

COMUNICATO STAMPA

Prodotti tipici della Sicilia sono presenti in tutte le zone dell'isola e disegnano itinerari enogastronomici in un paesaggio agrario vario e suggestivo.

L' Arancia Rossa di Sicilia IGP, è il simbolo dei prodotti tipici di Sicilia. Si tratta di alcune varietà di arance (tarocco, sanguinello e moro) facilmente riconoscibili per l'intensa pigmentazione rossa della polpa. Tale caratteristica appare legata alla presenza di particolari sostanze (antociani) che influiscono anche sul gusto e il profumo del frutto maturo. Un altro fra i prodotti tipici di Sicilia, della frutticoltura siciliana, che ha ottenuto l'Indicazione Geografica Protetta è l'Uva da tavola di Canicattì. In questo caso la varietà utilizzata è la tradizionale uva Italia che acquista, grazie alle peculiarità climatiche e di terreno dell'area di coltivazione, una sua evidente personalità. Prodotta fra le province di Agrigento e Caltanissetta, è un'uva dall'acino particolarmente grosso, molto zuccherino, e delicatamente profumato. La rassegna dei prodotti tipici di Sicilia prosegue con il Capperò di Pantelleria IGP

Prodotti tipici di Sicilia squisitamente mediterranei sono anche alcuni ortofruttilicoli che hanno ottenuto il riconoscimento comunitario: il Fico d'India dell'Etna DOP, il Pomodoro di Pachino IGP, e l'Uva da tavola di Mazzarrone IGP. Merita poi attenzione, fra i prodotti tipici della Sicilia, un'oliva da tavola: la Nocellara del Belice DOP.. E' soprattutto da questa varietà, assieme alla cultivar Cerasuola, che in provincia di Trapani si ottiene l'extravergine Valli Trapanesi DOP, una delle diverse denominazioni d'origine di olio d'oliva che caratterizzano i prodotti tipici della Sicilia. Conosciuto e apprezzato anche all'estero, è un tipico olio da tavola di colore tendente al verde, dal gusto intensamente fruttato e con un leggero sottofondo amaro piccante che lo rende molto adatto ad essere usato sulle insalate. Ma la produzione di olio pregiato non si ferma a queste due denominazioni; in breve tempo se ne sono aggiunte altre quattro, facendo dell'Isola la regione italiana che annovera fra i prodotti tipici il maggior numero di denominazioni riconosciute dell'olio extravergine d'oliva: il Monte Etna DOP che si produce dagli oliveti alle falde del vulcano; il Valle del Belice DOP che si produce in provincia di Trapani, come anche il Val di Mazara DOP. Infine il Valdemone DOP che si produce in provincia di Messina.

Chiudiamo questo itinerario attraverso i prodotti tipici siciliani ufficialmente riconosciuti, con due formaggi. Il primo, ottenuto esclusivamente da latte bovino, è il Ragusano DOP, proveniente da una quindicina di comuni nelle province di Ragusa e Siracusa. A renderlo particolarmente pregiato è il latte proveniente in gran parte da bovine modicane (una antica razza locale) tenute al pascolo sui Monti Iblei.

E' invece di origine esclusivamente ovina un altro capolavoro fra i prodotti tipici di Sicilia: il Pecorino Siciliano. Si tratta di un formaggio a pasta dura prodotto con latte intero di pecora e stagionato per almeno 4 mesi