

Pomodoro Buttiglieddu, eccellente prodotto siciliano con il sapore di una volta

Autore: Redazione

Data: 14 Novembre 2019



Il **pomodoro Buttiglieddu** è un prodotto [tipico siciliano](#) ricco di gusto. Si tratta di una varietà che si coltiva nell'**Agrigentino**, in particolare nella zona di Licata, che è stata a lungo dimenticata e che è tornata adesso, dopo circa 35 anni di assenza. Negli anni Settanta, infatti, **l'agricoltura** intensiva, l'avvento della serra e l'utilizzo dei pesticidi l'avevano fatto sparire, favorendo specie più produttive e sistemi di raccolta più semplici.

Il **Buttiglieddu** è un'antica varietà di pomodoro, molto valida non soltanto per la **conservabilità**, ma anche per il gusto. Il sapore è quello di un tempo, molto tradizionale. L'ambiente che gli è più congeniale è quello della **Piana di Licata**, contraddistinta dai terreni salmastri. Così, lo si coltiva a Campobello di Licata, Ravanusa, Butera e Palma di Montechiaro, che grazie alle condizioni pedoclimatiche restituiscono un prodotto di alta qualità e molto gustoso.

Ha il pregio di potersi coltivare durante tutto l'anno, non solo in pieno campo ma anche all'aperto, un po' come avviene per il [pomodoro siccagno](#). Lo si trova anche sotto tunnel e in serra ed è apprezzato sia rosso che come **insalatato** (quest'ultimo con un colore arancio-verde).

Per tutelare il pomodoro Buttiglieddru è nata un'apposita associazione composta dai produttori. Il prossimo passo è la domanda per ottenere l'IGP, cioè l'indicazione geografica protetta.

Una piccola curiosità: il nostro Buttiglieddru è stato protagonista al TG5: [cliccate qui](#) per vedere il video.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pomodoro-buttiglieddru/>

Generato il 05/06/2026