

Pesca tardiva di Leonforte, bontà Made in Sicily

Autore: Redazione

Data: 29 Ottobre 2020



Frutta straordinaria: la Pesca Tardiva di Leonforte.

- In Sicilia le pesche si mettono nel sacchetto, ma solo quando si raccolgono a Leonforte.
- Si tratta di una tradizione legata all'arte dell'agricoltura.
- Il lavoro è certosino e non ammette alcun errore.

Tra la [frutta siciliana](#) più buona e particolare rientra sicuramente la **Pesca nel Sacchetto**. Avete letto bene: nel sacchetto. Ci troviamo a **Leonforte**: qui, in un paese arroccato su una collina [a nord di Enna](#), ogni anno, nel mese di giugno, si rinnova una celebre **tradizione**. I contadini si armano di sacchetti di carta pergamena e chiudono a mano una a una, sull'albero, le pesche ancora verdi, mentre fanno il diradamento. Il lavoro è certosino e non ammette alcun errore. I più veloci in un giorno riescono a insacchettare più di duemila [pesche](#). La pesca tardiva di Leonforte matura da agosto a ottobre, talvolta addirittura a **novembre**. Chiusa così, nel suo **pacchettino**, è protetta dai parassiti e dal vento e può rimanere sull'albero fino all'ultimo, in modo da essere raccolta solo quando è perfettamente matura. Come è facile intuire, la coltivazione è laboriosa e molto delicata. Si comincia con l'**insacchettatura** e si arriva alla raccolta, quando i frutti vengono staccati con una lieve rotazione del picciolo. Bisogna fare grande attenzione a non strapparli.

Le caratteristiche

I frutti non sono molto appariscenti. Dato che maturano tardi e nel sacchetto, diventano al massimo di colore giallo intenso con leggere striature rosse. Di contro, sono sempre profumatissimi, con una polpa gialla, soda e dolce. La **buccia** cambia leggermente colore a seconda della varietà e dell'epoca di raccolta. La **Pesca di Leonforte IGP** ha una forma globosa e polpa aderente al nocciolo. La **Bianca di Leonforte** ha una buccia di colore bianco con striature rosse non sempre evidenti e polpa bianca. La **Giallona di Leonforte** presenta invece una buccia di colore giallo con striature rosse non sempre evidenti e polpa gialla.

La coltivazione si svolge nella zona centrale della Sicilia, in un territorio non contaminato da rifiuti e scarti industriali. Nel territorio di Leonforte c'è la più significativa produzione, ma si coltiva anche ad Assoro, Agira, Enna, Calascibetta. La coltivazione può essere condotta con metodo convenzionale, integrato o biologico. Le forme di allevamento ammesse sono quelle "a vaso semplice", "vasetto ritardato", "tatura trellis", "Y trasversale" e "fusetto", che garantiscono la corretta esposizione ai raggi solari e agevolano le operazioni colturali.

La **pesca tardiva di Leonforte** è un presidio [Slow Food](#).

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pesca-tardiva-di-leonforte-pesca-nel-sacchetto/>

Generato il 05/06/2026