



# IL MIRACOLO DELL'ETNA

## Produzioni di eccellenza che devono al Vulcano la loro qualità.



L'Unione Europea guarda avanti e con gli obiettivi di transizione ecologica - NEW GREEN DEAL e il FARM TO FORK - dal produttore al consumatore - ha tracciato la rotta verso un sistema agricolo e alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente.

L'ETNA simbolo di forza ed esempio di bellezza è un laboratorio naturale di rilevanza globale.

La qualità dei suoi prodotti è un "imprinting naturale" che dipende dai suoli vulcanici e dalle escursioni termiche che conferiscono un'irripetibile originalità e tipicità, apprezzata in tutto il mondo.

I consumatori ricercano valore negli alimenti e rivolgono attenzione alle questioni ambientali, sanitarie, sociali ed etiche.

Perché l'Etna è un giacimento di prodotti tipici e di qualità nel quale è possibile immergersi circumnavigando il vulcano vivendo l'esperienza della rigenerazione e dell'arricchimento culturale.

Un brillante esempio della presenza dell'uomo nei territori rurali che diventano multifunzionali e si proiettano verso i nuovi mercati di beni e servizi offerti dalla ruralità.

**Assessore all'Agricoltura**  
**Edy Bandiera**

### Un frutto particolare Fico d'india dell'Etna DOC

La comparsa in Sicilia del Ficodindia dell'Etna (*Opuntia Ficus-indica* L. Miller) è controversa, la specie si è comunque inserita perfettamente nel versante sud occidentale etneo con caratteristiche qualitative di colore, serbevolezza e consistenza uniche. Il Ficodindia dell'Etna DOC è prodotto in un areale che comprende i comuni di Bronte, Adrano, Biancavilla, Santa Maria di Licodia, Ragalna, Camporotondo, Belpasso e Paternò, in provincia di Catania e, in gran parte, all'interno del Parco Regionale dell'Etna. Il frutto ha una forma ovoidale, è ricoperto di spine, ed ha una polpa succosa. Si distingue in tre varietà: Sanguigna, a polpa rossa, succosa dal gusto corposo; Sulfarina (o Nostrale), a polpa gialla, consistente e saporita; Muscaredda (o Sciannarina), a polpa bianca, dal sapore delicato. I frutti di prima fioritura (Agostani o Latini) hanno dimensioni più ridotte rispetto a quelli di seconda

fioritura (Scozzolati o Bastardoni). Il frutto viene generalmente consumato fresco: si tolgono le due estremità, si taglia la buccia per tutta la lunghezza, infine si tirano i lembi con le dita, aprendoli. Con la polpa dei frutti si preparano confetture, gelati, succhi, canditi. Ottimo come ingrediente di dolci caratteristici siciliani, sfiziosi antipasti e contorni e ancora, per la produzione di un liquore antichissimo, il Rosolio. Alle pendici dell'Etna si trova l'organizzazione di produttori "La deliziosa" che conta 112 membri per una superficie coltivata di 500 ettari di ficodindie impegnata nella certificazione, promozione e valorizzazione delle specificità organolettiche, del gusto e della qualità del Fico d'India dell'Etna DOC.

### Info

O.P. La Deliziosa Soc. Coop. Agr  
Sede Mag.  
C.da Scirfi sn - 95033  
Biancavilla (CT)  
Telefono: +39 095 686762,  
e-mail: [info@la-deliziosa.it](mailto:info@la-deliziosa.it),  
sito: [www.opladeliziosa.it](http://www.opladeliziosa.it)





### **Autentica siciliana Ciliegia dell'Etna DOP**

Viene prodotta in una fascia di terra di origine esclusivamente vulcanica che si estende dal mar ionio fino ad un'altezza di 1.600 metri lungo i versanti est e sud-est dell'Etna. La produzione della Ciliegia dell'Etna DOP ha una tradizione secolare basata sugli sforzi continui dei contadini di trasformare i terreni vulcanici chiamati sciare, (termine dialettale di derivazione araba che significa "terra bruciata") in terreni fertili. La DOP Ciliegia dell'Etna è attribuita ai frutti del ciliegio dolce *Prunus avium* L. famiglia delle Rosaceae, ecotipo Mastrantonio, nota anche come Donnantonio, che necessita, per la produzione, di particolari accorgimenti: preparazione dei terreni noti come «terre scatinate», ovvero i terreni derivanti dalle opere di dissodamento delle lave, tecniche di coltivazione che prevedono pratiche di innesto a "sgroppo" o a "pezza", densità di piantagione di massimo 625 piante per ettaro e, infine, raccolta manuale con l'utilizzo di scale a trenta pioli e con ceste note come "panari".

Si presenta di colore rosso brillante, di pezzatura medio-grossa, croccante all'esterno, con una polpa molto compatta all'interno e il peduncolo lungo. Il frutto è dolce, ma non stucchevole, poiché la bassa acidità conferisce un sapore molto gradevole ed equilibrato. La Ciliegia è ricca di vitamine A e C, calcio, ferro, potassio, di antociani e di antiossidanti che rallentano l'invecchiamento di tessuti e cellule. Può essere consumata fresca o utilizzata

come ingrediente per la preparazione di confetture, liquori, dolci e, anche nel "salato" per accompagnare le carni. Ambasciatrice di gusto e di sicilianità è stata la prima, e finora unica, ciliegia ad aver ottenuto il marchio DOP in Italia. Il "Consorzio per la Tutela della Ciliegia dell'Etna", con sede nel comune di Sant'Alfio (CT), costituito nel marzo 2004, ha completato il suo iter il 19 dicembre 2011. È costantemente impegnato in azioni di miglioramento dell'intera filiera, di riconversione culturale, di educazione alla scelta di prodotti tipici di qualità, di valorizzazione dei saperi e dei valori culturali anche attraverso l'organizzazione di itinerari turistici.

#### **Info**

Consorzio Ciliegia dell'Etna DOP  
Sede e recapiti:  
via Vitt. Emanuele, 6 - Sant'Alfio (CT) CAP 95010  
Telefono: 335 696 47 20  
sito: [www.ciliegiaetnadop.it](http://www.ciliegiaetnadop.it)  
e-mail: [info@ciliegiaetnadop.it](mailto:info@ciliegiaetnadop.it)

### **L'oro verde dell'Etna Pistacchio verde di Bronte DOP**

Il pistacchio (dal greco Pistákion) è una pianta

originaria del bacino Mediterraneo (Persia, Turchia), coltivata per i semi, utilizzati per il consumo diretto, in pasticceria e per aromatizzare gli insaccati di carne. Intorno al 900 d.C. gli Arabi, che erano sbarcati in Sicilia, ne iniziarono la coltivazione. Il pistacchio trovò il suo l'habitat naturale per uno sviluppo rigoglioso e peculiare alle pendici dell'Etna, nei terreni "sciarosi" e impervi, dove ancora oggi abita in circa 25.000 ettari nel vasto territorio brontese dove sono coltivati a pistacchieti quasi 3.000 ettari di terreno lavico, con limitatissimo strato arabile e con pendenze scoscese ed accidentate, poco sfruttabile per altre colture.

Il pistacchio di Bronte è una pianta longeva (dai 200 ai 300 anni) ma ha uno sviluppo molto lento e riesce a produrre solo dopo dieci anni dal suo innesto. La raccolta è biennale e viene fatta negli anni dispari, tra la fine di agosto e gli inizi di settembre. Si distingue per la sua forma affusolata e snella e per il colore "verde smeraldo"; estremamente gradevole il sapore del frutto allo stato fresco, il seme viene seccato e tostato per essere consumato come snack o inserito in golosissime ricette in pasticceria, gelateria e per aromatizzare e insaporire molte vivande. Una porzione di Pistacchi al giorno è un vero toccasana: diuretico, anticolesterolo, antinfettivo, antiangina.

Il Consorzio di tutela del Pistacchio verde di Bronte DOP nasce nel 2004 con lo scopo di difendere, salvaguardare e promuovere il prodotto principe del territorio; unico nel suo genere è denominato "Oro Verde". La città di Bronte ha saputo valorizzare al meglio



questo frutto che, pur facendo parte solo dell'1% della produzione mondiale, ha generato economia locale coinvolgendo circa 5.000 piccoli produttori e conferendo oltre 30.000 quintali di pistacchio ogni 2 anni. Il consorzio si occupa di proteggere questo "tesoro" dalle contraffazioni e dai fenomeni fraudolenti anche grazie alla rintracciabilità del prodotto.

#### Info

Consorzio Pistacchio verde di Bronte DOP  
Sede e recapiti  
Via Mosè 95034 Bronte (CT),  
Telefono: 095 8838248  
e-mail:  
info@consorzioipistacchioverde.it  
sito:  
consorzioipistacchioverdedop@pec.it



#### Simbolo del paesaggio siciliano Arancia rossa di Sicilia IGP

La produzione dell'Arancia Rossa di Sicilia IGP abbraccia un ampio territorio della Sicilia Orientale, collocato in prossimità dell'Etna, che comprende tre province: Catania, Siracusa ed alcuni comuni della provincia di Enna. Territori dove si manifestano i fattori climatici ideali che conferiscono alle arance il particolare colore rosso, grazie alle antocianine, e le specifiche caratteristiche organolettiche che le hanno rese famose in tutto il mondo. Le varietà "Tarocco", "Moro" e "Sanguinello", con le loro cultivar, riescono ad estrarre le loro particolari caratteristiche soltanto nelle aree vocate del territorio dell'Indica-

zione Geografica Protetta.

L'arancia rossa costituisce una parte fondamentale del paesaggio siciliano dando origine ai "lembi di terra" coltivati a giardino che, d'inverno, collegano il mare dell'Isola e la neve del vulcano, ed a primavera, inebriano il territorio col profumo della zagara.

Il Consorzio di Tutela dell'Arancia Rossa di Sicilia IGP è stato riconosciuto nel 2015. Aderiscono ad esso circa 500 produttori per complessivi 6.000 ettari di agrumeto certificati, 65 aziende di confezionamento e oltre 30 aziende che confezionano e distribuiscono prodotto composto, elaborato e trasformato.

Gli obiettivi del Consorzio sono quelli di tutelare, vigilare e promuovere l'abitudine al consumo del prodotto "Arancia Rossa di Sicilia IGP" sia a livello nazionale che internazionale sia come frutto fresco che come trasformati: spremute, marmellate, dolci, caramelle, bevande, granite, liquori e amari.

#### Info

Consorzio Arancia rossa di Sicilia IGP  
Sede e recapiti:  
Via S.G. La Rena, 30b - 95100 Catania;  
sede operativa:  
Via Passo del Fico, 95121 Catania CT  
Telefono:  
+39 095 50 76 81  
e-mail:  
aranciarossadisicilia@gmail.com  
sito: www.tutelaaranciarossa.it

#### Una storia antica Limone dell'Etna IGP

Limone dell'Etna IGP è riferibile alla specie botanica *Citrus limon* (L.) Burm, identifica i frutti coltivati sulle basse pendici dell'Etna, tra il fiume Alcantara ed il confine settentrionale del comune di Catania.

Le varietà utilizzate sono il «Femminello» e il «Monachello» la cui buccia, ricca di oli essenziali, ha un colore che varia da verde chiaro a giallo citrino o giallo chiaro, a seconda della maturazione; un peso che oscilla da 80 a 90 grammi e una forma ellittica, ovoidale o sferoidale. La qualità dei frutti è da attribuire allo sviluppo e alla maturazione in un ambiente pedoclimatico molto specifico, con suoli di origine vulcanica e clima mitigato dal mare; nonché dalla tecnica della "forzatura" che permette una produzione estiva di "verdelli".

Il Limone dell'Etna IGP è disponibile in tutte le stagioni ed è commercializzato allo stato fresco e come condimento aromatizzante (pinzimonio), come base per la preparazione di granite, gelati, dolci e bevande, oltre che per scopi terapeutici.

L'Associazione promotrice "Limone dell'Etna" assicura tutto l'anno ai consumatori, grazie alla collaborazione con il Distretto Agrumi di Sicilia e con il CREA (Consiglio per la ricerca e sperimentazione in agricoltura), un prodotto di qualità certificata, la salvaguardia dell'ambiente e il benessere del consumatore.

#### Info

Associazione Limone dell'Etna  
info@limonedelletna.com





### **Inimitabile - Olio extravergine d'oliva DOP "Monte Etna"**

La D.O.P. "Monte Etna" ricade in un comprensorio tra 100 e 1000 m di altezza sul rilievo montuoso vulcanico dell'Etna. Le tradizionali sistemazioni a terrazze e i muretti a secco in pietra lavica ne segnano in modo inconfondibile il paesaggio. Il terreno vulcanico e il clima soleggiato, fresco e ventilato, conferiscono all'olio una tipicità e una identità territoriale fortemente collegata al vulcano in attività più grande d'Europa. Il Consorzio nasce nel 2007 per tutelare, promuovere e valorizzare l'olio extra vergine di oliva "Monte Etna", garantendone l'origine e la qualità stimolandone la diffusione e il consumo. Grazie al lavoro di aggregazione, il consorzio è riuscito a qualificare il prodotto finale garantendone le speciali caratteristiche organolettiche attraverso l'accessibilità ai frantoi, i sistemi di estrazione e la corretta conservazione. Il disciplinare di produzione prevede che la cultivar «Nocellara Etna» sia presente negli oliveti in misura non inferiore al 65%. Per il restante 35% possono essere utilizzate le varietà presenti nella zona: la «Moresca», la «Tonda Iblea», la «Ogliarola Messinese», la «Biancolilla», la «Brandofino» e «L'Olivo di Castiglione». L'olio dell'Etna viene apprezzato per la vivacità del fruttato di oliva e delle note erbacee, accompagnate da sentori di carciofo, pomodoro verde, talvolta di mandorla fresca e per la gradevole sensazione di amaro e piccante. La "cultura dell'olio" è parte integrante dello stile di vita della popolazione locale e assurge a simbolo di benessere e di valori: sicurezza alimentare, protezione ambientale, salute dei consumatori, rispetto delle tradizioni, tutela della biodiversità e promozione sostenibile del

territorio. Ricco di polifenoli l'olio dell'Etna presenta un'alta digeribilità ed è ottimo su cibi crudi e cotti e per la preparazione di dolci. L'Olio DOP dell'Etna rappresenta la Sicilia e i Siciliani, come ambasciatore dello stile di vita della Dieta Mediterranea, riconosciuto patrimonio immateriale dell'Umanità.

### **Info**

Consorzio DOP "Monte Etna"  
Sede e recapiti  
Via A. Di Sanguiliano, 349  
95124 Catania  
Tel./Fax 095 326035  
e-mail: dopmonteetna@alice.it  
sito: www.dopmonteetna.it

### **Il vino del vulcano**

#### **Vini Etna DOC**

L'Etna e il territorio immediatamente circostante hanno caratteristiche profondamente diverse rispetto a quelle del resto della Sicilia. Con i suoi 3300 metri di altitudine e i 45 km di diametro del suo cono, l'Etna è il vulcano attivo più imponente del continente europeo. La composizione dei terreni, i suoi differenti microclimi di altissima collina e di montagna e la presenza di nobili uve autoctone lo rendono uno dei territori del vino più affascinanti e complessi del panorama mondiale. Appezamenti anche prossimi possono presentare terreni con caratteristiche differenti, determinate dal sedimentarsi nel corso del tempo delle cosiddette sciere laviche, frutto di eruzioni diverse. Oggi i vini di questo territorio sono riconosciuti come

un patrimonio collettivo, anche per l'originalità e la grande riconoscibilità delle caratteristiche organolettiche delle principali varietà coltivate - Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Carricante.

Un ecosistema unico: 3 varietà di uve, 1 vulcano, 1 metodo di allevamento caratteristico, quello ad alberello, 4 versanti, 133 contrade, forti escursioni termiche, che arrivano anche a 25/30 gradi tra il giorno e la notte.

La DOC Etna è nata nel 1968, tra le prime in Italia. Nel 2019 sono stati imbottigliati all'interno della denominazione 4,3 milioni di bottiglie, mentre la superficie vitata attualmente ha un'estensione di circa 1.100 ettari.

Il Consorzio Tutela Vini Etna DOC, nato nel 1994, nel febbraio 2018 ha ottenuto il riconoscimento "Erga Omnes", grazie alla sua notevole rappresentatività, che gli consente di svolgere le funzioni di tutela, promozione e valorizzazione della denominazione anche nei confronti dei soggetti non associati. Ad oggi ne fanno parte 158 produttori. L'obiettivo principale del Consorzio è quello di tutelare la denominazione ed il marchio Etna DOC, come eccellenza del Made in Italy nel panorama mondiale.

### **Info**

Consorzio di tutela Vini Etna DOC  
Sede Legale:  
Via Vidalba, 2 - Frazione  
Rovittello  
Castiglione di Sicilia 95012 (CT)  
e-mail: consorzio@etnadoc.com  
sito: www.consorzioetnadoc.com

