



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL
MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE,
E DELLA QUALITÀ
SAQ VII

CILIEGIA DELL'ETNA DOP

La domanda di riconoscimento della "Ciliegia dell'Etna" Dop è stata inviata agli Uffici Comunitari della Commissione Europea il 23 Novembre 2006.

Prodotto e peculiarità distintive

La DOP «Ciliegia dell'Etna» è attribuita ai frutti del ciliegio dolce «Prunus avium L.» famiglia delle rosacee, ecotipo Mastrantonio (Donnantonio). La «Ciliegia dell'Etna» si presenta di colore rosso brillante, di pezzatura medio-grossa, croccante all'esterno ed una polpa molto compatta, peduncolo lungo. Il frutto è dolce, ma non stucchevole, la bassa acidità conferisce un sapore molto gradevole ed equilibrato.

L'elemento distintivo della «Ciliegia dell'Etna», rispetto alle altre varietà presenti nel territorio o alla stessa varietà allevata al di fuori del territorio, è la bassa acidità, associata alla croccantezza e ad un buon tenore zuccherino dei frutti. Ciò consente di avere un prodotto maturo, di colore rosso brillante e turgido, molto dolce senza però percepire la sensazione stucchevole tipica dei prodotti ad elevata concentrazione zuccherina. A queste caratteristiche va poi aggiunta anche la particolarità dei tempi di maturazione che sono più ampi rispetto ad altre ciliegie perché proporzionati al progressivo innalzamento rispetto al livello del mare dei terreni di coltivazione della zona del vulcano Etna.

Zona di Produzione:

La zona di produzione della D.O.P. «Ciliegia dell'Etna» si estende dal mare Ionio fino ad altitudini di 1 600 metri s.l.m. sui versanti Est e Sud-Est dell'Etna e comprende in provincia di Catania, il territorio amministrativo dei Comuni di: Giarre, Riposto, Mascali, Fiumefreddo di Sicilia, Piedimonte Etneo, Linguaglossa, Castiglione di Sicilia, Randazzo, Milo, Zafferana Etnea, S. Venerina, Sant'Alfio, Trecastagni, Pedara, Viagrande, Nicolosi, Ragalna, Adrano, Biancavilla, S. Maria di Licodia, Belpasso, Aci S. Antonio, Acireale.



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL
MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE,
E DELLA QUALITÀ
SAQ VII

CENNI STORICI

Attorno alla coltivazione della «Ciliegia dell'Etna» si è stratificato negli anni un retroscena culturale ed un importante indotto economico fatto di mestieri, tradizioni e usi ripetuti nei secoli dai coltivatori ortofrutticoli che ancora si tramandano nel lessico dialettale il nome di «cirasà» o «ciriegia», la preparazione dei terreni noti come «terre scatinate» ovvero i terreni derivanti dalle opere di dissodamento delle lave, le tecniche di coltivazione che prevedono pratiche di innesto a «sgroppo» o a «pezza» e la tecnica di raccolta manuale con l'utilizzo di scale a trenta pioli e con ceste note come «panari».

La coltivazione della «Ciliegia dell'Etna» affonda antiche radici nel territorio etneo e l'esperienza degli agricoltori del luogo, acquisita di generazione in generazione, con continua ricerca e messa in atto di specifiche tecniche colturali, ha determinato le condizioni affinché la coltivazione della «Ciliegia dell'Etna» si consolidasse con successo nel tempo, fino a costituire un patrimonio storico-tradizionale e culturale del territorio.

CARATTERISTICHE DELLA ZONA DI PRODUZIONE

La zona di coltivazione della «Ciliegia dell'Etna» DOP è caratterizzata da suoli che evolvono su substrati di origine vulcanica. In particolare, il suolo di origine vulcanica e le notevoli escursioni termiche determinano il colore rosso della «Ciliegia dell'Etna». Nella fascia montana i suoli presentano profilo poco profondo, elevata rocciosità superficiale, tessitura sabbiosa e ricca di scheletro; mentre la fascia collinare e litoranea presenta profili più evoluti, profondi, con tessitura franco-sabbiosa, suscettibili di irrigazione. La distribuzione del territorio fino ad altitudini di 1 600 metri s.l.m. conferisce alla «Ciliegia dell'Etna» parametri esclusivi in termini di tempi di maturazione. In effetti, questi ultimi coprono un ventaglio molto ampio che per l'ecotipo Mastrantonio (Donnantonio) va dall'inizio di giugno fino alla terza decade di luglio. I casi di gelate sono rari e da ricondurre a fenomeni di inversione termica, meno evidenti nelle aree più ventilate di collina. Si registrano valori assoluti delle temperature massime con punte di 44,3 °C a luglio e mediamente si hanno valori di 39-40 °C. I valori annui delle precipitazioni raggiungono i massimi della provincia e della stessa Sicilia ed aumentano con il crescere della quota.