

CILIEGIA DELL'ETNA DOP



ORIGINE E DIFFUSIONE GEOGRAFICA

La DOP "Ciliegia dell'Etna" è attribuita ai frutti del ciliegio dolce "Prunus avium L." famiglia delle rosaceae. La coltivazione del ciliegio, nell'area considerata, fa riferimento all'ecotipo Mastrantonio/i nota anche Donnantonio/i. Presente nel territorio in maniera sparsa sin dal XVII secolo, oggi la sua presenza si rileva più diffusamente sul versante orientale dell'Etna.

Attorno alla coltivazione della "Ciliegia dell'Etna" si è stratificato negli anni un retroscena culturale ed un importante indotto economico fatto di mestieri, tradizioni e usi ripetuti nei secoli dai coltivatori ortofrutticoli che ancora si tramandano nel lessico dialettale il nome di "cirasa" o "ciriegia", la preparazione dei terreni noti come "terre scatinate" ovvero i terreni derivanti dalle opere di dissodamento delle lave, le tecniche di coltivazione che prevedono pratiche di innesto a "sgroppo" o a "pezza" e la tecnica di raccolta manuale con l'utilizzo di scale a trenta pioli e con ceste note come "panari".

La zona di produzione della D.O.P. "Ciliegia dell'Etna" comprende, in provincia di Catania, il territorio amministrativo dei Comuni di: Giarre, Riposto, Mascali, Fiumefreddo di Sicilia, Piedimonte Etneo, Linguaglossa, Castiglione di Sicilia, Randazzo, Milo, Zafferana Etnea, S. Venerina, Sant'Alfio, Trecastagni, Pedara, Viagrande, Nicolosi, Ragalna, Adrano, Biancavilla, S. Maria di Licodia, Belpasso, Aci S. Antonio, Acireale. La zona si estende dal mar Ionio fino ai 1.600 metri s.l.m sui versanti orientale - sud orientale dell'Etna. Partendo da Giarre, Riposto, lungo la strada ferrata, fino a Mascali, essa comprende Ficarella, Gona, Fiumefreddo di Sicilia; da Ponte Boria fino a Randazzo, lungo la strada SS n.120, comprende Quartiere Notara, Piedimonte, Casa Reganati, Terremorte, C.da Alboretto, C.da Vaccarile, Linguaglossa, Catena, Rovitello, Solicchiata, C.da Marchesa, Passopisciaro, Montelaguardia; prosegue, da qui, lungo la strada per C.da Piano fino a Cisternazze, lungo la linea di delimitazione del Parco dell'Etna e comunque fino a quota 1.600 s.l.m.. Segue tale delimitazione fino al "Leccio secolare" e prosegue fino a quota 1.600 s.l.m.. Attraversa C.da "Cassone", C.da Tarderia, costeggia colate recenti fino

ad intersecare la Nicolosi-Etna, a Nord di Monte Manfrè. Da qui segue quota 1.600 s.l.m. fino a raggiungere il vivaio Forestale, C.da Milia, Casa Gemmellaro, la base di Monte Intraleo, Casa Fisichella, il limite del Parco dell'Etna, la strada per "Prato Fiorito" e quindi il limite inferiore del Parco dell'Etna fino al Castello Spitaleri in C.da Solecchiata di Adrano. Da qui coincide con il limite più estremo del Parco dell'Etna, costeggia a Nord i centri abitati di Ragalna e Nicolosi, prosegue lungo la strada intercomunale Nicolosi-Pedara-TrecastagniViagrande- Aci S. Antonio, tenendosi a monte dei centri abitati, fino ad intersecare la strada ferrata che porta a Giarre e Riposto.

PRODUZIONE e STAGIONALITA'

La distribuzione del territorio fino ad altitudini di 1600 metri s.l.m. conferisce alla "Ciliegia dell'Etna" parametri esclusivi in termini di tempi di maturazione. In effetti, questi ultimi coprono un ventaglio molto ampio che per l'ecotipo Mastrantonio/i va dall' inizio di giugno fino alla terza decade di luglio. Il ciliegio si presenta raramente con impianti specializzati, bensì si trova più frequentemente in coltura consociata con altre specie arboree: dal limone nelle prime propaggini collinari, alla vite o altre drupacee o pomacee alle quote più elevate, con piante disposte irregolarmente o a filari lungo linee di confine tra appezzamenti limitrofi.

La raccolta della "Ciliegia dell'Etna" D.O.P., seguendo la naturale maturazione del frutto, deve essere effettuata a mano (con il peduncolo per evitare infezioni e marciumi), disponendo il prodotto direttamente nei contenitori adatti, con pareti rigide di dimensioni adeguate per evitare danni da costipamento, dopo essere state sottoposte ad una prima selezione per eliminare i frutti di scarto e non rientranti nella categoria "extra" e "1° Categoria". Il condizionamento della "Ciliegia dell'Etna" D.O.P. deve avvenire nell'ambito della zona di produzione delimitata all'articolo 3 per impedire che il trasporto dello stesso allo stato sfuso causi il deterioramento e la perdita delle sue peculiari caratteristiche d

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

I frutti sono caratterizzati da un contenuto zuccherino medio alto e, soprattutto, da un'acidità molto bassa. Quest'ultima consente che il prodotto sia percepito dolce ed equilibrato, ma non stucchevole. I frutti si presentano inoltre turgidi e di un colore rosso brillante. Tali specificità sono intrinsecamente associate alle tecniche di lavorazione, orientate ad una più bassa produzione ma di alta qualità, e ai fattori pedo-climatici del territorio.

EFFETTI SALUTISTICI

Questo frutto è particolarmente ricco di sostanze benefiche come antocianine e flavonoidi, sostanze che migliorano la salute delle coronarie e diminuiscono il rischio di malattie cardiovascolari. Altri effetti benevoli riguardano il miglioramento del microcircolo, della funzionalità del tratto urinario ed un incremento della resistenza dei capillari. Questi effetti benefici contribuiscono ad "allontanare" prevenendole, diverse patologie quali cistite, processi degenerativi cerebrali, ipertrofia prostatica benigna.

Le ciliegie sono ricche di vitamina C e A che aiutano a proteggere la vista e contribuiscono al buon funzionamento delle difese immunitarie. Contengono inoltre acido folico, calcio, potassio, magnesio, fosforo e flavonoidi, sostanze importanti per la lotta ai radicali liberi.

L'ALIMENTO IN CUCINA

Siamo abituati a considerare la ciliegia come frutto consumato a crudo o in macedonia o come ingrediente per innumerevoli preparazioni dolci.

Si consiglia il suo utilizzo anche per antipasti, insalate, primi piatti e secondi.

