

# POLIZZI GENEROSA

Uno scrigno di sapori antichi

La piccola cittadina di Polizzi Generosa, oltre a vantare origini antichissime e un patrimonio culturale e artistico invidiabile, può senza dubbio andare orgogliosa anche per i suoi prodotti tipici, frutto di una terra generosa e di antiche ricette che tramandate da diverse generazioni sono giunte fino a noi inalterate. Oltre allo Sfoglio, ricordiamo i Nucatuli, biscotti a base di nocciole; il Fagiolo Badda di Polizzi, tutelato da un presidio Slow Food; il Fungo di Basilisco, che cresce solo in aree molto limitate; "U Cunigghiu", originale pietanza natalizia a base di solo verdure e un po' di baccalà, a dispetto del nome che porta. Solo pochi nomi per stuzzicare la gola e invitarvi a scoprire i sapori di questi e di tanti altri prodotti

nelle pasticcerie, nei ristoranti, nei centri agrituristici di Polizzi.



## Pasticceria Al Castello

di Pino Agliata  
Piazza Castello, 10  
Tel. 0921 688.528



## Pasticceria Paradise

di Mario Ilarda  
Via Garibaldi, 50  
Tel. 0921 688.690



## Pasticceria L'Orlando

di Gandolfa Silvestri  
Via Card. Mariano Rampolla, 1  
Tel. 0921 649.948



## Pasticceria Tumasella

di Maria Grazia Tumasella  
Via Garibaldi, 14  
Tel. 0921 649.037



## Pasticceria Vinci

di Nino Vinci  
Via Garibaldi, 134  
Tel. 0921 649.008



Comune di Polizzi Generosa  
Assessorato Agricoltura e Attività Produttive  
[www.comune.polizzi.pa.it](http://www.comune.polizzi.pa.it)

2007 © Vincenzo Anselmo - Stampa: O.G.R.



# Sfoglio di Polizzi





# SFIZIO

di GOLA



Lo Sfoglio, da non confondersi con la torta al formaggio preparata in altri centri delle Madonie, è sicuramente il dolce tipico più famoso di Polizzi Generosa.

La sua origine risale al Seicento e si deve alla genialità ed inventiva delle suore Benedettine del monastero di Santa Margherita (Badia Vecchia) che per festeggiare degnamente il loro Santo Protettore, San Benedetto, vollero ideare un dolce speciale a base di prodotti dai sapori forti.

Ben riuscirono nel loro intento quando abbinarono ad una normale base di pasta frolla un ripieno ricchissimo di sapore a base di tuma, cannella, scaglie di cioccolato, cacao e poi ancora uova e zucchero.

La ricetta originale per secoli è stata custodita gelosamente dalle suore e, dopo la chiusura del monastero nel 1866, dalle famiglie polizzane che continuano a produrlo nelle grandi occasioni. Oggi lo si può gustare e acquistare in tutte le pasticcerie di Polizzi.