



Regione Siciliana

# MANGIA SANO, MANGIA SICILIANO

GUIDA AL CONSUMO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI D'ECCELLENZA DI SICILIA

Intervento realizzato nell'ambito del Programma Generale di Intervento della Regione Siciliana 2016/2017 con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico - Ripartizione 2015

[www.mangia-siciliano.com](http://www.mangia-siciliano.com)

 /Mangia-Siciliano



# MANGIA SANO MANGIA SICILIANO

Appunti per la conoscenza del Patrimonio Agroalimentare di Sicilia

## Il Prodotti a Denominazione di Origine Protetta – DOP



Intervento realizzato nell'ambito del Programma Generale di Intervento della Regione Siciliana 2016/2017 con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico - Ripartizione 2015

biologico

Intervento realizzato nell'ambito del Programma Generale di Intervento della Regione Siciliana 2016/2017 con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico - Ripartizione 2015

**Progetto**

*Codacons Sicilia*  
*Assoutenti*  
*Codici Sicilia*  
*Confeuropa Consumagtori*  
*Consaambiente*  
*Udicon*

**Coordinamento**

Angelo Messina

**Copertina**

*ComunicaIn* Catania

**Immagine di copertina**

*Composizione prodotti agroalimentari*

**Hanno collaborato**

Bruno	Catara
Maria Carmela	Failla
Riccardo	Maggiore
Alessandro	Mauceri
Annamaria	Panico
Giuseppe	Spina
Claudio	Torrisi
Elena	Vecchio
Fabrizio	Cafarella
Sara	Seminara

**Progetto grafico e impaginazione**

*ComunicaIn*, Catania

**Immagini**

*ComunicaIn*, Catania

**Stampa**

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

---

Il Prodotti a Denominazione di Origine Protetta  
DOP

*Appunti per la conoscenza del*  
PATRIMONIO AGROALIMENTARE DI ECCELLENZA DI SICILIA

**II PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA  
DOP**

## Piano generale

I	Informazioni generali
II	Prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP)
III	Prodotti a Indicazione Geografica Protetta (IGP)
IV	Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)
V	Vini tipici
VI	Ricette

## Indice

1	Premessa
2	Il progetto <i>Mangia sano, mangia siciliano</i>
3	Marchi di qualità
4	Prodotti tipici di qualità protetti da certificazioni europee
5	Loghi comunitari
6	Repertorio delle produzioni di qualità di Sicilia
7	I prodotti DOP di Sicilia
8	Arancia di Ribera
9	Ciliegia dell'Etna
10	Ficodindia dell'Etna
11	Ficodindia di San Cono
12	Olio extravergine di oliva Monte Etna
13	Olio extravergine di oliva Monti Iblei
14	Olio extravergine di oliva Val di Mazara
15	Olio extravergine di oliva Valdemone
16	Olio extravergine di oliva Valle del Belice
17	Olio extravergine di oliva Valli Trapanesi
18	Oliva Nocellara del Belice
19	Pagnotta del Dittaino
20	Pecorino Siciliano
21	Piacentinu Ennese
22	Pistacchio verde di Bronte
23	Ragusano
24	Vastedda della valle del Belice
25	Imitazioni, contraffazioni e agropirateria
26	Normativa di riferimento comunitaria e nazionale

1

## PREMESSA

*Sono ormai diverse centinaia i prodotti agroalimentari italiani tipici (salumi, formaggi, vini, frutta, antipasti, ecc.) riconosciuti dalla legislazione vigente (Prodotti D.O.P.; I.G.P.; S.T.G.; I.G.; ecc.).*

*Scorrendo, a titolo d'esempio, la lista dei Prodotti D.O.P. e I.G.P. (Regolamento UE n° 1151/2012 del Parlamento Europeo aggiornato al 22/3/2013) si può constatare che nell'ambito dei circa 250 prodotti elencati, quelli di 3 regioni - Sicilia, Emilia-Romagna e Veneto - superano largamente quelli di tutte le altre regioni coprendo quasi il 40% di tutti i prodotti agroalimentari DOP e IGP italiani. In particolare il territorio siciliano è caratterizzato dalla presenza di ben 28 prodotti pari all'11,25% di tutti i prodotti DOP e IGP italiani.*

*Nell'ambito di questi 28 prodotti siciliani qualcuno tende a caratterizzare una intera area regionale (il Pecorino Siciliano), altri un determinato distretto territoriale (la ciliegia dell'Etna), altri una ristretta area (il Pistacchio di Bronte), altri ancora una piccola isola (il Cappero di Pantelleria).*

*In effetti ogni prodotto agroalimentare tipico, e non solo siciliano ma dell'intero territorio italiano, rappresenta l'esito finale di una selezione cumulativa, cioè di una storia millenaria fatta di continui tentativi - miglioramenti intesi tutti ad utilizzare al meglio le risorse alimentari fornite da un dato ambiente naturale in accordo con le varie esigenze, credenze, e vicende storiche delle popolazioni che hanno vissuto in quello stesso ambiente. **In definitiva ogni prodotto agroalimentare tipico presente oggi sul mercato tende a marcare una identità che è ambientale e culturale allo stesso tempo.***

*Per effetto delle rapide trasformazioni in atto dovute alla globalizzazione dei mercati, molti prodotti tipici, e non solo quelli siciliani, sono però sottoposti ad una concorrenza sempre più agguerrita.*

*Risulta quindi necessario e urgente riconoscere che questo patrimonio regionale deve essere non solo pienamente riconosciuto per il suo grande significato storico-culturale ma anche adeguatamente difeso e valorizzato in chiave competitiva.*

*Sotto questo aspetto è necessario che in tema di valorizzazione di un prodotto si tenga conto di un fatto che è sempre più importante: **il consumatore è sempre più disponibile a premiare, in modo competitivo, quel prodotto per il quale viene dichiarato che, nel processo di produzione dello stesso, si è tenuto conto della necessità di preservare la qualità - integrità dell'ambiente.***

Angelo Messina  
Responsabile dell'intervento

## 2 **IL PROGETTO MANGIA SANO, MANGIA SICILIANO**

Promosso dal Codacons Sicilia, con la partecipazione delle associazioni dei consumatori Assoutenti, Confeuropa Consumatori, Consaambiente, Codici Sicilia e Udicon, il progetto *Mangia sano, mangia siciliano* è una iniziativa che si prefigge principalmente attività di **divulgazione delle conoscenze del patrimonio agroalimentare di Sicilia e di incentivazione al consumo dei suoi prodotti di eccellenza.**

Il Codacons Sicilia e le altre associazioni dei consumatori sopra menzionate scendono in campo per dare il proprio contributo alla tutela del patrimonio agroalimentare siciliano, materiale e immateriale, sempre più minacciato dalle continue e repentine trasformazioni legate alla globalizzazione dei mercati che sottopongono molti prodotti tipici, e non solo quelli siciliani, ad una concorrenza sempre più aggressiva ed agguerrita.

Nel panorama agroalimentare nazionale, che annovera diverse centinaia di prodotti tipici (salumi, formaggi, vini, frutta, antipasti, ecc.) il territorio siciliano è caratterizzato dalla presenza di ben 28 prodotti pari all'11,25% di tutti i prodotti DOP e IGP italiani.

Non va però dimenticato che, oltre a questi prodotti tipici, c'è anche il grande patrimonio costituito dagli 242 prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) di Sicilia che va adeguatamente promosso e tutelato.

La consapevolezza che l'identità di molti prodotti siciliani è gravemente minacciata da una spietata concorrenza provocata dalla globalizzazione dei mercati, guida l'azione del Codacons e delle associazioni dei consumatori che partecipano al progetto, Assoutenti, Confeuropa Consumatori, Consaambiente, Codici Sicilia e Udicon, che ritengono necessario e urgente intervenire affinché questo prezioso patrimonio regionale venga non solo pienamente riconosciuto per il suo grande significato storico-culturale ma anche adeguatamente tutelato e valorizzato anche **in chiave competitiva.**

A sostegno di queste finalità, il Codacons Sicilia e le Associazioni che partecipano al progetto "**Mangia sano, Mangia siciliano**" hanno attivato in ciascuna provincia uno sportello front office di assistenza ai consumatori e un sito web dedicato ([www.mangia-siciliano.com](http://www.mangia-siciliano.com)), hanno in corso l'organizzazione di una Banca Dati e in programma diverse iniziative di comunicazione, quali seminari, conferenze stampa, incontri tematici ed un convegno.

---

Il Prodotti a Denominazione di Origine Protetta  
DOP

3

## MARCHI DI QUALITÀ

Le denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari sono disciplinate in Europa dal Regolamento del Consiglio 1234/2007, che, con le modifiche introdotte dal Regolamento 491/2009, disciplina anche il sistema di classificazione dei prodotti vitivinicoli istituendo le **DOP** (denominazione di origine protetta), le **IGP** (indicazione geografica protetta) e le menzioni tradizionali anche per il vino.

Il Regolamento 607/2009 è il regolamento applicativo della Commissione che codifica, tra l'altro, le procedure relative alle caratteristiche dei disciplinari, alla richiesta di riconoscimento, alle modalità relative ai controlli.

Tale normativa è anche finalizzata alla necessità di tutelare il sistema produttivo che rende determinante, per il successo di un prodotto, l'indicazione della sua provenienza e del metodo produttivo utilizzato.

## 4 PRODOTTI TIPICI DI QUALITÀ PROTETTI DA CERTIFICAZIONI EUROPEE

Comprendono i prodotti con certificazione di denominazione di origine protetta (DOP), i prodotti con indicazione geografica protetta (IGP) ed i prodotti con attestato di specificità (A.S.).

a) **Denominazione di Origine Protetta (DOP)** (Regolamento CE n. 510/2006, ex 2081/92):

*indica un prodotto agricolo o alimentare, le cui qualità o le cui caratteristiche sono determinate essenzialmente o esclusivamente dall'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata.*

La DOP si applica a produzioni il cui intero ciclo produttivo, dalla produzione della materia prima all'ottenimento del prodotto finito, si svolge in un'area geografica ben delimitata, e pertanto non riproducibile al di fuori di essa.

Alcune indicazioni geografiche sono state assimilate alle denominazioni di origine allorché le materie prime impiegate nella loro produzione provengono da un'area geografica più ampia o anche diversa dall'area dove avviene la trasformazione, ma a condizione che sussistano condizioni particolari per la produzione delle materie prime (ad esempio il prosciutto di Parma).

Tale possibilità di assimilazione è stata consentita entro due anni dalla data di entrata in vigore del regolamento CEE n. 2081/92 (e, quindi, fino al 26 luglio 1995) per prodotti già riconosciuti giuridicamente.

**Prodotti italiani che hanno ottenuto il riconoscimento comunitario**

Delle 150 richieste di riconoscimento che il Governo italiano ha inoltrato a Bruxelles attraverso la procedura semplificata prevista dal reg. 2081/92, i prodotti italiani che sono attualmente riconosciuti sono 98, di cui:

- ✓ 22 prodotti a base di carne
- ✓ 30 formaggi
- ✓ 24 ortofruttili e cereali
- ✓ 20 oli di oliva
- ✓ 1 carni e frattaglie fresche
- ✓ 1 prodotti della panetteria.

In campo europeo, sono state registrate complessivamente 478 denominazioni di prodotti agricoli e agroalimentari, di cui 134 formaggi, 95 ortofruttili e cereali, 77 carni e frattaglie, 52 oli di oliva, 35 preparazioni a base di carne e prosciutti, 31 acque minerali, 15 prodotti caseari diversi dal burro o altri prodotti di origine animale, 14 birre, 8 prodotti della panetteria, della pasticceria e della biscotteria.

Il Prodotti a Denominazione di Origine Protetta  
DOP

In riferimento a quanto previsto dal Regolamento CEE n. 2081/92 e ai sensi dell'articolo 17, l'Italia ha inviato alla Comunità una lista di **150 prodotti** per i quali ha richiesto la registrazione. Complessivamente a livello comunitario sono state presentate 1.400 richieste.

In Italia, le produzioni tipiche con 30 marchi DOC nel comparto dei formaggi coprono circa il 50% dell'intera produzione casearia nazionale. Per i prosciutti, la produzione nazionale è costituita, per oltre il 30%, da prodotti a denominazione di origine controllata, mentre Il comparto vitivinicolo copre il 15% della produzione nazionale con circa 280 denominazioni di origine.

Per i singoli Paesi della Comunità Europea, oltre alle 98 denominazioni italiane, sono state riconosciute 100 denominazioni francesi, 76 greche, 58 tedesche, 61 portoghesi, 37 spagnole, 22 inglesi, 11 austriaci.

5

## LOGHI COMUNITARI

Con il Regolamento CE della Commissione n. 1726/98, al fine di migliorare la visibilità dei prodotti presso i consumatori, la U.E. ha adottato un logo comunitario per le DOP e IGP realizzato in tutte le lingue e caratterizzato da un sole giallo e blu con le scritte indicanti le denominazioni.

Il regolamento CEE n. 2082/92 prevede la protezione delle seguenti etichette.



## 6 REPERTORIO DELLE PRODUZIONI DI QUALITÀ IN SICILIA

Nel contesto internazionale, la Sicilia occupa un posto di rilievo con le sue produzioni agroalimentari di qualità che hanno ottenuto le certificazioni comunitarie (DOP, IGP, DOC, IGT) alle quali si aggiungono anche quelle del comparto tradizionale (PAT). Nel corso degli anni tali produzioni sono cresciute in modo considerevole costituendo un invidiabile “*paniere*” di prodotti di qualità che rappresenta nel mondo l'eccellenza dell'agroalimentare della Sicilia.

## 7 I PRODOTTI DOP DI SICILIA

Il patrimonio agroalimentare di Sicilia allo stato annovera i seguenti 17 prodotti a denominazione di origine protetta (DOP)

<b>DOP</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Arancia di Ribera</b></li> <li><b>Ciliegia dell'Etna</b></li> <li><b>Ficodindia dell'Etna</b></li> <li><b>Ficodindia di San Cono</b></li> <li><b>Olio extravergine di oliva Monte Etna</b></li> <li><b>Olio extravergine di oliva Monti Iblei</b></li> <li><b>Olio extravergine di oliva Val di Mazara</b></li> <li><b>Olio extravergine di oliva Valdemone</b></li> <li><b>Olio extravergine di oliva Valle del Belice</b></li> <li><b>Olio extravergine di oliva Valli Trapanesi</b></li> <li><b>Oliva Nocellara del Belice</b></li> <li><b>Pagnotta del Dittaino</b></li> <li><b>Pecorino Siciliano</b></li> <li><b>Piacentinu Ennese</b></li> <li><b>Pistacchio verde di Bronte</b></li> <li><b>Ragusano</b></li> <li><b>Vastedda della valle del Belice</b></li> </ul>
------------	---

8

ARANCIA RIBERA DI SICILIA DOP

Arancia Ribera di Sicilia DOP		IT/PDO/0005/0669
		
<p><b>Cenni storici</b></p> <p>La presenza di agrumi nelle vallate del Verdura è documentata già agli inizi dell'800. Ma una marcata e graduale diffusione della coltivazione degli agrumi lungo le vallate del Verdura, del Magazzolo e del Platani, favorita dalla facilità di attingere acqua per l'irrigazione durante i mesi estivi, si realizzò a partire dal 1930, prima con la cultivar <i>Brasiliano</i> e poi con il <i>Washington Navel</i>.</p> <p>Altra testimonianza si riscontra negli "Annali di economia agraria della Sicilia del 1946" di Nunzio Prestianni, in riferimento al settore agrumicolo in provincia di Agrigento, dove si stimava che la superficie vocata all'arancicoltura nel territorio di Ribera si aggirava attorno ai 950 ettari sino ad interessare i territori vicini e raggiungere oggi circa 6000 ettari.</p>		
<p><b>Varietà</b></p> <p><i>Navelina</i> – Si caratterizza per l'ombelico (<i>navel</i>) posto nell'estremità inferiore del frutto. Il frutto, dalla buccia di colore giallo-arancio, è completamente privo di semi ed ha polpa con tessitura grossolana, moderatamente succosa.</p> <p><i>Brasiliano</i> o <i>Washington Navel</i> - Appartiene al gruppo delle arance bionde con ombelico. Ha buccia con superficie papillata, apice tondeggiante e ombelico (<i>navel</i>) posto nell'estremità inferiore.</p>		
<p><b>Caratteristiche al consumo</b></p> <p>Dal gusto molto gradevole e dalla polpa bionda e senza semi, l'Arancia Ribera di Sicilia contiene vitamina A, B1, B2, vitamina C, sali minerali e zuccheri. Antiossidante, potenzia il sistema immunitario ed esercita un'azione disintossicante, digestiva, diuretica, antinfluenzale ed antitumorale.</p>		
	<p><b>Area del DOP</b></p> <p>Originaria di Ribera, la coltivazione dell'Arancia Ribera di Sicilia (<i>Riberella</i>) si estende nei territori di parecchi comuni della provincia di Agrigento. La sua produzione inizia nella terza decade di novembre con la varietà <i>Navelina</i> e prosegue, fino ad aprile, con la varietà <i>Brasiliano</i> o <i>Washington Navel</i>.</p>	

## 9

## CILIEGIA DELL'ETNA DOP

<b>Ciliegia dell'Etna DOP</b>	IT/PDO/0005/0572
	
<p><b>Cenni storici</b> Secondo Plinio il Vecchio (23 d.c.-79 d.c.) l'introduzione del ciliegio in Italia si deve al console romano Lucio Licinio Lucullo (118 a.c.-57 a.c.). Tuttavia occorre ricordare che i semi di ciliegie sono stati trovati in ritrovamenti archeologici dell'età del bronzo ed in siti archeologici romani in tutta Europa. Comunque sia, già nel 1700 la coltivazione del ciliegio è diffusa in tutta Europa. Pianta sacra a Venere nella mitologia greca, il ciliegio è oggetto di una ricca serie di credenze un po' in tutto il mondo. e i suoi frutti pare portino fortuna agli innamorati.</p>	
<p><b>Varietà</b> <i>Mastrantonio</i> <i>Napoleona</i> <i>Maiolina</i> Ibrido spontaneo originatosi da un seme della varietà di <i>Raffiuna</i>, la DOP Ciliegia dell'Etna è attribuita ai frutti del ciliegio dolce <i>Prunus avium</i> L.</p>	
<p><b>Caratteristiche al consumo</b> Frutti di buona pezzatura, di colore rosso brillante e con peduncolo lungo. La bassa acidità conferisce alle ciliegie un sapore molto gradevole ed equilibrato, croccante all'esterno, con polpa molto compatta all'interno. 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. La ciliegia dell'Etna è particolarmente ricca di sostanze benefiche come antocianine e flavonoidi le conferiscono la capacità di migliorare la salute delle coronarie, di diminuire il rischio di malattie cardiovascolari. Inoltre, la presenza della cianidin-3-glucoside o 3-rutinoside, svolge un'azione di miglioramento del microcircolo, nonché della funzionalità del tratto urinario ed un incremento della resistenza dei capillari. Si tratta di effetti benefici che contribuiscono prevenire diverse patologie quali cistite, processi degenerativi cerebrali, ipertrofia prostatica benigna e, come recentemente dimostrato, anche processi biologici che determinano la formazione di tumori.</p>	
	<p><b>Area del DOP</b> Territorio Etneo: Comuni di Pedara, Trecastagni, Nicolosi, Viagrande, Aci S. Antonio, S. Giovanni La Punta.</p>

10

## FICODINDIA DELL'ETNA DOP

Ficodindia dell'Etna DOP		IT/PDO/0005/0241
		
<b>Cenni storici</b> Secondo lo storico Denis Mack Smith ( "History of Sicily" "Medieval Sicily 800" , 1713) il ficodindia fu introdotto in Sicilia alla fine del sedicesimo secolo dagli spagnoli dall'America Tropicale, assieme al pomodoro dal Perù e il tabacco dal Messico. Per la sua caratteristica di sopportare lunghi periodi di siccità e di propagarsi facilmente nelle fenditure della roccia, il ficodindia trovò facile propagazione sulle sciere di lava nelle fertili pendici del monte Etna e ancora oggi caratterizza il paesaggio del versante Nord occidentale del noto vulcano siciliano.		
<b>Varietà</b> <i>gialla o sulfarina o nostrale</i> <i>rossa o sanguigna</i> <i>bianca o muscaredda o sciannarina</i> Varianti di pregio sono considerate le selezioni <i>Trunzara</i> o <i>Pannittera</i> , delle cultivar bianca, rossa e gialla.		
<b>Caratteristiche al consumo</b>		
	<b>Area del DOP</b> Pianta simbolo dell'Etna, questo DOP viene coltivato in numerosi comuni della provincia di Catania, in particolare nelle aree interessate dalle eruzioni del vulcano comprese in una fascia altimetrica che va dai 150 ai 750 m s.l.m.. L'area ricade nel territorio dei Comuni di Bronte, Adrano, Biancavilla, Santa Maria di Licodia, Ragalna, Camporotondo, Belpasso e Paternò.	

## 11

## FICODINDIA DI SAN CONO DOP

Ficodindia di San Cono DOP	IT/PDO/0005/0647
	
<p><b>Cenni storici</b> Definito nel 1840 dal politico e agronomo Adrien Étienne Pierre de Gasparin come “la manna, la provvidenza della Sicilia”, il ficodindia di San Cono DOP viene prodotto nella zona dalla metà degli anni Settanta del XX secolo.</p>	
<p><b>Varietà</b> La denominazione DOP del "Ficodindia di San Cono" è riservata ai frutti provenienti dalle seguenti cultivar della specie "Opuntia Ficus Indica": <i>sulfarina o gialla o nostrale</i> <i>sanguigna o rossa</i> <i>muscaredda o bianca</i></p>	
<p><b>Caratteristiche al consumo</b> I frutti di "Ficodindia di San Cono" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti sfumature di colore: - dal verde al giallo-arancio per la cultivar <i>sulfarina</i>; - dal verde al rosso rubino per la cultivar <i>sanguigna</i>; - dal verde al bianco paglierino per la cultivar <i>muscaredda</i>. I frutti “<i>agostani</i>” e “<i>tardivi</i>” si caratterizzano per le grandi dimensioni, la vivace colorazione della polpa e della buccia, la particolare dolcezza e fragranza. I frutti “<i>agostani</i>” si raccolgono da fine agosto a fine settembre, mentre quelli “<i>tardivi</i>” vengono raccolti dalla seconda decade di settembre a fine dicembre.</p>	
	<p><b>Area del DOP</b> La zona di produzione comprende i territori posti ad altitudine compresa tra 200 e 600 metri s.l.m dei comuni di San Cono, San Michele di Ganzaria, in provincia di Catania, nonché Piazza Armerina (Enna) e Mazzarino (Caltanissetta).</p>

Il Prodotti a Denominazione di Origine Protetta  
DOP

### **Principali cultivar di piante di ulivo utilizzate per la produzione di Olio extravergine DOP di Sicilia**

Ad oggi, le varietà o cultivar d'olivo descritte con certezza per la Sicilia sono venticinque; però, si stima che molte delle risorse genetiche non siano state ancora del tutto studiate.

La produzione olearia siciliana è ottenuta prevalentemente da otto cultivar principali che nella maggior parte degli oliveti sono consociate con altre cultivar definite minori e, più di rado, da piante classificate come neglette (trascurate), in altre parole, genotipi di alto valore botanico che contribuiscono a dare peculiarità sensoriali agli oli siciliani.

Le principali aree di produzione olearia si caratterizzano per almeno una cultivar principale e da una o più cultivar minori associate per garantire l'allegagione, ma anche per dare equilibrio agli oli extravergini d'oliva

#### **Cultivar principali – Principali caratteri sensoriali**

<b>Nocellara etnea</b>	Si utilizza prevalentemente per produrre olive da mensa, ma anche olio. Il frutto può superare i 6 grammi ed è di forma ellittica con apice appuntito. Nelle prime fasi di maturazione produce oli vivaci con sensazioni di cardo o carciofo e, talvolta, di pomodoro verde, mandorla verde e foglia. Il fruttato di oliva va dal medio all'inteso e, altrettanto, il piccante; mentre, l'amaro è un po' più attenuato. Può dare oli dolci da olive mature.
<b>Nocellara del Belice</b>	Produce oli di elevata intensità olfattivo-gustativa con sensazioni di cardo o carciofo gradevoli, di rado pomodoro verde, accompagnate da amaro e piccante d'intensità medio-alta.
<b>Moresca Tonda Iblea</b>	Cultivar a maturazione precoce, produce in genere oli dal fruttato leggero. Di norma dà oli dolci, con bassa intensità di amaro e piccante, con tenui e gradevoli sentori di mela matura o verde. Il sentore caratteristico della varietà è il pomodoro verde e la foglia di pomodoro.
<b>Tonda Iblea</b>	Produce olive che producono oli con sensazioni di fruttato di oliva di media intensità, a volte di elevata intensità. Si caratterizza per una netta sensazione olfattiva e retro-olfattiva di pomodoro, verde o leggermente maturo. Può anche dare inoltre sensazioni di mandorla e, raramente anche di carciofo o di erba. Amaro e piccante di solito sono di medio-alta intensità.
<b>Ogliarola messinese</b>	I frutti poco maturi producono oli con sensazioni di carciofo, pomodoro o erba. Il fruttato d'oliva di norma è di leggero-media intensità. Leggera l'intensità di amaro e piccante, più raramente presenta note più consistenti.
<b>Biancolilla</b>	Dai frutti di questa varietà si ricavano oli con fruttato d'oliva d'intensità leggera o media, con sensazioni di mandorla verde, meno di frequente di carciofo o pomodoro. Frutti maturi producono oli dolci.
<b>Brandofino</b>	Produce olive da cui si ricavano oli dal tipico sentore di "speziato" o anche pepe. Il fruttato d'oliva è in genere d'intensità medio bassa, accompagnata da sensazioni di mandorla, carciofo e pomodoro. Le sensazioni gustative di piccante e amaro, normalmente, sono medio-leggere, un po' dolce.
<b>Cerasuola</b>	Le olive di questa varietà producono oli con fruttato d'oliva verde di media o alta intensità con sensazioni di erba, cardo e pomodoro quando sono ottenuti da frutti meno maturi, amaro e piccante d'intensità media. Frutti maturi producono oli con note di pomodoro maturo e di timo.

## 12 OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP MONTE ETNA

<b>Olio extra vergine di oliva DOP Monte Etna</b>	IT/PDO/0005/0060
<b>FOTO</b>	
<p><b>Cenni storici</b></p> <p>Le più antiche notizie sulla coltura dell'olivo vengono fatte risalire ai Fenici che a partire dal I° millennio avanti Cristo la introdussero nella parte orientale dell'Isola e quindi ai Greci che nel 750 a. C. colonizzarono il territorio di <i>Katane</i> (Catania)</p> <p>La storia dei luoghi ed il fascino della unicità del paesaggio edificato dalle frequenti manifestazioni effusive del vulcano Etna, unitamente a tecniche colturali particolari hanno contribuito nel tempo a fare dell'extra vergine d'oliva Monte Etna un prodotto tipico molto apprezzato dagli intenditori.</p>	
<p><b>Varietà e Composizione</b></p> <p><i>Nocellara etnea</i> <i>Moresca tonda iblea</i> <i>Ogliarola messinese</i> <i>Biancolilla</i></p> <p>L'olio DOP Monte Etna si ottiene dalla varietà "<i>Nocellara Etnea</i>" per almeno il 65%.</p> <p>A questa, possono essere aggiunte le varietà presenti nella zona, la <i>Moresca</i>, la <i>Biancolilla</i> la <i>Tonda Iblea</i>, la <i>Brandofino</i>, la <i>Ogliarola Messinese</i> e l'<i>Olivo di Castiglione</i> che da sole o congiuntamente non devono superare il 35%.</p>	
<p><b>Caratteristiche al consumo</b></p> <p><i>Colore</i>: giallo oro con riflessi verdi, <i>Sapore</i>: leggermente amaro e piccante, con un gusto che ricorda il carciofo, il pomodoro e la mandorla. Ha sensazioni gradevoli che prendono origine da sostanze che sono naturalmente presenti nel frutto sano e fresco e che costituiscono complessivamente la caratteristica fondamentale dell'olio d'oliva: il fruttato. <i>Acidità massima totale</i>: fino a grammi 0,6 per 100 grammi di olio (espressa in acido oleico, in peso).</p>	
<p><b>Utilizzo</b></p> <p>Particolarmente indicato per le frittiture di carni, pesce e verdure, si presta benissimo anche per il condimento a crudo ed esalta i sapori della tradizionale gastronomia siciliana.</p>	
	<p><b>Area del DOP</b></p> <p>Le aree a maggiore vocazione che interessano la coltura, sia da olio che da mensa, sono quelle pedemontane dell'Etna ove si estendono per una superficie complessiva di circa 7.000 ettari dal versante Sud-Ovest a quello Nord del vulcano, interessando le province di Catania, Enna e Messina.</p> <p><b>Provincia di Catania:</b> Adrano, Belpasso, Biancavilla, Bronte, Camporotondo Etneo, Castiglione di Sicilia, Maletto, Maniace, Motta S. Anastasia, Paternò, Ragalna, Randazzo, Santa Maria di Licodia, San Pietro Clarenza.</p> <p><b>Provincia di Enna:</b> Centuripe.</p> <p><b>Provincia di Messina:</b> Malvagna, Mojo Alcantara, Roccella Valdemone, Santa Domenica Vittoria.</p>

## 13 OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP MONTI IBLEI

<b>Olio extra vergine di oliva DOP Monti Iblei</b>	<b>IT/PDO/0217/1521</b>
<b>Foto</b>	
<p><b>Cenni storici</b> La coltivazione dell'olivo sugli altipiani dei Monti Iblei nel territorio compreso tra le province di Siracusa, Ragusa e Catania è antichissima. La leggenda attribuisce all'ateniese Aristeo i primi rudimenti sulla tecnica di estrarre olio dai frutti dell'olivo, tanto che a Siracusa un tempio è ispirato proprio al "trappitu" (frantoio), in onore dell'olivo.</p>	
<p><b>Varietà e Composizione</b>  <i>Tonda Iblea</i>  <i>Moresca</i>  <i>Nocellara</i>  <i>Etnea o Verdese</i>  <i>Biancolilla</i>  <i>Zaituna</i>  <i>Castiglione</i></p> <p>Il disciplinare di produzione distingue otto menzioni geografiche aggiuntive:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ "<b>Monte Lauro</b>" si ottiene dalla varietà di olivo <i>Tonda Iblea</i> in misura non inferiore al 90%;</li> <li>✓ "<b>Val d'Anapo</b>" è ottenuto da <i>Tonda Iblea</i> in misura non inferiore al 60%; altre in misura non superiore al 40%;</li> <li>✓ "<b>Val Tellaro</b>" da <i>Moresca</i> in misura non inferiore al 70%; altre in misura non superiore al 30%.</li> <li>✓ "<b>Frigintini</b>" da <i>Moresca</i> in misura non inferiore al 60%; altre in misura non superiore al 40%;</li> <li>✓ "<b>Gulfi</b>" da <i>Tonda Iblea</i> in misura non inferiore al 90%; altre varietà in misura non superiore al 10%;</li> <li>✓ "<b>Valle dell'Erminio</b>" da <i>Moresca</i> in misura non inferiore al 60%; altre in misura non superiore al 40%;</li> <li>✓ "<b>Calatino</b>" da <i>Tonda Iblea</i> in misura non inferiore al 60%; altre varietà in misura non superiore al 40%;</li> <li>✓ "<b>Trigona Pancali</b>" da <i>Nocellara Etnea</i> in misura non inferiore al 60%; altre in misura non superiore al 40%.</li> </ul>	
<p><b>Caratteristiche al consumo</b>  <b>Colore:</b> giallo-verde  <b>Sapore:</b> di fruttato, poco amaro, con sensazione erbacea leggermente piccante, con retrogusto di carciofo variamente marcato.</p>	
<p><b>Utilizzo</b> Ideale per pesce, carni bianche, minestre di fave, lenticchie e ceci e verdure grigliate.</p>	
	<p><b>Area del DOP</b> Il territorio di produzione dell'olio extra vergine d'oliva DOP Monti Iblei interessa principalmente gli altipiani dei Monti Iblei compresi tra le province di Catania, Ragusa e Siracusa, ove occupa una superficie complessiva di 19.000 ha circa sulla quale si trovano oltre 20 mila aziende olivicole.</p>

## 14

### OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP VAL DI MAZARA

<b>Olio extra vergine di oliva DOP Val di Mazara</b>	IT/PDO/0005/0061
<span style="background-color: green; color: white; padding: 2px;">FOTO</span>	
<b>Cenni storici</b>	
<p>La denominazione risale ai <i>giustizierati</i> (province) di epoca normanna che ripartivano il territorio della Sicilia in Valli: Val di Mazara, Val di Noto e Valdemone.</p> <p>Le notizie storiche sulla diffusione dell'olivo in questo territorio sono molto antiche e si confondono tra mitologia e storia. Testimonianze storiche sono fornite dai ritrovamenti nei paramenti sepolcrali d'età Sicana. La testimonianza più concreta è però fornita dai millenari esemplari di olivo che facilmente si possono rinvenire nelle campagne dell'Agrigentino (Sciacca), in cui è possibile anche rinvenire una ricca variabilità genetica e cultivar di olivo spesso ancora poco note.</p>	
<b>Varietà e Composizione</b>	
<p><i>Cerasuola Biancolilla</i> <i>Nocellara del Belice</i> <i>Ogliarola messinese</i> <i>Giaraffa</i></p> <p>Il disciplinare di produzione richiede che il DOP Val di Mazara venga prodotto dalle varietà di olive <i>Biancolilla</i>, <i>Nocellara del Belice</i>, <i>Cerasuola</i>, che possono concorrere da sole o congiuntamente per almeno il 90%. Possono essere aggiunte altre cultivar autoctone, quali l'<i>Ogliarola Messinese</i> in misura non superiore al 10%.</p>	
<b>Caratteristiche al consumo</b>	
<p><u>Colore</u>: giallo oro con sfumature verde intenso.</p> <p><u>Odore</u>: fruttato, a volte con profumo di mandorla.</p> <p><u>Sapore</u>: vellutato con un retrogusto dolce.</p> <p><u>Acidità</u> massima totale (espressa in acido oleico): in peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi di olio;</p>	
<b>Utilizzo</b>	
E' un olio particolarmente indicato per i condimenti di insalate, carpacci di carne e piatti a base di pesce.	
	<b>Area del DOP</b> La zona di produzione si estende per 35.000 ettari circa oltre 30.000 aziende olivicole nel territorio delle province di Palermo e di Agrigento con i comuni di: Alessandria della Rocca, Burgio, Calamonaci, Caltabellotta, Cattolica Eraclea, Cianciana, Lucca Sicula, Menfi, Montevago, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita di Belice, Ribera, Sciacca, Villafranca Sicula.

## 15 OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP VALDEMONE

<b>Olio extra vergine di oliva DOP Valdemone</b>		IT/PDO/0005/0218
<b>FOTO</b>		
<b>Cenni storici</b> Anche questa DOP prende il nome dal <i>giustierato</i> di Valdemone in cui, assieme a quelli di Val di Mazara e di Val di Noto, veniva ripartita la Sicilia all'epoca normanna. Gli antichi frantoi impiantati a Castell'Umberto e nel comune feudale di Samperi testimoniano che l'olivicoltura si diffuse nel Valdemone già alla fine del '400.		
<b>Varietà e Composizione</b> <i>Ogliarola messinese</i> <i>Santagatese</i> <i>Minuta</i> <i>Olivo di Mandanici</i> <i>Nocellara messinese</i> <i>Ottobratica</i> <i>Brandofino</i> <i>Verdella</i>  Il DOP Valdemone è ottenuto dalle varietà di olivo <i>Santagatese</i> , <i>Ogliarola Messinese</i> e secondariamente la <i>Minuta</i> , da sole o congiuntamente, nella misura non inferiore al 70%. Per il restante 30% possono concorrere le varietà <i>Mandanici</i> , <i>Nocellara Messinese</i> , <i>Ottobratica</i> , <i>Verdello</i> , <i>Brandofino</i> e <i>San Benedetto</i> .		
<b>Caratteristiche al consumo –</b> Di aspetto limpido, ha colore verde con sfumature giallastre. Dall'intenso profumo di olive appena raccolte, con sensazioni amare di erbe spontanee e fruttate. Al gusto ha sensazioni retrolfattive di mandorla, frutta, pomodoro e cardo. L'acidità massima è dello 0,7%.		
	<b>Area del DOP</b> La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio DOP "Valdemone" si estende per 35.000 ettari circa nei territori di tutti i comuni della provincia di Messina ad eccezione di Floresta, Moio Alcantara e Malvagna.	

## 16 OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP VALLE DEL BELICE

Olio extra vergine di oliva DOP Valle del Belice	IT/PDO/0005/0258
<b>FOTO</b>	
<p><b>Cenni storici</b> I primi insediamenti umani nel territorio risalgono al VII secolo a. C. ad opera degli abitanti di Selinunte, antica colonia della Magna Grecia, che coltivarono e propagarono l'olivo colonizzando le vallate e le terre fertili bagnate dai fiumi Belice e Modione. Antiche macine in pietra rinvenute a Selinunte, vicino al Tempio "E" (risalenti al V secolo a. C.), testimoniano fin da quei tempi la diffusione dell'olivo e la produzione di olio.</p>	
<p><b>Varietà e Composizione</b> <i>Biancolilla</i> <i>Giaraffa</i> <i>Cerasuola</i> <i>Buscionetto</i> <i>Santagatese</i> <i>Ogliarola messinese</i></p> <p>L'olio DOP Valle del Belice è prodotto prevalentemente da olive della varietà Nocellara.</p>	
<p><b>Caratteristiche al consumo</b> – Dal colore verde oro, è un olio dal fruttato medio-intenso, amaro e piccante medio-intenso con sensazioni di carciofo, di pomodoro e odore di mandorla.</p>	
<p><b>Utilizzo</b> Si presta in particolar modo per un uso a crudo su verdure, arrostiti, carni alla griglia.</p>	
	<p><b>Area del DOP</b> Il territorio di produzione è quello della Valle del Belice e comprende per circa 12.00 ettari i terreni di Castelvetro, Campobello di Mazara, Partanna, Salaparuta, Santa Ninfa e Poggioreale.</p>

17

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP VALLI TRAPANESE

<b>Olio extra vergine di oliva DOP Valli Trapanesi</b>	IT/PDO/0017/1510
<b>FOTO</b>	
<b>Notizie storiche</b> Fin dall'antichità le olive erano usate nell'alimentazione dei locali e si ha notizia che, a partire dal IV secolo a. C., nella Sicilia occidentale, le olive più grosse venivano trattate con sale e morchia e conservate nello stesso olio. E' noto che l'olio di oliva era sempre presente sulle mense degli antichi abitanti della Sicilia ( <i>Siciloti</i> ) e che successivamente i Roman ricavavano l'olio anche dall'olivo selvatico e dall'olivo nano.	
<b>Varietà e Composizione</b> <i>Nocellara del Belice</i> <i>Cerasuola</i> <i>Biancolilla</i>  L'olio extra vergine di oliva DOP Valli Trapanesi è prodotto dalle olive delle cultivar: <i>Cerasuola</i> e <i>Nocellara del Belice</i> , da sole o congiuntamente, e comunque in misura non inferiore al 80%.	
<b>Caratteristiche al consumo</b> Di ottima qualità organolettica, è un olio armonico, fruttato intenso, dai toni erbacei, con sensazioni di pomodoro e carciofo..	
<b>Utilizzo</b> Ha sapore leggermente piccante ed amaro, particolarmente apprezzato sia nell'uso a crudo, che nelle pietanze cotte	
	<b>Area del DOP</b> L'area di produzione si estende per circa 6.000 ettari nei territori dei comuni di: Alcamo, Buseto Palizzolo, Calatafimi, Castellammare del Golfo, Custonaci, Erice, Marsala, Mazara del Vallo, Paceco, Petrosino, Poggioreale, Salemi, San Vito lo Capo, Trapani, Valderice e Vita.

18

## OLIVA NOCELLARA DEL BELICE DOP

<b>Oliva Nocellara del Belice DOP</b>		IT/PDO/0017/1551
		
<p><b>Cenni storici</b> La storia dell'oliva Nocellara del Belice è vecchia di 2700 anni. La Sicilia, e in particolare la zona della Valle del Belice, hanno vissuto svariate colonizzazioni durante il susseguirsi dei secoli. Sul territorio si sono avvicendati Sicani, Elimi, Fenici, Greci e successivamente i Romani, i Normanni, gli Arabi e gli Spagnoli.</p>		
<p><b>Varietà</b> Le olive da tavola Nocellara del Belice sono verdi e nere. Le olive verdi vengono trasformate secondo sistemi di deamarizzazione e fermentazione di vario tipo (sivigliano, al naturale, alla Castelvetro o alla napoletana), mentre le olive nere possono maturare con oppure senza trattamento con mezzo alcalino.</p>		
<p><b>Caratteristiche al consumo</b> Le olive Nocellara del Belice hanno polpa croccante, che si stacca con facilità dal nocciolo. L'odore è acidulo ed un sapore acido, salato, leggermente piccante, con sensazioni di amaro e di dolce.</p>		
	<p><b>Area del DOP</b> Gli ulivi sono coltivati nei territori dei comuni di Castelvetro, Campobello di Mazara e Partanna, in provincia di Trapani. La raccolta viene fatta a mano (brucatura), da metà settembre a fine ottobre. La lavorazione deve essere effettuata entro e non oltre le 24 ore dalla raccolta.</p>	

19

## PAGNOTTA VALLE DEL DITTAINO DOP

<b>Pagnotta Valle del Dittaino DOP</b>		IT/PDO/0005/0577
<b>FOTO</b>		
<b>Cenni storici</b> La produzione di questa DOP ha origini antiche nel territorio compreso tra la provincia di Enna e Catania.		
<b>Caratteristiche al consumo</b> Si caratterizza per la consistenza della crosta, per il colore giallo pallido e per l'alveolatura fine ed uniforme della mollica. La DOP Pagnotta del Dittaino, mantiene inalterate per quasi una settimana le sue caratteristiche di freschezza, odore e sapore tipici ed è caratterizzata da un ottimo apporto proteico e da elevati valori di calcio e ferro.		
<b>Metodo di produzione</b> Di forma tondeggiante e dal peso di circa 1,2 kg, la Pagnotta del Dittaino è un pane ottenuto mediante un particolare processo di lavorazione, basato sull'impiego del lievito naturale ( <i>criscenti</i> ) e della semola rimacinata di grano duro delle varietà <i>Simeto</i> , <i>Duilio</i> , <i>Arcangelo</i> , <i>Mongibello Ciccio</i> e <i>Colosseo</i> , coltivate nell'area del fiume Dittaino.		
	<b>Area del DOP</b> La zona di produzione ricade nei territori dei comuni di Agira, Aidone, Assoro, Calascibetta, Enna, Cagliano Castelferrato, Leonforte, Nicosia, Nissoria, Piazza Armerina, Regalbuto, Sperlinga, Valguarnera Caropepe, Villarosa in provincia di Enna e dei comuni di Castel di Iudica, Raddusa e Ramacca in provincia di Catania.	

## 20

## PECORINO DEL DITTAINO DOP

<b>Pecorino Siciliano DOP</b>		IT/PDO/0017/0019
		
<p><b>Cenni storici</b> E' il più antico formaggio della Sicilia, citato già nel IX sec. a.C., in uno dei passi più famosi dell'Odissea di Omero e nell'opera "Naturalis Historia" di Plinio il Vecchio. E' un formaggio a pasta dura, semicotto, prodotto con latte intero crudo di pecora.</p>		
<p><b>Caratteristiche al consumo</b> Di forma cilindrica a facce piane o leggermente concave, ha crosta bianca giallognola, con impressa l'impronta del canestro (<i>fascedda</i>). Dal sapore fruttato e piccante, ha un intenso aroma. La pasta è compatta, di colore bianco o paglierino, con un'occhiatura limitata.</p>		
<p><b>Metodo di produzione</b> La produzione avviene da ottobre a giugno e per ottenere la DOP il formaggio deve stagionare almeno quattro mesi. Il colore bianco, caratteristico delle produzioni invernali, tende a divenire paglierino nelle produzioni primaverili ed estive. La salatura viene effettuata a secco il giorno successivo alla produzione, sull'intera superficie della forma, che viene nuovamente salata dopo dieci giorni. La stagionatura avviene in appositi locali, dai tre ai dodici mesi. Prodotto anche nella versione pepata, con aggiunta di grani di pepe nero interi nella cagliata.</p>		
	<p><b>Area del DOP</b> Viene prodotto in tutta la Sicilia e principalmente nelle province di Agrigento, Caltanissetta, Enna e Trapani.</p>	

Il Prodotti a Denominazione di Origine Protetta  
DOP

21

PIACENTINU ENNESE DOP

<b>Piacentinu Ennese DOP</b>	IT/PDO/0005/0646
<p>FOTO</p> 	
<p><b>Cenni storici</b> L'origine dell'attività casearia in provincia di Enna è certamente molto antica ed appare legata alla tradizionale produzione di latte ovino ed alla presenza pianta di zafferano, spontanea e coltivata. Testi antichi come "Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa" del 500 o "La Sicilia passeggiata" di Maja nel 1600 in cui si fa riferimento ai sistema di salatura ed aggiunta di zafferano per dare più colore al formaggio. Un'antica leggenda fa risalire l'origine del piacentinu ennese a Ruggero il Normanno allorché i casari allo scopo di preparare un formaggio con doti taumaturgiche in grado di guarire dalla depressione la moglie ghiotta di formaggi pensarono di aggiungere al caglio una manciata di (<i>crocus sativus</i>) noto per le sue qualità stimolanti ed energizzanti.</p>	
<p><b>Caratteristiche al consumo</b> Dalla caratteristica ed esclusiva aggiunta di zafferano, il Piacentinu ennese ha odore delicato con lieve aroma floreale e di fruttato, con gusto aromatico, dolce e piccante. E' un formaggio a pasta compatta e gialla per la presenza di zafferano; è frequente l'aggiunta di pepe.</p>	
<p><b>Metodo di produzione</b> Formaggio unico per l'aggiunta di zafferano, si ottiene da latte ovino intero, crudo ad acidità naturale di fermentazione, prodotto dalle razze ovine autoctone siciliane <i>Comisana</i>, <i>Pinzirita</i>, <i>Valle del Belice</i> e loro meticci Il caglio utilizzato è in pasta proveniente da agnelli e capretti allevati nella zona di produzione. Lo zafferano (<i>Crocus sativus</i>) è prodotto nell'area del DOP. Il pepe nero (<i>Piper nigrum</i>) va aggiunto pepe nero in grani interi trattati con acqua calda (temperatura superiore a 80 °C) per alcuni secondi prima dell'aggiunta. Il sale viene utilizzato a grani grossi perfettamente bianco. Viene prodotto in forme cilindriche, dal peso compreso tra 3,5 e 4,5 Kg, con scalzo leggermente convesso o quasi dritto e piatto piano o leggermente concavo. La crosta è di colore giallo più o meno intenso per la presenza dello zafferano e porta impressi i segni del canestro.</p>	
	<p><b>Area del DOP</b> La zona di produzione del latte, di caseificazione, di stagionatura del "Piacentinu Ennese" interessa l'intero territorio dei Comuni di Enna, Aidone, Assoro, Barrafranca, Calascibetta, Piazza Armerina, Pietraperzia, Valguarnera, Villarosa.</p>

## PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP

<b>Pistacchio Verde di Bronte DOP</b>		IT/PDO/0005/0305
<b>FOTO</b>		
		
<b>Cenni storici</b>		
<p>La coltivazione del pistacchio in Sicilia fu introdotta nel IX secolo d.C. dagli Arabi che individuaronero nei terreni di natura vulcanica di Bronte, in provincia di Catania, il luogo ideale per l'innesto e la coltivazione del "Fustuq" (pistacchio), data la notevole diffusione del portainnesto spontaneo (scornabecco). Su una superficie stimata di circa 3000 ettari, caratterizzata da orografia sconnessa e spesso declive e priva di risorse idriche, i pistacchietti di Bronte, detti "lochi", determinano una forte caratterizzazione paesaggistica ed ambientale, dovuta alla morfologia delle piante procombenti o addirittura striscianti sulla viva roccia. Il Pistacchio di Bronte fruttifica ad anni alterni.</p>		
<b>Varietà e composizione</b>		
<p>In guscio, sgusciato o pelato, il pistacchio deve provenire dalle piante della specie botanica "<i>Pistacia vera</i>", cultivar "<i>Napoletana</i>", chiamata anche "<i>Bianca</i>" o "<i>Nostrale</i>", innestata su "<i>Pistacia terebinthus</i>". E' ammessa una percentuale non superiore al 5% di piante di altre varietà e/o di porta innesti diversi dal <i>P. terebinthus</i>. Tale percentuale è riferita all'insieme di tutte le piante presenti negli impianti. In ogni caso il prodotto derivante dalle piante di altre varietà, non appartenenti alla cultivar "<i>Napoletana</i>", sarà escluso dalla certificazione.</p>		
<b>Caratteristiche al consumo</b>		
<p>Per il colore verde brillante e l'intenso sapore, viene utilizzato principalmente in pasticceria. Contiene numerose varietà di oli essenziali con attività antimicrobiche, mentre l'attività antiossidante è riconducibile alla presenza di biofenoli. Il pistacchio contiene inoltre apprezzabili quantità di acidi grassi saturi, ma soprattutto insaturi (71-85%), che espletano una documentata attività nella modulazione della risposta alle infiammazioni ed hanno una funzione protettiva dell'apparato cardiovascolare e renale.</p>		
		<b>Area del DOP</b>
		<p>La zona di produzione del "Pistacchio Verde di Bronte", ricade nel territorio dei comuni di Bronte, Adrano, Biancavilla (Provincia di Catania).</p>

Il Prodotti a Denominazione di Origine Protetta  
DOP

23

RAGUSANO DOP

<b>Ragusano DOP</b>	IT/PDO/0017/1505
<b>FOTO</b>	
	
<p><b>Cenni storici</b> E' uno dei formaggi più antichi della Sicilia, sin dal XIV secolo ha fatto parte di un fiorente commercio oltre i confini del Regno di Sicilia. Veniva chiamato "caciocavallo", per il sistema di stagionatura delle forme appese a cavallo di una trave.</p>	
<p><b>Caratteristiche al consumo</b> E' un formaggio a pasta filata dalla forma a parallelepipedo, con un peso che va dai 10 ai 16 kg. La crosta è liscia, sottile e compatta; il colore è giallo dorato e paglierino. Il sapore varia da dolce e delicato, nei primi mesi di stagionatura, a piccante e saporito, a stagionatura più avanzata. <b>Forma</b>, a parallelepipedo a sezione quadrata con gli angoli smussati. Sulla superficie sono presenti delle leggere insenature causate dal passaggio delle corde di sostegno utilizzate per la stagionatura. <b>Crosta</b>, liscia, sottile e compatta di colore giallo dorato; può presentarsi paglierina tendente al marrone per i formaggi da grattugia quando la stagionatura è più prolungata. <b>Pasta</b>, filata, di colore bianco tendente al paglierino; la struttura è compatta con eventuali fessure.</p>	
<p><b>Metodo di produzione</b> Prodotto con latte vaccino intero crudo proveniente da bovine di razza modicana alimentate prevalentemente con essenze foraggere spontanee e pascoli del tavolato ibleo. Il formaggio Ragusano Per ottenere la DOP deve stagionare almeno tre mesi. Il latte si lascia inacidire naturalmente e quindi viene fatto coagulare con l'aggiunta di caglio di vitello. Successivamente si passa alla rottura della cagliata che viene poi cotta in acqua calda per procedere alla lavorazione della pasta. Durante questa fase la pasta viene portata a sfogliatella, fino ad ottenere una consistenza gommosa di forma sferica con la superficie esterna, liscia, senza smagliature e saldata da un polo. Infine la massa viene modellata per ottenere la caratteristica forma a parallelepipedo a sezione quadrata. La salatura si effettua in salamoia. La stagionatura avviene in locali a 14-16 gradi legando le forme a coppia con sottili funi e appendendole a cavallo di appositi sostegni per garantire una perfetta aerazione dell'intera superficie della forma.</p>	
	<p><b>Area del DOP</b> La produzione ricade nel territorio dei Comuni di Acate, Chiaramonte, Gulfi, Comiso, Giarratana, Ispica, Modica, Monterosso Almo, Pozzallo, Ragusa, S. Croce Camerina, Scicli e Vittoria in provincia di Ragusa, e dei comuni di Noto, Palazzolo Acreide e Rosolino in provincia di Siracusa.</p>

## 24

## VASTEDDA VALLE DEL BELICE DOP

<b>Vastedda Valle del Belice DOP</b>		IT/PDO/0005/0661
<b>FOTO</b>		
		
<p><b>Cenni storici</b> La Vastedda valle del Belice DOP ha origini remote e prende il nome dalla razza ovina autoctona Valle del Belice.</p>		
<p><b>Caratteristiche al consumo</b> Formaggio a pasta filata, che va consumato fresco, ottenuto da latte ovino crudo intero. Tipicamente si presenta come una piccola focaccia di colore avorio chiaro con facce leggermente convesse. Priva di crosta, è liscia e compatta, senza vaiolature e piegature. Il diametro del piatto deve essere compreso tra 15 e 17 cm e l'altezza dello scalzo tra 3 e 4 cm. Il peso varia tra 500 e 700 gr, in relazione alle dimensioni. Ha sapore dolce tipico del formaggio fresco di pecora con retrogusto leggermente acido, mai piccante, esaltato dalle altre essenze mediterranee.</p>		
<p style="text-align: center;"><b>Metodo di produzione</b></p> <p>il formaggio Vastedda della Valle del Belice DOP si ottiene con latte intero di pecore di razza Valle del Belice provenienti da allevamenti ubicati nella zona di produzione, crudo, ad acidità naturale di fermentazione. Il latte deve provenire da una o due mungiture, quella serale e quella del mattino successivo e la lavorazione deve essere eseguita entro 48 ore dalla prima mungitura. Il latte, filtrato con appositi setacci e/o filtri in tela, è riscaldato tradizionalmente in caldaie di rame stagnato, fino alla temperatura massima di 40° C con fuoco diretto di legna o gas; quindi alla temperatura di 36- 40° C viene aggiunto caglio in pasta di agnello. Il caglio utilizzato per la coagulazione si ricava dall'abomaso di agnelli lattanti allevati in recinti ove ricevono solamente il latte materno e all'età di 25-35 giorni si procede alla mattazione prelevando l'abomaso. La caseificazione avviene durante i mesi estivi, quando il latte è più ricco di aroma e di componenti che ne consentono il tipico procedimento di lavorazione.</p>		
	<p><b>Area di produzione del DOP</b> è compresa nell'ambito dei territori dei comuni ricadenti nelle seguenti province:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Agri</b>: Caltabellotta, Menfi, Montevago, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita di Belice e Sciacca;</li> <li>- <b>Trapani</b>: Calatafimi, Campobello di Mazara, Castelvetro, Gibellina, Partanna, Poggioreale, Salaparuta, Salemi, Santa Ninfa e Vita;</li> <li>- <b>Palermo</b>: Contessa Entellina e Bisacchino limitatamente alla frazione denominata "San Biagio".</li> </ul>	

## 25 IMITAZIONI, CONTRAFFAZIONI E AGROPIRATERIA

Le referenze dei nostri prodotti agroalimentari, che costituiscono il made in Italy, rappresentando nel mondo il simbolo dell'Italia, della sua cultura e tradizione culinaria. Tuttavia, proprio in rapporto al loro successo, le produzioni tipiche italiane risultano oggetto di contraffazione ed imitazione nei mercati internazionali ove si è progressivamente sviluppato il fenomeno dell'agropirateria, raggiungendo dimensioni economiche ingenti.

Il IV Rapporto "Agromafie" di Coldiretti, Eurispes e Osservatorio sulla criminalità mette in evidenza che nell'intero sistema agroalimentare, i comparti maggiormente colpiti dalle frodi risultano essere la ristorazione, la carne, le farine (pane e pasta). Basti pensare che solo nel corso del 2015, i nuclei antisofisticazione dei carabinieri (NAS) hanno chiuso 1.035 strutture operanti nel sistema agroalimentare e sequestrato 25,2 milioni di prodotti adulterati, contraffatti o senza le adeguate garanzie qualitative e sanitarie. La lista dei prodotti sequestrati è parecchio lunga: dal finto olio extravergine italiano alla mozzarella dalle dubbie cagliate, dal pane al carbone vegetale alle conserve di pomodoro cinese.

Secondo un'analisi della Coldiretti, quasi la metà dei prodotti acquistati dagli italiani è priva di informazioni dettagliate. Ciò è conseguenza della poca chiarezza della normativa comunitaria che mentre pone come obbligo quello di indicare la provenienza sulle etichette della carne bovina ma non sui prosciutti. Ed ancora, stabilisce Informazioni sull'ortofrutta e le uova, ma non per i formaggi, etichette adeguate per il miele e non ugualmente per il latte. Ne consegue così le frodi sul finto made in Italy sono diffuse: Ad esempio accade che due su tre prosciutti venduti come italiani, in realtà provengono da suini allevati all'estero; oppure che i  $\frac{3}{4}$  del latte a lunga conservazione non è italiano, ma sulla confezione non è riportata alcuna indicazione a riguardo.

Per non dire dei pomodori italiani prodotti in Belgio. Colpito da recenti provvedimenti comunitari che hanno interessato un ampio spettro di prodotti base della dieta mediterranea, andando dagli ortaggi ai vini, fino ad arrivare all'olio, oggi il made in Italy sta attraversando un periodo di vera e propria privazione di identità.

## 26

**NORMATIVA DI RIFERIMENTO  
COMUNITARIA E NAZIONALE****REGOLAMENTI COMUNITARI**

- 2081/1992 Regolamento CE n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 - *Protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari*. Gazzetta ufficiale n. L 208 del 24/07/1992 PAG. 0001 – 0008.
- 2082/1992 Regolamento (CEE) n. 2082/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 relativo alle attestazioni di specificità dei prodotti agricoli ed alimentari. (pubbl. in Gazz. Uff. delle Comunità Europee n. L 208 del 24 luglio 1992).
- 1726/1998 Regolamento (CE) n. 1726/98 della Commissione del 22 luglio 1998 che modifica il Regolamento (CEE) n. 2037/93 che stabilisce modalità di applicazione del Regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari. Gazzetta ufficiale delle Comunità Europee n. L 224 dell'11 agosto 1998).
- 316/2004 Regolamento (CE) N. 316/2004 DELLA COMMISSIONE del 20 febbraio 2004 recante modifica del regolamento (CE) n. 753/2002 che fissa talune modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio per quanto riguarda la designazione, la denominazione, la presentazione e la protezione di taluni prodotti vitivinicoli
- 509/2006 Regolamento (CE) N. 509/2006 DEL CONSIGLIO del 20 marzo 2006 relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari
- 510/2006 Regolamento (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- 1907/2006 Regolamento (CE) N. 1907/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 18 dicembre 2006 concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche (REACH), che istituisce un'agenzia europea per le sostanze chimiche, che modifica la direttiva 1999/45/CE e che abroga il regolamento (CEE) n. 793/93 del Consiglio e il regolamento (CE) n. 1488/94 della Commissione, nonché la direttiva 76/769/CEE del Consiglio e le direttive della Commissione 91/155/CEE, 93/67/CEE, 93/105/CE e 2000/21/CE
- 1234/2007 Regolamento (CE) N. 1234/2007 DEL CONSIGLIO del 22 ottobre 2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM).
- 248/2008 Regolamento (CE) N. 248/2008 DEL CONSIGLIO del 17 marzo 2008 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 per quanto riguarda le quote nazionali per il latte-

Il Prodotti a Denominazione di Origine Protetta  
DOP

- 470/2008 Regolamento (CE) N. 470/2008 DEL CONSIGLIO del 26 maggio 2008 recante modifica del regolamento (CE) n. 1782/2003 per quanto riguarda il trasferimento dell'aiuto al tabacco al Fondo comunitario del tabacco per gli anni 2008 e 2009 e del regolamento (CE) n. 1234/2007 per quanto riguarda il finanziamento del Fondo comunitario del tabacco.
- 510/2008 Regolamento (CE) N. 510/2008 DELLA COMMISSIONE del 6 giugno 2008 recante modifica dell'allegato VI del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per la campagna di commercializzazione 2008/2009.
- 1234/2008 Regolamento (CE) N. 1234/2008 DELLA COMMISSIONE del 24 novembre 2008 concernente l'esame delle variazioni dei termini delle autorizzazioni. all'immissione in commercio di medicinali per uso umano e di medicinali veterinari
- 13/2009 Regolamento (CE) n. 13/2009 del Consiglio del 18 dicembre 2008 che modifica il regolamento (CE) n. 1290/2005 relativo al finanziamento della politica agricola comune e il regolamento (CE) n. 1234/2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) al fine di istituire un programma «Frutta nelle scuole».
- 72/2009 Regolamento (CE) N. 72/2009 DEL CONSIGLIO del 19 gennaio 2009 che modifica i regolamenti (CE) n. 247/2006, (CE) n. 320/2006, (CE) n. 1405/2006, (CE) n. 1234/2007, (CE) n. 3/2008 e (CE) n. 479/2008 e che abroga i regolamenti (CEE) n. 1883/78, (CEE) n. 1254/89, (CEE) n. 2247/89, (CEE) n. 2055/93, (CE) n. 1868/94, (CE) n. 2596/97, (CE) n. 1182/2005 e (CE) n. 315/2007 al fine di adeguare la politica agricola comune.
- 183/2009 Regolamento (CE) N. 183/2009 DELLA COMMISSIONE del 6 marzo 2009 recante modifica dell'allegato VI del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'adeguamento delle quote per la campagna di commercializzazione 2009/2010 nel settore dello zucchero-
- 435/2009 Regolamento (CE) N. 435/2009 DELLA COMMISSIONE del 26 maggio 2009 recante modifica dell'allegato I del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio (regolamento unico OCM) per quanto riguarda alcuni codici della nomenclatura combinata.
- 491/2009 Regolamento (CE) N. 491/2009 DEL CONSIGLIO del 25 maggio 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM).
- 607/2009 Regolamento (CE) N. 607/2009 DELLA COMMISSIONE del 14 luglio 2009 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli.
- 1047/2009 Regolamento (CE) N. 1047/2009 DEL CONSIGLIO del 19 ottobre 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli, per quanto riguarda le norme di commercializzazione per le carni di pollame.

Intervento realizzato nell'ambito del Programma Generale di Intervento della Regione Siciliana 2016/2017 con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello sviluppo economico - Ripartizione 2015

- 1140/2009 Regolamento (CE) N. 1140/2009 DEL CONSIGLIO del 20 novembre 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM).
- 513/2010 Regolamento (UE) N. 513/2010 DELLA COMMISSIONE del 15 giugno 2010 recante modifica dell'allegato VI del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'adeguamento delle quote a partire dalla campagna di commercializzazione 2010/2011 nel settore dello zucchero
- 261/2012 Regolamento (UE) N. 261/2012 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 14 marzo 2012 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 per quanto riguarda i rapporti contrattuali nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari
- 121/2012 Regolamento (UE) N. 121/2012 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 15 febbraio 2012 recante modifica dei regolamenti del Consiglio (CE) n. 1290/2005 e (CE) n. 1234/2007 per quanto riguarda la distribuzione di derrate alimentari agli indigenti nell'Unione
- 1028/2012 Regolamento (UE) N. 1028/2012 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2012 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di pagamento unico e il sostegno a favore dei viticoltori
- 52/2013 Regolamento di esecuzione (UE) N. 52/2013 DELLA COMMISSIONE del 22 gennaio 2013 che modifica l'allegato XI ter del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda il vino frizzante, il vino frizzante gassificato e il mosto di uve concentrato rettificato.

### DECRETI MINISTERIALI

- Decreto Ministeriale del 8 settembre 1999, n. 350. Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173. (pubbl. in *Gazz. Uff.* n. 240 del 12 ottobre 1999).
- Decreto Ministeriale del 13 agosto 2012 - Disposizioni nazionali applicative del Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del regolamento applicativo (CE) n. 607/2009 della Commissione e del decreto legislativo n. 61/2010, per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo. (*G.U. n. 200 del 28 agosto 2012*)
- Decreto Ministeriale del 12 giugno 2013 - Tredicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali. (13A05341) (GU Serie Generale n.147 del 25-6-2013 - Suppl. Ordinario n. 52)
- Decreto Ministeriale del 16 settembre 2013 - (GU n.224 del 24-9-2013)
- Decreto Ministeriale del 24 luglio 2014 - (G.U. n. 180 del 5-8-2014)
- Decreto Ministeriale del 16 settembre 2013 Modifica del decreto 13 agosto 2012, recante le disposizioni nazionali applicative del Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del regolamento applicativo (CE) n. 607/2009 della Commissione e del decreto legislativo n. 61/2010, per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo. (13A07678) (GU Serie Generale

---

Il Prodotti a Denominazione di Origine Protetta  
DOP

n.224 del 24-9-2013)

Decreto Ministeriale del 24 luglio 2014 - Aggiornamento degli allegati 1, 2, 3 e 5 al decreto 13 agosto 2012, recante disposizioni nazionali applicative del Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del regolamento applicativo (CE) n. 607/2009 della Commissione e del decreto legislativo n. 61/2010, per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo. (14A06107) (GU Serie Generale n.180 del 5-8-2014)

Decreto Ministeriale del 22 luglio 2015 - "Quindicesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali in attuazione dell'articolo 3, comma 3 del decreto ministeriale 8 settembre 199, n. 350" (G.U. n. 168, del 22 luglio 2015, supplemento ordinario n. 43)