dieta mediterranea, andando dagli ortaggi ai vini, fino ad arrivare all'olio, oggi il made in Italy sta attraversando un periodo di vera e propria privazione di identità.

21 **NORMATIVA DI RIFERIMENTO COMUNITARIA E NAZIONALE**

REGOLAMENTI COMUNITARI

- 2081/1992 Regolamento CE n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 - *Protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari*. Gazzetta ufficiale n. L 208 del 24/07/1992 PAG. 0001 – 0008.
- 2082/1992 Regolamento (CEE) n. 2082/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 relativo alle attestazioni di specificità dei prodotti agricoli ed alimentari. (pubbl. in Gazz. Uff. delle Comunità Europee n. L 208 del 24 luglio 1992).
- 1726/1998 Regolamento (CE) n. 1726/98 della Commissione del 22 luglio 1998 che modifica il Regolamento (CEE) n. 2037/93 che stabilisce modalità di applicazione del Regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari. Gazzetta ufficiale delle Comunità Europee n. L 224 dell'11 agosto 1998).
- 316/2004 Regolamento (CE) N. 316/2004 DELLA COMMISSIONE del 20 febbraio 2004 recante modifica del regolamento (CE) n. 753/2002 che fissa talune modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio per quanto riguarda la designazione, la denominazione, la presentazione e la protezione di taluni prodotti vitivinicoli
- 509/2006 Regolamento (CE) N. 509/2006 DEL CONSIGLIO del 20 marzo 2006 relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari
- 510/2006 Regolamento (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- 1907/2006 Regolamento (CE) N. 1907/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 18 dicembre 2006 concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche (REACH), che istituisce un'agenzia europea per le sostanze chimiche, che modifica la direttiva 1999/45/CE e che abroga il regolamento (CEE) n. 793/93 del Consiglio e il regolamento (CE) n. 1488/94 della Commissione, nonché la direttiva 76/769/CEE del Consiglio e le direttive della Commissione 91/155/CEE, 93/67/CEE, 93/105/CE e 2000/21/CE
- 1234/2007 Regolamento (CE) N. 1234/2007 DEL CONSIGLIO del 22 ottobre 2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM).
- 248/2008 Regolamento (CE) N. 248/2008 DEL CONSIGLIO del 17 marzo 2008 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 per quanto riguarda le quote nazionali per il latte-
- 470/2008 Regolamento (CE) N. 470/2008 DEL CONSIGLIO del 26 maggio 2008 recante modifica del regolamento (CE) n. 1782/2003 per quanto riguarda il trasferimento dell'aiuto al tabacco al Fondo comunitario del tabacco per gli anni 2008 e 2009 e del regolamento (CE) n. 1234/2007 per quanto riguarda il finanziamento del Fondo comunitario del tabacco.

- 510/2008 Regolamento (CE) N. 510/2008 DELLA COMMISSIONE del 6 giugno 2008 recante modifica dell'allegato VI del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per la campagna di commercializzazione 2008/2009.
- 1234/2008 Regolamento (CE) N. 1234/2008 DELLA COMMISSIONE del 24 novembre 2008 concernente l'esame delle variazioni dei termini delle autorizzazioni. all'immissione in commercio di medicinali per uso umano e di medicinali veterinari
- 13/2009 Regolamento (CE) n. 13/2009 del Consiglio del 18 dicembre 2008 che modifica il regolamento (CE) n. 1290/2005 relativo al finanziamento della politica agricola comune e il regolamento (CE) n. 1234/2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) al fine di istituire un programma «Frutta nelle scuole».
- 72/2009 Regolamento (CE) N. 72/2009 DEL CONSIGLIO del 19 gennaio 2009 che modifica i regolamenti (CE) n. 247/2006, (CE) n. 320/2006, (CE) n. 1405/2006, (CE) n. 1234/2007, (CE) n. 3/2008 e (CE) n. 479/2008 e che abroga i regolamenti (CEE) n. 1883/78, (CEE) n. 1254/89, (CEE) n. 2247/89, (CEE) n. 2055/93, (CE) n. 1868/94, (CE) n. 2596/97, (CE) n. 1182/2005 e (CE) n. 315/2007 al fine di adeguare la politica agricola comune.
- 183/2009 Regolamento (CE) N. 183/2009 DELLA COMMISSIONE del 6 marzo 2009 recante modifica dell'allegato VI del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'adeguamento delle quote per la campagna di commercializzazione 2009/2010 nel settore dello zucchero-
- 435/2009 Regolamento (CE) N. 435/2009 DELLA COMMISSIONE del 26 maggio 2009 recante modifica dell'allegato I del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio (regolamento unico OCM) per quanto riguarda alcuni codici della nomenclatura combinata.
- 491/2009 Regolamento (CE) N. 491/2009 DEL CONSIGLIO del 25 maggio 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM).
- 607/2009 Regolamento (CE) N. 607/2009 DELLA COMMISSIONE del 14 luglio 2009 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli.
- 1047/2009 Regolamento (CE) N. 1047/2009 DEL CONSIGLIO del 19 ottobre 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli, per quanto riguarda le norme di commercializzazione per le carni di pollame.
- 1140/2009 Regolamento (CE) N. 1140/2009 DEL CONSIGLIO del 20 novembre 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM).
- 513/2010 Regolamento (UE) N. 513/2010 DELLA COMMISSIONE del 15 giugno 2010 recante modifica dell'allegato VI del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'adeguamento delle quote a partire dalla campagna di commercializzazione 2010/2011 nel settore dello zucchero
- 261/2012 Regolamento (UE) N. 261/2012 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 14 marzo 2012 che modifica il regolamento (CE) n.

- 1234/2007 per quanto riguarda i rapporti contrattuali nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari
- 121/2012 Regolamento (UE) N. 121/2012 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 15 febbraio 2012 recante modifica dei regolamenti del Consiglio (CE) n. 1290/2005 e (CE) n. 1234/2007 per quanto riguarda la distribuzione di derrate alimentari agli indigenti nell'Unione
- 1028/2012 Regolamento (UE) N. 1028/2012 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2012 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di pagamento unico e il sostegno a favore dei viticoltori
- 52/2013 Regolamento di esecuzione (UE) N. 52/2013 DELLA COMMISSIONE del 22 gennaio 2013 che modifica l'allegato XI ter del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda il vino frizzante, il vino frizzante gassificato e il mosto di uve concentrato rettificato.

DECRETI MINISTERIALI

- Decreto Ministeriale del 8 settembre 1999, n. 350. Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173. (pubbl. in *Gazz. Uff.* n. 240 del 12 ottobre 1999).
- Decreto Ministeriale del 13 agosto 2012 - Disposizioni nazionali applicative del Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del regolamento applicativo (CE) n. 607/2009 della Commissione e del decreto legislativo n. 61/2010, per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo. (*G.U. n. 200 del 28 agosto 2012*)
- Decreto Ministeriale del 12 giugno 2013 - Tredicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali. (13A05341) (GU Serie Generale n.147 del 25-6-2013 - Suppl. Ordinario n. 52)
- Decreto Ministeriale del 16 settembre 2013 - (GU n.224 del 24-9-2013)
- Decreto Ministeriale del 24 luglio 2014 - (G.U. n. 180 del 5-8-2014)
- Decreto Ministeriale del 16 settembre 2013 Modifica del decreto 13 agosto 2012, recante le disposizioni nazionali applicative del Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del regolamento applicativo (CE) n. 607/2009 della Commissione e del decreto legislativo n. 61/2010, per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo. (13A07678) (GU Serie Generale n.224 del 24-9-2013)
- Decreto Ministeriale del 24 luglio 2014 - Aggiornamento degli allegati 1, 2, 3 e 5 al decreto 13 agosto 2012, recante disposizioni nazionali applicative del Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del regolamento applicativo (CE) n. 607/2009 della Commissione e del decreto legislativo n. 61/2010, per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo. (14A06107) (GU Serie Generale n.180 del 5-8-2014)
- Decreto Ministeriale del 22 luglio 2015 - "Quindicesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali in attuazione dell'articolo 3, comma 3 del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350" (G.U. n. 168, del 22 luglio 2015, supplemento ordinario n. 43)