

pianeta extravergine
 DA PROVARE E VALORIZZARE

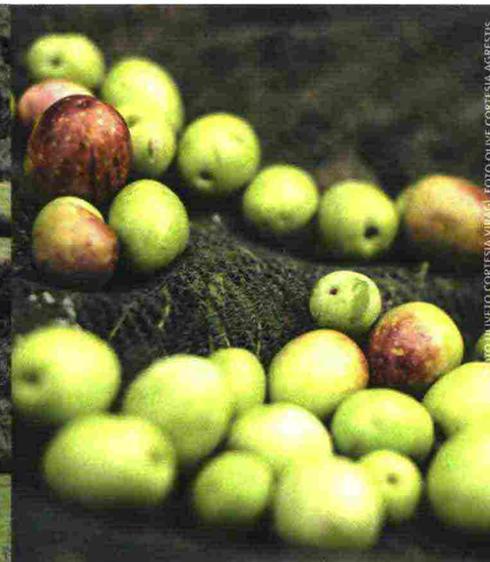


Foto: A. VIELLO / CORTESIA VIVARO, FOTO OLIVE / CORTESIA AGRISTIS

Dop Monti Iblei, profumi di Sicilia

NEL QUADRANTE PIÙ INCANTEVOLE DELL'ISOLA NASCONO ECCELLENTI EXTRAVERGINI CHE PROFUMANO DI POMODORO E AGGIUNGONO UN AROMA DECISO ALLA GUSTOSA CUCINA ISOLANA

a cura di **Cristiana Cassé**, testo di **Luciana Squadrilli**, ricetta di **Claudia Compagni**

Tra le province di Catania, Ragusa e Siracusa, con il profilo inconfondibile dell'Etna a Nord e il mare a far da sfondo, l'estremità sud-orientale della Sicilia racchiude tanti tesori. Dagli splendori delle città tardo-barocche del Vallo di Noto (dal 2002 parte del Patrimonio dell'Umanità Unesco), tra cui Noto, Modica, Palazzolo Acreide e Scicli, al mare incredibilmente azzurro della Riserva di Vendicari, fino al pittoresco borgo marinaro di Marzamemi. E poi le incantevoli strade di campagna costeggiate da muretti a secco e una quantità considerevole di maestosi alberi d'olivo centenari, affiancati da quelli più giovani, sparsi tra terreni collinari e terrazzamenti ripidi che ne rendono estrema la coltivazione.

UN'OLIVA DA SALVARE

Tra le varietà previste dalla Dop Monti Iblei c'è anche la Siracusana o Zaituna (dall'arabo *zaytūna*, oliva): di origine antichissima, potrebbe essere stata la prima coltivata in Sicilia. Grossa e saporita, dà oli equilibrati che profumano di carciofo ed erba. Purtroppo è a rischio di scomparsa (anche a causa di un incendio nel 1988) ed è stata inserita nel progetto Arca del Gusto di Slow Food per la salvaguardia della biodiversità agroalimentare.

Si tratta, per lo più, di piante di varietà Tonda Iblea: prende il nome dalla forma tondeggiante dei frutti e dai Monti Iblei, altopiano montuoso che ha nel monte Lauro la sua cima più alta (987 metri). Anche se la regione vanta diverse cultivar autoctone, dalla Biancolilla alla Nocellara del Belice (con una produzione di extravergine al terzo posto in Italia per quantità e con un ampio ventaglio di sentori e intensità), è soprattutto alla Tonda Iblea e ai suoi profumi suadenti che si deve il grande successo della produzione olearia isolana degli ultimi anni.

Ottima varietà da tavola, è anche protagonista quasi assoluta della Dop Monti Iblei: con una superficie complessiva di circa 19mila ettari, abbraccia appunto le tre province annoverando 8 sottozone: Monte Lau-

COME UN ROMANZO



L'olio e gli altri ingredienti della nostra vita (Rubbettino Editore) è un libro di Maurizio Pescari, giornalista ed esperto di extravergine, che si legge come un romanzo. Del prezioso nettare viene raccontata la storia abbracciando gli usi degli italiani a tavola e nel mondo agricolo, con racconti di persone e di luoghi, che finiscono sempre con una colazione (e una ricetta).

PASTA CON LE SARDE

FACILE
 PER 4 PERSONE
 PREPARAZIONE
 20 MINUTI + RIPOSO
 COTTURA 35 MINUTI
 590 CAL/PORZIONE

320 g di bucatini
 - **500 g di sarde diliscate e aperte a libro**
 - **400 g di finocchietto selvatico** - **3 dl di salsa di pomodoro** - **1 piccola cipolla bionda**
 - **2 acciughe sotto sale**
 - **40 g di pangrattato**
 - **olio extravergine d'oliva** - **sale** - **pepe**

1 Mettete a bagno le acciughe sotto sale in acqua tiepida per 30 minuti. Mondate il finocchietto eliminando i gambi più duri, spezzettatelo e cuocetelo in abbondante acqua bollente salata per 10 minuti. Scolatelo tenendo da parte l'acqua di cottura, lasciatelo raffreddare, strizzatelo e tritatelo.
2 Scolate le acciughe, sciacquatele e diliscatele. Sbucciate la cipolla, tritatela e lasciatela stufare dolcemente in una grossa padella con 5 cucchiai di olio. Unite le acciughe e stemperatele con una forchetta.
3 Aggiungete le sarde e cuocetele per 2

minuti. Prelevatene 8 e tenetele da parte. Mescolate le altre fino a spezzettarle, unite la salsa di pomodoro e il finocchietto e cuocete il sugo per 20 minuti: se si asciuga troppo, unite un po' di acqua del finocchietto tenuta da parte.

4 Intanto, lessate la pasta nella restante acqua del finocchietto, scolatela al dente, versatela nella padella con il sugo e lasciatela insaporire per un minuto. Cospargetela con una macinata di pepe e il pangrattato tostato in un padellino con 2 cucchiaini di olio; completate con le sarde tenute da parte e servite.

ro, Val d'Anapo, Gulfi, Calatino, Val Tellaro, Frigintini, Valle dell'Irminio e Trigona-Pancali. Il disciplinare prevede l'utilizzo della Tonda Iblea almeno all'80%, ma spesso è lavorata in purezza, dando vita a oli che conquistano i palati italiani e stranieri.

Solitamente si tratta di prodotti mediamente intensi ed equilibrati, più piccanti che amari, caratterizzati da affascinanti sentori di pomodoro (verde o maturo a seconda dei casi) spesso associati a quelli di erbe o carciofo. Non a caso, l'uso su ricette in cui prevalga il pomodoro potrebbe risultare ridondante. Poco invadenti ma dal profilo aromatico deciso, sono oli ideali per impreziosire i crudi di mare, i ricci, i crostacei, le zuppe di pesce, la pasta con le sarde o con le cozze, le insalate ricche e l'impareggiabile "pane cunzato" con cipolla, capperi, pomodori, cetrioli, olive, formaggio, tonno e... altro ancora.

Scelti per la nostra ricetta

Frantoi Cutrera - Primo Dop Monti Iblei - Chiaramonte Gulfi (RG)

Azienda storica ed eccellenza siciliana, Cutrera produce alcuni tra i migliori extravergine dell'isola. Il Primo Dop, da olivi secolari di Tonda Iblea, è un fruttato intenso, ben bilanciato tra amaro e piccante (bottiglia da 500 ml, euro 14,50).

Viragi - Polifemo Dop Monti Iblei - Chiaramonte Gulfi (RG)

Da olive di Tonda Iblea coltivate in zona collinare a Chiaramonte Gulfi e raccolte precocemente, il Polifemo è il fiore all'occhiello di quest'azienda che produce anche conserve. Fruttato medio-intenso, risulta equilibrato e affascinante (bottiglia da 500 ml, 16 euro).

Agrestis - Nettarebleo Dop Monti Iblei Bio - Buccheri (RG)

Dagli oliveti terrazzati che circondano il pittoresco paese di Buccheri, affacciati sull'Etna dal monte Lauro, nasce questo ottimo extravergine di Tonda Iblea. Fruttato intenso, risulta molto equilibrato e piacevole (bottiglia da 500 ml, 17 euro).



Runner Stamperia
 Bertozzi. Indirizzi
 a pagina 122

FELICE SCOCCIMARRO

006633