

# Olive Siciliane: varietà fa rima con qualità

**Autore:** Redazione

**Data:** 04 Settembre 2020



Parlare di **olive siciliane** significa parlare di storia e **tradizione**. Si narra che furono i **Greci** a importare l'ulivo [in Sicilia](#): qui la pianta ha trovato un clima ideale, legandosi in modo indissolubile con il territorio. Per comprendere più a fondo l'importanza dell'ulivo sull'isola, basti pensare che in epoca Siceliota [era considerato sacro](#) e chi lo sradicava veniva punito con l'esilio. Sarebbe stato un ateniese di nome **Aristeo** a mostrare ai siciliani come si estraeva l'olio dalle olive, inventando "**u trappitu**", cioè l'oleificio a pressione. Per questo motivo, fu onorato con la costruzione di un tempio nei pressi di Siracusa. Una successiva innovazione nell'olivicoltura avvenne con la **dominazione araba**.

Gli [Arabi](#), infatti, migliorarono i sistemi di mantenimento e irrigazione per i terreni. In questo modo, l'olivo poté diffondersi ancora di più in tutta la Sicilia. La **tradizione** di coltivare l'ulivo si è mantenuta sempre viva nei secoli e i siciliani hanno sempre prodotto cultivar definite di pregiato livello. Le olive siciliane, al di là della produzione dell'olio, vengono vendute al chilo per essere condite. Si tratta delle "**alivi cunzati**", un celebre antipasto. Una particolarità della cucina siciliana è l'utilizzo quasi esclusivo di olio extravergine d'oliva, sia per cucinare che per condire.

# Come fare le Alivi Cunzati Siciliane

## Ingredienti

500 g di olive verdi in salamoia  
4 spicchi di aglio  
1 cuore di sedano  
1 mazzetto di prezzemolo  
2 carote  
1/2 bicchiere d'aceto  
olio extravergine d'oliva  
origano  
pepe

## Procedimento

1. Lavate e asciugate le olive.
2. Battetele leggermente per aprirle, ma senza rompere il nocciolo.
3. Dopo averle snocciolate tutte, trasferitele in una insalatiera e conditele con l'aceto, l'aglio e il prezzemolo tritati, il pepe e l'origano.
4. Aggiungete abbondante olio e mescolate con cura.
5. Riducete a rondelle le carote pelate e il sedano con le foglie.
6. Unite tutto alle olive.
7. Rigirate più volte, affinché gli ingredienti si distribuiscano bene, quindi fate insaporire per almeno 24 ore.

Foto di miss\_yasmina – [www.flickr.com](https://www.flickr.com/photos/miss_yasmina/) – [CC BY-SA 2.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/2.0/)

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/olive-siciliane-varieta-fa-rima-con-qualita/>

Generato il 05/06/2026