

Orto botanico

La Cerasicoltura dell'Etna, fra tradizione e innovazione

20 giugno 2008

di Luisa Trovato

Una dolce esperienza si è dimostrata la presentazione della ciliegia dell'Etna. Evento che si è concretizzato grazie al Consorzio Tutela della Ciliegia dell'Etna, congiuntamente all'Associazione Produttori Ciliegia dell'Etna, rappresentati rispettivamente dall'on. Salvino Barbagallo e da Ivana Sorge.

Esauritiva e completa si è rivelata la due giorni del convegno "La Cerasicoltura dell'Etna, fra tradizione e innovazione" dove è intervenuto l'Assessore all'Agricoltura Giovanni La Via, Emanuele Maccarone, ordinario di Chimica degli alimenti, Facoltà di Agraria - Dipartimento DOFATA (Dipartimento di Orto-Floro-Arbicoltura e Tecnologie Agro-Alimentari) - Università di Catania, con la relazione "I frutti dell'Etna: composizione chimica e proprietà salutistiche", prodotti unici per il sapore e per le proprietà organolettiche, e Giovanni Continella, ordinario della Facoltà di Agraria - Dipartimento DOFATA (Dipartimento di Orto-Floro-Arbicoltura e Tecnologie Agro-Alimentari) - sezione: Arbicoltura - Università di Catania. La sua relazione descriveva "la cerasicoltura etnea: cultivar autoctone e innovazioni varietali e le modalità di crescita di questo aspetto culturale".

L'Orto Botanico, diretto da Pietro Pavone si è rivelato scenario elegante e legittimo per trattare tematiche legate all'ambiente e ai prodotti come la ciliegia dell'Etna, cibo di nobili forme e dal dolce sapore dell'hinterland jonico-etneo. Si precisa che il versante orientale dell'imponente vulcano accoglie, in una superficie areale di 700 ettari, i ciliegi autoctoni.

La produzione cerasicola in provincia di Catania, estesa nei territori di Giarre, Mascali, Riposto, Sant'Alfio, Piedimonte etneo, Milo, Zafferana, Viagrande, Aci Sant'Antonio, Trecastagni, Pedara, Nicolosi, ed ancora Belpasso, Biancavilla di Sicilia, Adrano, S.Maria di Licodia, Castiglione di Sicilia e Randazzo, si aggira intorno a 1.300 tonnellate di ciliegie.

I coltivatori hanno oggi iniziato ad investire sulla "riconversione colturale" dei terreni, impiantando il ciliegio e puntando su itinerari che valorizzano sapori e valori culturali di questa terra. Un impegno crescente per un prodotto che ha origini antiche, che mira oggi alla qualità ed alla presenza costante sui mercati.

La storia, le tecniche di coltivazione, le proprietà anche terapeutiche della ciliegia dell'Etna, sono tematiche approfondite da produttori, esperti, docenti universitari, nutrizionisti, autorità, anche in pubblici dibattiti, per divulgare l'interesse per questo frutto delicato e prelibato. Il percorso intrapreso dall'associazione produttori, per l'identificazione e la tipicizzazione del nostro territorio con la cerasicoltura, è da sostenere fortemente. La coltivazione del ciliegio si deve considerare un investimento a lungo termine, soprattutto nei territori più marginali oggi sottratti alle attività produttive. Salvino Barbagallo, presidente del Consorzio Tutela Ciliegia dell'Etna racconta che la prima sagra della ciliegia risale al 1953 e grazie a tale aspetto storico, l'Associazione produttori dell'Etna, nata il 19 settembre 2003, è stata insignita del riconoscimento D.O.P. a seguito di richiesta all'Assessorato Agricoltura e Foreste e al Ministero delle risorse agricole.

La manifestazione si è conclusa con la tradizionale degustazione di ciliegie dell'Etna.