

## SCATTATA

La scattata si prepara con:

- 500 g mandorle
- 500 g zucchero semolato
- 90 g farina 00
- 1 cucchiaino ammoniaca per dolci (in alternativa lievito per dolci)
- Mezza scorza di limone (grattugiata)
- 1 bustina vanillina
- acqua (q.b.)
- diavolini di zucchero (per decorare)
- 1 pizzico sale

Dolce tipico di Alia, sono dei dolcetti alle mandorle la cui ricetta risale ai primi anni del Novecento.



↓ QUI LA RICETTA ↓



SCANNERIZZA  
QR CODE

  
Slow Food®  
Presidio

SCATTATA  
DI ALIA

## GIOVEDÌ 29

16:00 Apertura convegno con tavolo tecnico:

- Sindaco Comune di Alia Antonino Guccione
  - Assessore alle attività produttive Regione Siciliana Edy Tamajo
  - Assessore alle infrastrutture e trasporti Regione Siciliana Alessandro Aricò
  - Assessore alle attività produttive Comune di Alia Gaetano Siragusa
  - Rappresentante Gourmettravelers Vincenzo Rinchiuso
- Interverranno produttori e operatori per la tutela e valorizzazione dei prodotti territoriali.

**Società grande**

18:00 Apertura area fieristica con stand prodotti tipici, laboratorio per i più piccoli

**Via Garibaldi**

## VENERDÌ 30

16:00 Apertura area fieristica

Laboratorio sulla lavorazione della lana a cura dell'associazione SiAmo Marcatobianco

**Via Garibaldi**

16:00-20:00 Show cooking con lavorazione prodotti tipici, seguendo le ricette della tradizione accompagnato da intrattenimento ludico e musicale per grandi e piccini

**Via Garibaldi**

# FIERA DELLE TRADIZIONI

ASPETTANDO  
SICILIALLEVA



REGIONE SICILIANA  
ASSESSORATO DELLE  
ATTIVITÀ PRODUTTIVE



COMUNE DI ALIA

## MENÙ

- Formaggio locale impanato e fritto
- Ceci e cotenna
- Macco di fave
- Carciofi alla viddanedda
- Pitirri semola di grano duro e variante con farina di ceci
- Tagliatelle "mazzareddi" e pecorino
- Zabbinata
- Vino cotto
- Verdure in pastella
- Scattata, buccellate e amaretti

## MACCO DI FAVE

### Ingredienti:

- 350g fave secche decorticate
- 1 cipollotto
- 1 carota
- 1 spicchio di aglio
- q.b finocchietto selvatico
- q.b olio extravergine d'oliva
- q.b sale
- q.b pepe

↓ QUI LA RICETTA ↓



SCANNERIZZA  
QR CODE

## ZABBINATA

↓ QUI IL PROCEDIMENTO ↓



SCANNERIZZA  
QR CODE

## VINO COTTO

↓ QUI IL PROCEDIMENTO ↓



SCANNERIZZA  
QR CODE

## CECI E COTENNA

### Ingredienti:

- 400 g di ceci secchi
- 1 spicchio d'aglio
- 2 foglie di salvia
- 500 g di polpa di maiale (coscia o puntine o spalla)
- 1 gambo di sedano
- 1 carota grossa
- 2/3 chiodi di garofano
- acqua q.b.
- 1 dado
- sale e pepe q.b.
- 100 g di cotiche di maiale
- 1 pizzico di bicarbonato
- parmigiano reggiano grattugiato q.b.
- 8 fette di pane

↓ QUI LA RICETTA ↓



SCANNERIZZA  
QR CODE

## CARCIOFI ALLA VIDDANEDDA

### Ingredienti (7porzioni):

- 8 carciofi
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 100 gr di pangrattato
- 4 acciughe
- 2 spicchi d'aglio
- Olio extravergine d'oliva
- Sale e pepe q.b.

Primo sale o tuma a dadini

↓ QUI LA RICETTA ↓



SCANNERIZZA  
QR CODE

## PITIRRI

### Ingredienti:

- semola di grano duro
- acqua
- sale
- olio

### VARIANTE CON FARINA DI CECI

- Farina di ceci
- Acqua
- Sale
- Olio

↓ QUI LA RICETTA ↓



SCANNERIZZA  
QR CODE

## FORMAGGIO LOCALE IMPANATO E FRITTO

↓ QUI LA RICETTA ↓



SCANNERIZZA  
QR CODE

## VERDURE IN PASTELLA

↓ QUI LA RICETTA ↓



SCANNERIZZA  
QR CODE

## BUCCELLATE

↓ QUI LA RICETTA ↓



SCANNERIZZA  
QR CODE

## AMARETTI

↓ QUI LA RICETTA ↓



SCANNERIZZA  
QR CODE