



IN EVIDENZA

CHEF

VINO

RISTORANTI

TRATTORIE

RICETTE

ITINERARI

TUTTI GLI ARGOMENTI

In cucina con il vulcano: il paradiso gastronomico che circonda l'Etna



Dai legumi ai limoni, dal formaggio di pecora al miele di castagno, per non parlare del vino. Merito del terreno e della potenza ancestrale che si respira nell'aria. [Seguici anche su Facebook](#)

di SARA FICOCELLI

|| sicilia vino olio prodotti



Lo leggo dopo

25 settembre 20

Cammini, un piede dopo l'altro, attento a non scivolare. I piedi calpestano la lava fredda, nerissima quella recente, marrone quella datata. Cammini con garbo lungo la schiena dritta del vulcano. "Iddu" è vivo, e ti accoglie in silenzio, lasciandoti inebetito con i suoi colori e i suoi odori, con i suoi alberi morti e pietrificati. L'Etna è una magia senza incantesimi, è un gigante austero che si alimenta del continuo scambio tra vita e morte: i siciliani lo sanno, e lo amano anche per questo. Ogni tanto, col romanticismo che li contraddistingue, ci parlano anche.



Condividi

Condizioni climatiche eccezionali.

I prodotti agricoli coltivati sul territorio etneo sono tutti fortemente influenzati dalle condizioni dei suoli lavici e dalle variazioni climatiche legate all'esposizione del vulcano, alla radiazione solare, al regime dei venti, alle brezze marine, alle escursioni termiche, alle quote altimetriche, alla disponibilità di acqua di ottima qualità. "L'insieme di queste condizioni climatiche - spiega l'agronoma Roberta Bonsignore, esperta in enogastronomia e responsabile di [EtnaHub](#) e dell'[associazione RuralBox](#) - esalta la peculiarità biologiche delle produzioni, provocando da un lato una maggiore pigmentazione (vedi il pistacchio verde di Bronte e le arance rosse) e dall'altro un maggiore contenuto in antiossidanti rispetto a prodotti analoghi coltivati in altre zone. I prodotti sono sapidi, profumati, con caratteristiche organolettiche legate alla mineralità dei suoli vulcanici, e questo vale non solo per quelli agricoli ma anche per i pascoli, tanto che anche i formaggi realizzati col latte di pecore e vacche allevate qui presentano una tipica aromaticità e sapidità. Sull'Etna, inoltre, le condizioni ambientali sono ideali per praticare un'agricoltura sana e sostenibile con la difesa integrata o la difesa biologica".

Un vulcano di eccellenze.

E' anche per questo che qui ogni prodotto è un'eccellenza, dall'arancia rossa di Sicilia GP al pistacchio verde di Bronte DOP, dall'olio extravergine di oliva Monte Etna DOP al Fico d'India dell'Etna DOP, dal pecorino siciliano alla ciliegia, dal limone alla viticoltura. Questa è la terra delle mele e del gelato "Cola", delle nocciole profumatissime e delle pere "Spinedda", della ricotta salata e del vino di uve Nerello Mascalese e Cappuccio (oggi Etna doc), dei porcini dei castagneti etnei e del miele di castagno, fino ad arrivare al cavolfiore violetto; è la terra della bellezza ancestrale, dell'energia che arriva da lontano, della natura che chiede rispetto e in cambio offre i frutti migliori. "A nord - spiega Giovanni Trimboli di [Etna food academy](#) - sono diffuse le carni di suino nero (le salsiccia), i porcini le zuppe di legumi, mentre più ci avviciniamo al mare e più aumenta il consumo del pesce, tra sarde a beccafico, alici marinate e involtini di spatola. Il sanguinaccio è ormai uno dei piatti quasi introvabili, così come il pane nero di Noccolosi, con farina di segale e farina di semola".

L'extravergine di Nocellara.

Siamo andati a toccare con mano questa potente meraviglia partendo dalla cucina di [Villa Neri](#), a Linguaglossa, paesino equidistante dal mare di Taormina e dal vulcano. Questo resort costruito secondo criteri di massima sostenibilità grazie alla sensibilità della famiglia Neri verso l'ambiente e il territorio, è uno dei fiori all'occhiello dell'isola anche per il suo ristorante di cucina siciliana in chiave contemporanea. Il "Le dodici fontane", guidato dall'executive chef Elia Russo, è presente nelle guide più prestigiose ed è uno dei migliori dell'Etna. Tra profumi di zagare e ginestre, vini pregiati e degustazioni di mostarde d'uva, mangiare qui è un'esperienza che si sublima grazie al sapore dell'olio di produzione propria, il "Nocellara dell'Etna": "E' un extra vergine che ha un tasso di acidità molto basso, intorno allo 0,5 %, grazie anche alla raccolta effettuata a mano con olive ancora verdi", spiega Salvo Neri. "La coltivazione con metodo biologico esalta all'olfatto una percezione di fruttato medio con odore di mandorla o foglia di erba, mentre a livello gustativo e retro gustativo risulta abbastanza piccante e un po' amaro. Il nostro è un olio che ha ottime proprietà antiossidanti, ricco di polifenoli e indicato sui cibi crudi e cotti in genere".



Condividi

Le delizie dei Nebrodi.

"Si tratta di una terra ben diversa dalle altre - racconta Domenico Privitera, presidente dell'[Unione regionale cuochi siciliani](#) - e per capirlo basti pensare al finocchietto selvatico: prendiamo quello dell'Etna e confrontiamolo con qualunque altro finocchietto della piana di Catania o altro ancora: la diversità si potrà vedere e sentire all'olfatto". La cucina chiaramente risente di questa energia potentissima e cambia dalla parte settentrionale a quella meridionale del vulcano: "La parte nord, con i paesi di Randazzo, Bronte, Adrano, Linguaglossa, dove arrivano le correnti e le piogge del settentrione, è ricca di vegetazione e qui si mangiano soprattutto legumi, grazie ai Nebrodi, e pietanze con cotture molto umide o zuppe. A sud dell'Etna, attaccata alla città di Catania, che rispetto agli altri paesini è una metropoli, la popolazione è meno attenta alle produzioni locali, visto che ha a disposizione la globalizzazione a portata di mano", continua Privitera. Lo chef racconta che uno dei piatti di eccellenza e tradizione per la popolazione è sempre stato "La Tummala" (una sorta di timballo, n.d.r.), che univa la famiglia. "Ma io sento soprattutto la mancanza dei dolci tradizionali e da credenza, dove si masticavano con gusto torrone e cuddureddi; oggi si trovano solo dolci spumosi e mousse...".

Limoni, arance, ciliegie.

Lungo la costa l'aria sa di limoni, arance e mandarini, la cui coltivazione si è sviluppata grazie alle tecniche irrigue diffuse dagli arabi, e risalendo il litorale troviamo i ciliegeti, gli uliveti e i vigneti, che affondano le proprie origini all'epoca dei greci e dei romani. Lungo il versante sud-ovest del vulcano, tra nere sciere laviche e macchie di ginestra, è un tripudio di fichi d'India, uliveti secolari, pereti e pescheti, e pistacchietti. "Tra i prodotti tipici e di qualità certificata - spiega Bonsignore - abbiamo il "Limone dell'Etna" Zagara Bianca e Monachello, l'Arancia Rossa di Sicilia" IGP Tarocco, Sanguinello e Moro, mentre nell'area collinare del versante est del vulcano troviamo la Ciliegia dell'Etna Mastrantonio. Il versante sud-ovest è caratterizzato da produzioni tipiche il fico d'India dell'Etna DOP e da frutteti con varietà diverse di pere e di pesche e pistacchietti, con una produzione di eccellenza nella zona del Pistacchio di Bronte DOP; a est e a nord dell'Etna troviamo invece tanti meleti, con le tipiche "mele gelato", "mela gelato cola" e altre varietà storiche, ma anche nocioleti e aree boschive con castagni da frutto.

I vini.

I vini dell'Etna sono dotati di una naturale personalità legata ai vitigni autoctoni e alla zona di produzione, e ogni versante del vulcano, per la diversa esposizione, altitudine e distanza dal mare, produce effetti diversi sul vitigno e sul prodotto enologico. Mineralità, freschezza ed equilibrata

alcolicità, queste le caratteristiche dei vini prodotti in zona, con i bianchi dagli aromi floreali, erbacei e dai sentori fruttati, a seconda del versante, e i rossi che si differenziano per le note speziate o tostate. “Alle pendici del vulcano – spiega Michela Fischetti, di Fischetti Wine - si trovano vigneti tra i 400 e gli 800 mt. sul livello del mare. I vitigni legati a questo territorio sono il Nerello Mascalese, il Nerello Cappuccio, il Carricante e il Catarratto. Le diverse colate laviche che nei secoli si sono succedute sui vari versanti hanno costituito un territorio che, per clima e composizione chimica dei basalti, offre dimora agli alberelli, massima espressione dei vitigni autoctoni di queste zone. Sesti di impianto densi e rese bassissime e alberelli centenari con assenza di irrigazioni sono un buon biglietto da visita per vini di grande eleganza”. Il Nerello Mascalese 80% e il Nerello Cappuccio 20% si usano insieme per produrre Etnadoc: in particolare, il nerello mascalese, che matura a metà ottobre, ha un’uva compatta e non scura, sensibile alle escursioni termiche e al territorio, che dà vita a vini di grande spessore, dalle gradazioni alcoliche elevate.

Ritorno alle origini.

"Sono davvero contento di rivedere, in cucina, un ritorno alle origini - spiega Stefano Sanfilippo, presidente [Associazione Professionale Cuochi Italiani - Sicilia](#) - e noto che ci si avvicina nuovamente alle ricette delle nonne, se pur con una punta di rivisitazione professionale. Si torna a cercare cibo a km 0, e questo è un bene. La nostra è una cucina originariamente povera, basata su prodotti agricoli e marittimi di qualità, pertanto, abbinando estro e sapore, non può che venir fuori una delizia. Peccato solo che tante nuove leve - ahimè - vengano portate "al fronte" senza alcuna conoscenza né della materia né del perché si possa o debba cucinare in quel modo. Tra i piatti tramontati che stanno tornando in voga c'è la pasta "da nocca", i pesci azzurri in carpione: da noi osare è la parola d'ordine e le armi principali sono il buon cibo e gli ottimi vini".

 Mi piace Piace a [Barbara Sumberaz Sotte](#) ed altre 20 mila persone.



© Riproduzione riservata

25 settembre 2017

IL PRODOTTO



Ma la birra ha un terroir come il vino? 10 bottiglie per un legame da scoprire

Il terreno non influisce sul luppolo come sull'uva, certo. Ma molte aziende si dedicano sempre più a creazioni uniche basate su tipicità regionali

di [Luca D'Ubaldo](#)

 Condividi

IL RACCONTO