

## Ecco il Museo della Mandorla Siciliana, che unisce cibo e arte

**Autore:** Redazione

**Data:** 19 Giugno 2017



Anche la **mandorla siciliana** ha un museo tutto suo. La struttura si trova a Favara ha aperto i **battenti da poco**, ma ha già attratto moltissimi **visitatori**. L'idea è nata da **Marzipan**, un centro di promozione per l'eccellenza agroalimentare: dietro l'iniziativa ci sono il presidente Salvatore Mongiovì e Giada Licata, Carmelo Muratore, Antonio Alba, Salvatore Ciulla, Daniela Frenna e Carmelo Nicotra.

"Cultura, arte e cibo sono per noi connubio e trampolino di lancio per le **eccellenze enogastronomiche** del territorio siciliano a marchio Dop ed Igp esposte nel nostro museo, al momento non in vendita, tra i quali si annoverano vini d'alta qualità siciliana, olio, pasta locale e farine biologiche, biscotti, conserve, marmellate, cioccolato artigianale, saponi vegetali ed erbe aromatiche", ha spiegato Giada Licata ai visitatori."

**In esposizione ci sono ben 180 mandorle**, tra le quali: alaimo, albanisa, amara, aragona, baiamonte, bari flore (bari, grossa, bari nostrana), belvedere, calamonaci, caluriedda, cuscienza, cuti, fra giulio, giuliana, la greca, licata, pizzuta, texas, zicari, zu' pallinu.

Il museo della mandorla siciliana si propone come un **percorso** alla scoperta della storia del mandorlo, delle sue proprietà, della raccolta e della lavorazione, fino all'utilizzo in cucina e, soprattutto in pasticceria. Non mancano, inoltre, alcuni accenni agli strumenti legati alle diverse fasi di lavoro.

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/ecco-il-museo-della-mandorla-siciliana-che-unisce-cibo-e-arte/>

Generato il 10/04/2026