

Dall'Etna il segreto per produzioni artigianali eccellenti

scritto da Cinzia Dal Brolo | 02/12/2019



Ai piedi del vulcano la tradizione fa rima con l'emozione. Scopriamo due realtà che valorizzano i doni regalati dalla natura

Una terra generosa nonostante le "intemperanze" dell'Etna, la cui attività incessante richiama migliaia di visitatori, è il luogo eletto di alcune **produzioni artigianali**.

Nate e cresciute in quella zona della Sicilia orientale, il cui tratto distintivo è un paesaggio “unico” diviso tra montagna e mare, le aziende hanno sviluppato un core business legato alla memoria olfattiva e alla tradizione, retaggio di un’infanzia trascorsa ai piedi del vulcano più grande d’Europa. Il suolo ricco di minerali e naturalmente vocato alla coltivazione dell’ulivo e della vite - fiore all’occhiello di tutto il comparto agricolo -, esalta la qualità dei prodotti, garantendo una resa ottimale.

Etna e produzioni artigianali: 3330 dell’azienda Nerodimonte

L’Etna, tuttavia, favorisce anche produzioni di nicchia, come il **marchio 3330** dell’azienda [Nerodimonte](#), con sede ad Aci Sant’Antonio, in provincia di Catania.

Dalla raccolta e selezione manuale della frutta (arance, pesche, pere, limoni, mandarini), fino alla trasformazione del prodotto (confetture, gelatine, marmellate) tutto è realizzato in modo artigianale, così da preservare aromi e sapori originali. Grazie all’introduzione di moderne varianti - frutta e spezie, frutta e liquori - il prodotto è diventato più appetibile e attrattivo, come ho potuto sperimentare durante l’educational “**Crossing Etna**” organizzato dalle **Strade del Vino dell’Etna**.

A colpirmi non è stata solo la bontà di marmellate - deliziosa la versione limoni e zenzero, rinfrescante e pungente, adatta per le prime colazioni estive o abbinata a crudi di pesce e formaggi caprini, o l’agrodolce di peperoni perfetto per accompagnare carni, fritti e verdure - ma anche l’armonia e l’eleganza del packaging (formato in vetro quadrato da 160 gr e 60 gr).

Un valore aggiunto non trascurabile - anche l’estetica gioca un ruolo importante nell’acquisto -, per linea 3330, nata con l’obiettivo di accompagnare piatti e vini raffinati, che interpreta il gusto attraverso ricette semplici, benché originali.

Amaro Indigeno, il primo con melagrana di Sicilia

Natio dell’Etna è anche “[Indigeno](#)”, primo amaro alla melagrana di Sicilia dal profumo avvolgente, creato da **Rita Cocuzza**, titolare del marchio insieme ad **Agata di Fede**. Per la sua versatilità, il prodotto è utilizzato come digestivo a fine pasto, dissetante nelle calde giornate siciliane, aromatico nei dolci. Indigeno - “il bacio amaro del vulcano” - ha tutte le carte in regola per una distribuzione più ampia, valorizzando il legame profondo con la Sicilia.