

Gusto Italiano



Pistacchio Verde di Bronte DOP



Il Pistacchio Verde di Bronte DOP è la drupa di pistacchio della specie botanica “Pistacia vera”, cultivar “Napoletana”, chiamata anche “Bianca” o “Nostrale”, innestata sulla “Pistacia terebinthus”. Quando è immesso al consumo, il pistacchio presenta il caratteristico colore verde brillante e intenso, unito all'aromatico sapore privo di note di muffa o sapore estranei. Inoltre, il Pistacchio di Bronte è ricco dei seguenti grassi monoinsaturi: acido Palmitico maggiore o uguale al 10%; acido Linoleico maggiore o uguale al 15%; acido Oleico inferiore o uguale al 72%.

Metodo di coltivazione

Il disciplinare di produzione presenta, all'articolo 5, la descrizione del metodo di ottenimento del Pistacchio. Gli impianti sono consociati o mono culturali e la loro densità varia in base alle esigenze. La raccolta inizia la seconda decade di agosto fino alla prima decade di ottobre ed è eseguita manualmente con bacchiatura sulle reti o per brucature. I pistacchi sono liberati dal mallo con ausili meccanici e essiccati ad una temperatura inferiore a 50° C. Per evitare il contatto con agenti esterni il prodotto è inserito in sacchi di juta e dopo lo stoccaggio è immesso al consumo.

Legame tra il prodotto e il territorio

I fattori pedoclimatici del territorio conferiscono al frutto particolari caratteristiche di qualità. La zona di produzione risulta infatti caratterizzata da terreni di origine vulcanica e da un clima mediterraneo subtropicale, semiasciutto, con estati lunghe e siccitose, piovosità concentrata nel periodo autunnale ed invernale e notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte. I terreni hanno buona fertilità e pH neutro, e risultano pertanto idonei per lo sviluppo vegetativo del pistacchi. In riferimento agli aspetti climatici, tipicamente mediterranei, la zona in esame presenta escursioni termiche e precipitazioni con medie annuali più elevate rispetto ad altre zone agricole della provincia etnea.

Gusto Italiano



Ficodindia dell'Etna DOP



La denominazione di origine protetta Ficodindia dell'Etna comprende le seguenti cultivar: gialla detta anche "Sulfarina" o "Nostrale", rossa detta anche "Sanguigna" e bianca detta anche "Muscaredda" o "Sciannarina". Il disciplinare ammette l'aggiunta di ulteriori ecotipi in una percentuale non superiore al 5%. Sono considerati varianti di pregio le selezioni "Trunzara" o "Pannittera", delle cultivar bianca, rossa e gialla. Quando è immesso al consumo, il Ficodindia ha un peso non inferiore a 95 g con una percentuale di polpa interna del 60% e un colore che varia da giallo, rosso e bianco. Le note distintive del Ficodindia sono il suo sapore dolce e la polpa succosa.

Metodo di coltivazione

Come noto, il Ficodindia non è un frutto autoctono della zona di produzione, ma da quando è stato importato dagli Spagnoli nelle zone del Regno delle Due Sicilie si è ben adattato al territorio. L'intero metodo di ottenimento è descritto in maniera dettagliata nel disciplinare che ne riporta le singole fasi. Al termine di questo procedimento è effettuata la raccolta dei frutti di prima fioritura "Agostani", nella seconda decade di agosto, e dei frutti "Bastardoni" o "Scozzolati" di seconda fioritura, nel periodo settembre-dicembre.

Legame tra il prodotto e il territorio

Importato dalle lontane terre dell'America Meridionale, erroneamente definita India nel lontano 1500, il Ficodindia ha conquistato sin da subito le tavole di tutti gli abitanti della regione. Le condizioni climatiche della Sicilia, tipicamente mediterranee, con estati aride e autunni piovosi, hanno favorito la coltivazione e la crescita del frutto unitamente al terreno di origine vulcanica e alla grande tenacia dei coltivatori che sono riusciti a far diventare un prodotto sconosciuto alle nostre terre uno dei simboli della regione.

Gusto Italiano



Pecorino Siciliano DOP



Il Pecorino Siciliano DOP è un formaggio a pasta dura crudo, prodotto con latte ovino intero e fresco. Per ottenere il pecorino, il latte è fatto coagulare con caglio di agnello. Questo formaggio, oltre alla versione stagionata per almeno 4 mesi, viene consumato anche fresco (Tuma e Primo sale) e semistagionato (Secondo sale).

Caratteristiche qualitative

Il Pecorino Siciliano, quando è immesso al consumo, presenta la classica forma cilindrica a facce piane o lievemente concave, la crosta è bianca-giallognola e la pasta è compatta, di colore bianco o giallo paglierino, con occhiatura scarsa. Il sapore è caratteristico, con un aroma intenso. La forma ha un peso tra i 4 e i 12 kg; infine, l'altezza dello scalzo varia dai 10 ai 18 cm.

Specificità e note storiche/gastronomiche

Il Pecorino Siciliano è il più antico formaggio prodotto in Sicilia. La caratteristica forma a cilindro del Pecorino Siciliano è da attribuire al fatto che le forme vengano rivoltate più volte nelle "fascette", che sono caratteristici canestri in giunco.

Gusto Italiano



Pagnotta del Dittaino DOP



La Pagnotta del Dittaino DOP è un pane di forma rotonda, con un peso variabile tra i 500 e i 1.110 gr., arricchito da una crosta il cui spessore è compreso tra 3 e 4 mm. ed ha una mollica elastica. Tra le caratteristiche sensoriali della Pagnotta del Dittaino DOP, spicca la sua incredibile freschezza che dura fino a 5 giorni dopo la sua produzione.

Metodo di produzione

La Pagnotta del Dittaino si produce con l'impasto di semola di grano duro, acqua, lievito naturale e sale. L'impasto è realizzato con un'impastatrice a braccia tuffanti per un tempo di 12 minuti; successivamente, l'impasto riposa in una vasca per 15 minuti e quindi si provvede alla formatura dei pani in pasta di peso di gr. 1200 ± 20 e di forma sferica. A seguire, inizia la fase di lievitazione che dura dai 120 ai 180 minuti. Dopo tale fase, la Pagnotta viene cotta nel forno per un periodo compreso fra i 40 ed i 60 minuti.

Legame tra il prodotto e il territorio

I tratti peculiari della Pagnotta del Dittaino, come l'alta conservabilità e la consistenza croccante della sua crosta, sono favorite dalla presenza del grano duro, coltivato in abbondanza nella zona geografica di produzione. A rafforzare il legame tra la pagnotta e il territorio, vi sono anche alcune credenze popolari. Prima tra queste, quella che vedeva la zona dell'ennese la culla della cultura del pane. Questa cultura è talmente radicata che Barberis scriveva: "...se il Piave è il fiume sacro alla Patria - come non manca di ricordare il cartello a chi imbocca il fatidico ponte in direzione di Trieste - Enna è la città sacra al pane e il suo comune potrebbe opportunamente segnalarlo ai turisti".