

Monte Etna DOP, l'olio siciliano del vulcano

Autore: Redazione

Data: 02 Ottobre 2020



Monte Etna olio siciliano nato dal mito.

- Dal territorio vulcanico dell'**Etna** nasce un **olio pregiato**.
- La coltivazione dell'olivo vanta una lunga tradizione ed è diventata parte della cultura di questi luoghi.
- La **DOP "Monte Etna"** è nata nel 2013, con il riconoscimento dei requisiti di tipicità.
- La storia dell'[olio in Sicilia](#) fonde realtà e leggenda e racconta di un albero sacro.
- Ecco perché l'olio del vulcano ha un sapore speciale.

Il [territorio dell'Etna](#) è ricco di storia e cultura. Qui le vicende realmente accadute affondano le radici nel mito e ci trasportano indietro di secoli. Raccontano un'area della Sicilia pregevole dal punto di vista **naturalistico**, ma non solo. Proprio in questi luoghi, infatti, nasce un olio di grande pregio. La denominazione di origine protetta *Monte Etna* è nata nel 2003. Viene riservata all'olio da olive della varietà "Nocellara Etnea", che deve essere presente negli oliveti in misura non inferiore

al 65%, completate da [varietà diverse](#) come Tonda Iblea, Moresca, Ogliarola Messinese, Castiglione, Biancolilla e Brandofino. Il colore è **giallo-oro**, con riflessi verdi. L'odore è fruttato, così come il sapore, che tende all'amaro e al piccante. Dopo la raccolta le olive sono pulite e destinate alla molitura. Quando arrivano in frantoio, vengono frante a freddo e solo l'olio di prima spremitura è olio extravergine DOP.

Un olio tra storia e leggenda

La storia dell'olio **Monte Etna** affonda le radici del mito. Si narra che la prima regione a ricevere dalla Grecia l'ulivo, un albero sacro, fu la Sicilia. Ciò avvenne grazie ad Aristeo, figlio di Apollo, che insegnò alle popolazioni locali come ricavare l'olio dalle olive. Un altro mito narra che [Polifemo](#), personificando l'[Etna](#) con il suo unico occhio iniettato di fuoco, venne accecato da Ulisse proprio con un tronco di ulivo. I fenici e i greci portarono, nel II millennio a.C., l'olio nella zona orientale dell'isola. Già Pietro Bembo, nel suo "De Aetna", parla della bontà e del pregio dell'olio del vulcano. Per tutto il 1800 e per i primi del 1900, l'olio dell'Etna ha avuto grande fama tra consumatori italiani ed europei. Il **Monte Etna DOP** è ottimo sia a crudo che in cottura. Rende benissimo con [insalate](#), arrostiti di pesce, verdure bollite, preparazioni a base di legumi e pesci, zuppe, bruschette e ortaggi freschi.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/monte-etna-olio-siciliano/>

Generato il 14/05/2025