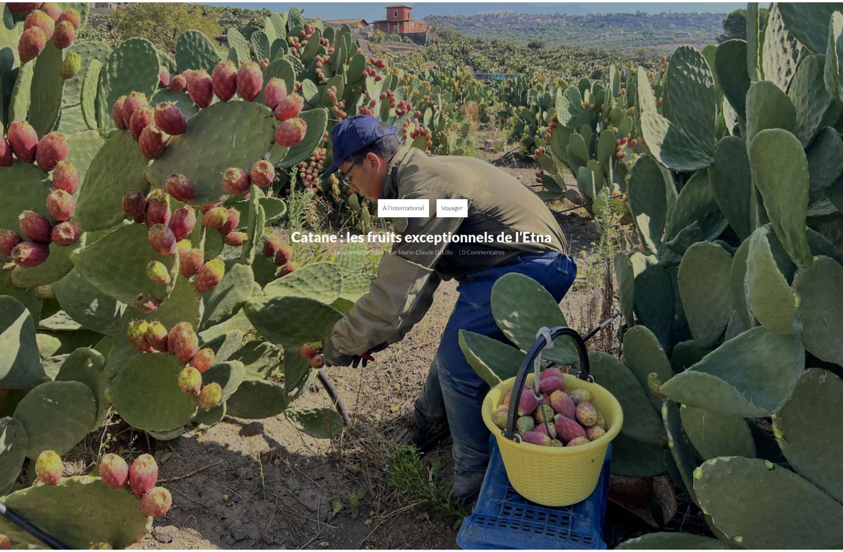


À l'International Voyager

Catane : les fruits exceptionnels de l'Etna

16 septembre 2024 | par Marie-Claude Di Lillo | 0 Commentaires

Marie-Claude Di Lillo
mc@lecarnetdemc.ca

L'Italie, berceau de la gastronomie méditerranéenne, révèle des trésors inestimables dans ses régions volcaniques. Parmi ces joyaux se trouve Catane, en Sicile, située à proximité des terres fertiles nourries par le puissant volcan encore en activité de l'Etna. Cette zone agricole baignée par la lave et les cendres volcaniques, offre une expérience agro-touristique unique, alliant patrimoine naturel et richesse culinaire.

LA NATURE GÉNÉREUSE DE CATANE

Nichée sur les rivages de la mer Ionienne, Catane est une perle sicilienne, dont le centre-ville baroque lui a valu d'être classée au patrimoine Unesco. Méconnue encore des voyageurs étrangers, elle n'est pas encore victime de surtourisme. Connue surtout des Italiens qui y ont de la famille, ou des voyageurs à la recherche des meilleurs endroits dans le monde pour s'adonner à la randonnée pédestre, elle est surtout prisée pour son Parc régional naturel du Mont Etna, qui constitue un attrait naturel spectaculaire. Les excursions en jeep ou à pied permettent d'explorer les paysages lunaires, les coulées de lave et de profiter de panoramas à couper le souffle. Les vues imprenables depuis le sommet, offrent un contraste saisissant avec les terres fertiles de la vallée qui entourent le volcan toujours actif. La partie la plus haute du Mont Etna est classée au Bien du Patrimoine de l'Unesco, elle est répertoriée comme étant la plus haute montagne se trouvant sur une île méditerranéenne, mais aussi le stratovolcan le plus actif du monde.

CATANE : ENTRE LAVE ET SAVEURS

Nichée au pied de l'Etna, Catane est aussi un véritable paradis pour les amateurs de produits agricoles de qualité. Le sol fertile, enrichi de nutriments par les nombreuses éruptions volcaniques, a donné naissance à des cultures exceptionnelles. Les agriculteurs de la région exploitent cette richesse naturelle pour produire des agrumes, des fruits, des noix et des légumes aux saveurs intenses, ainsi que des vins, issus de raisins aux propriétés uniques. Les cultures maraîchères de ce terroir sont si exceptionnelles, que le consortium de l'Union européenne a octroyé des labels DOP et IGP à certains de ces produits. Ces étiquettes certifient l'authenticité des produits en provenance d'un terroir reconnu pour ses qualités. L'étiquette DOP signifie « Dénomination d'Origine Protégée », et IGP, « Indication d'Origine Protégée », deux labels qui se ressemblent beaucoup mais diffèrent légèrement dans certaines caractéristiques.

LA DELIZIOSA®
Organizzazione di Produttori
IGP
Pera Coscia dell'ETNA
SICILIAN
EXCELLENCE
Pesca di Leonforte
IGP
Pesca di Bivona IGP
D.O.P.
Ficodindia dell'Etna
POMODORO DI PACHINO
IGP
Sicilio®
IL FICO D'INDIA DELLA TRADIZIONE

Des agriculteurs et producteurs situés dans les vallées du mont Etna, se sont regroupés autour de la coopérative agricole La Delicioza, qui distribuent leurs produits à travers l'Italie et le monde entier. Spécialisé depuis 35 ans dans la culture maraîchère, cette entreprise familiale de trois générations, fondée par Pietro Bua et reprise par ses fils Giovanni, Antonino et Salvatore, et ses petits-enfants (Alessia, Sarah et Pietro) s'est donnée comme mission de mettre en valeur son terroir en s'engageant à produire des fruits et légumes de qualité et issus d'agriculture éco-responsable. En plus de sa production établie, elle se charge de représenter 112 autres producteurs de fruits et légumes dans la vallée de l'Etna, à titre de coopérative.

Le grand père fondateur Pietro Bug avec ses deux petite filles Alessia et Sarah qui travaillent dans l'entreprise

Lorsqu'on se promène dans les champs verdoyants de la vallée où poussent les cactus et arbres fruitiers, on est saisis par l'abondance et la qualité des fruits qu'on y trouve. À la coopérative La Delicioza, une de leurs spécialités est la culture des figues de barbarie DOP.

La figue de Barbarie est issue d'une plante de la famille des cactus, l'opuntia ficus indica, qui partage les caractéristiques des plantes du désert. En 1943, Christophe Colomb a importé cette plante du centre de l'Amérique en Europe, où elle a trouvé un climat favorable dans la région méditerranéenne. C'est précisément parce qu'elle s'adapte parfaitement aux climats semi-arides et que ses racines puissantes sont assez résistantes pour briser le sol volcanique, que la figue de Barbarie s'est répandue dans la région de l'Etna, où elle est devenue une culture de première qualité qui, en 2003, a été la première à bénéficier de l'Appellation d'Origine Protégée sous le nom de Figue de Barbarie Etna AOP.

À l'usine de la coopérative La Delicioza, les fruits sont lavés et brossés avant d'être empaquetés. De cette façon, pour les manger, on enlève la pelure sans se blesser par les épines et on savoure le fruit juteux à l'intérieur. Leur calibre et leur couleur (jaune, rouge ou orange) peuvent varier. C'est un fruit riche en oligo-éléments, en vitamines, en fibres et est un des fruits les moins caloriques sur le marché.

LA DELIZIOSA®
ORGANIZZAZIONE DI PRODUTTORI
Biancavilla (CT) Sicily • Tel. +39 095 686762 • info@la-deliziosa.it
Origine: Italia (Sicilia)
opladeliziosa.it

D'autres fruits sont produits dans cette vallée et se distinguent sur le marché par leurs propriétés uniques, telle que la poire Coscia de l'Etna, à la texture croquante et très sucrée, l'orange sanguine de Sicile IGP, qu'on dit aussi rouge que la lave du volcan qui domine le territoire ou encore la pêche de Leonforte I.G.P.

Poires de Coscia

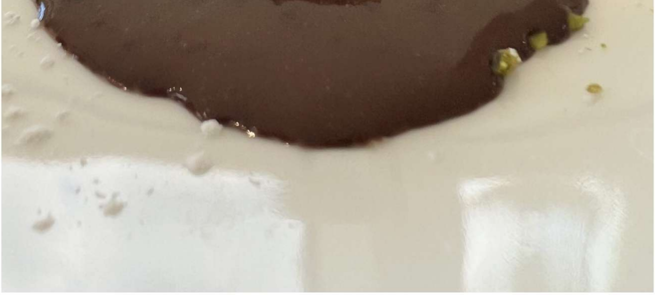
GASTRONOMIE

Des restaurants comme la Fucina di Vulcano, niché dans un hôtel offrant une superbe vue sur le Mont Etna, propose des plats mettant en valeur les ingrédients locaux issus de la vallée. Situé à Bronte, reconnue comme la ville de prédilection pour les pistaches, la table est l'endroit idéal pour déguster des plats qui intègrent cette noix. La variété de pistache verte qu'on trouve ici est si unique et si savoureuse qu'elle a bénéficié d'une appellation d'origine protégée depuis 2010. Au restaurant, on peut la déguster dans les desserts, les terrines de porc (le porc et le sanglier sont deux viandes élevées dans les pâturages de l'Etna), sur les pâtes ou encore dans les salades.

IATORELLA
IZZANTE
www.mangiatorella.it

Antpasti de charcuteries de porc de la vallée, arancini et tuile de pistaches

Différents fruits qui poussent dans la vallée de l’Etna



Semi-freddo fait avec les pistaches de Bronte et chocolat noir

LES VINS DE L'ETNA

Le vin de l'Etna, produit dans les vignobles perchés sur les pentes du volcan, s'est fait une réputation d'excellence dans le monde entier. Les cépages autochtones que l'on y fait pousser tels que le Nerello Mascalese et le Carricante, développent des caractéristiques uniques sous l'influence du sol volcanique. Les visites de caves permettent de découvrir les secrets de cette production viticole tout en profitant de panoramas spectaculaires sur l'Etna. Une des maisons qui s'est distinguée et a obtenu une notoriété mondiale avec ses vins, c'est Planeta, un vignoble familial depuis les débuts jusqu'à aujourd'hui.

En 2008, après une recherche des meilleures terres pour leurs vignobles, ils se sont installés sur le versant nord du volcan. Ils y ont planté leurs vignobles de Nerello (rouge) et de Carricante (blanc) et, en 2012, la cave est également née. Les sols volcaniques de l'Etna sont riches en calcaire et en minéraux. Les vins issus de terroir volcanique affichent beaucoup de texture généralement et de finesse aussi. L'entreprise vinicole a étendu sa gamme de vins sur 6 domaines couvrant 360 hectares, leur signature est d'offrir des vins typés et élégants d'une grande buvabilité. Exemple de vin : Frappato

Les vins de l'Etna ne sont pas dispo en ce moment à la SAQ, mais le plus près pourrait être ce Frappato de la maison, provenant d'un autre vignoble situé à Vittoria qui est très représentatif du style de la maison, aussi souple et élégant que le Nerello qui n'est plus dispo à la SAQ . Beau vin de soif passe-partout, bio, à 22,10$ Notes de sucre d'orge, de fraises, de pétales de rose séché et de fumée.

https://www.saq.com/fr/15235902

BON À SAVOIR

Où loger à Catane : Le NH Hôtel Centro est situé à proximité du centre historique baroque. Récemment rénové, il offre confort moderne et un bon restaurant additionné d'un bar où se sustenter de mets locaux.

Pas de vols directs, mais des vols d'Europe vers la Catane, sont offerts par différentes lignes aériennes

Où trouver ces produits au Québec ?

Certains produits frais ou transformés provenant de Catane en Sicile ou de la région napolitaine se trouvent au Québec, particulièrement dans les marchés italiens. **Chez Berchicci** à Saint-Léonard, qui est une référence dans les produits italiens, on en trouve une grande variété dans le sec, comme dans le frais et même dans le congelé. Des pistaches de Bronte par exemple, des biscuits au fenouil, du lait d'amandes, de Catane.

https://ilovefruitandvegfromeurope.com/ca/

https://ilovefruitandvegfromeurope.com/fr_ca/

#IlovefruitandvegfromEurope

#Ichoosefreshandfair

Instagram : @ilovefruitandvegfromeuropeca

Tags: Catane, DOP, Etna, Figues de Barbarie DOP Sicile, Fresh and Fair, I love fruit and Veg From Europe, IGP, ilovefruitandvegfromeuropeca, La Delicioza, Pistaches de Bronte, Poires Coscia, Sicile

Partager Imprimer

Aucun commentaire

Publié un commentaire

Écrire votre commentaire ici...

Nom complet

Courriel

Site Internet

☐ Enregistrer mon nom, mon e-mail et mon site dans le navigateur pour mon prochain commentaire.

ENVOYER

SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM