

Ciliegia dell'Etna: alle pendici del vulcano le ciliegie sono più buone

Autore: Redazione

Data: 21 Giugno 2021



Uno strepitoso prodotto DOP della Sicilia.

- **Ciliegia dell'Etna:** non è come le altre, è meglio.
- Il **colore** è rosso brillante, la [polpa compatta](#).
- Grazie alle sue **caratteristiche**, ha conquistato la [denominazione d'origine protetta](#).

La **Sicilia** vanta una straordinaria **tradizione agricola**. Quella tradizione è stata scritta dal **lavoro tenace** di chi conosce la terra ed è riuscito a **coltivarla** anche in condizioni particolari o avverse. Se oggi gustiamo la strepitosa **ciliegia dell'Etna**, ad esempio, lo dobbiamo proprio agli **sforzi di volenterosi contadini**: proprio loro hanno trasformato i [terreni vulcanici](#), chiamate "**sciare**", in **terre fertili**. Hanno creato impianti irrigui localizzati, che consentissero anche irrigazioni di soccorso. La produzione di questo frutto è un mestiere e una **tradizione**. Basta questa semplice

introduzione per capire che si tratta di frutta speciale: scopriamo curiosità e tutto quello che c'è da sapere.

Alla scoperta della Ciliegia dell'Etna

La ciliegia dell'Etna si contraddistingue per il peduncolo lungo e il **colore rosso brillante**. L'esterno è croccante e racchiude una polpa compatta e un sapore dolce, gradevole ed equilibrato. Ha una bassa acidità e un buon tenore zuccherino. Si coltiva in numerosi comuni del [Catane](#), attraverso i metodi convenzionale, integrato o biologico. La raccolta avviene a giugno e luglio, rigorosamente a mano. Le ciliegie vanno staccate con tutto il peduncolo e confezionate entro 12 ore. Non mancano sagre ed eventi dedicati a questo frutto. In particolare, dal 1950 la "Sagra delle ciliegie e delle rose" nell'ultimo fine settimana di giugno e la "**Reginetta delle ciliegie**", una sagra basata su un'antica festa popolare che avveniva in occasione della raccolta delle ciliegie coltivate nella zona di Fondo Macchia. Vediamo ora come usare le ciliegie siciliane in cucina.

Un frutto così straordinario è, naturalmente, buonissimo fresco. Non mancano, tuttavia, gli impieghi come ingrediente. Si possono utilizzare per preparare **confetture**, liquori, bavaresi e dolci. Oltre alle [classiche torte](#) e crostate, sono deliziosi il plumcake, la **cheesecake**, la torta di riso e il crumble alle ciliegie. Per i piatti salati, si sposa bene con carne di manzo e anatra. La ciliegia dell'Etna riesce a dare un tocco irresistibile ai cocktail estivi, ma insaporisce anche le verdure. Partendo da questo prodotto eccezionale, si può dare il via libera alla **creatività in cucina**. Photo by [Kolby Milton](#) on [Unsplash](#).

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/ciliegia-delletna/>

Generato il 22/05/2025