



Vino&nocciole Made in Etna....che passione!

Alla scoperta dei sapori autentici della "Muntagna". Presso la sala degustazione di ETNA NOCCIOLE, in Contrada Rovittello a Castiglione di Sicilia, i vini della Tenuta di Fessina abbinati ai prodotti del vulcano.

"La Sicilia"

*Un paese a cui la colomba/ diede in prestito il suo collare, e il pavone/
rivestì del manto delle sue penne/ Par che quei papaveri sian vino/
e i piazzali delle case siano i bicchieri.*

Ibn Hamdis, poeta arabo-siciliano dell'XI secolo

Etna Nocciole, azienda specializzata nella produzione delle nocciole, nasce nel 1999. Si trova tra Linguaglossa e Castiglione di Sicilia, salita Rovittello.

In un ambiente accogliente, immerso in una natura incontaminata che, come un anello verde intenso abbraccia i fianchi della "Muntagna", come chiamano gli abitanti del luogo il vulcano attivo più alto d'Europa, si possono assaggiare tutti i **prodotti più genuini del Made in Etna**: le sale degustazione appena rinnovate, il grande assortimento di prodotti tipici del territorio, l'ampio parcheggio con un giardino odoroso e colorato di fiori ed attrezzato ad accogliere anche i più piccoli, valgono la gita. **Nino Farfaglia**, titolare di Etna Nocciole, e la **signora Giusy Ferraro**, con l'ospitalità generosa ed il sorriso solare dei siciliani doc, accolgono i visitatori interessati a scoprire i segreti più ghiotti di questo angolo della Trinacria orientale, vegliato dalla maestosa "colonna del cielo" che è l'Etna.

Mandorle, fichi d'India, pistacchio di Bronte, funghi, pinoli, finocchietto ed erbe selvatiche, miele, arance siciliane, torrone, salse, condimenti di mare e di terra, dolci, olio, peperoncino, sono raccontati e fatti assaggiare quali frutto di un'antica sapienza di buon gusto, in una terra nella quale la mescolanza delle culture ha donato varietà e ricchezza di sapore da sempre. In abbinamento, calici di **rosolio, limoncello, cremoncello, fuoco del vulcano, mandarinetto, grappa**. E, naturalmente, vino. **Etna DOC può essere gustato prodotto da numerose aziende, così da cogliere le differenti caratteristiche di vini provenienti da un territorio tanto circoscritto quanto vario.**



Rovittello, alle pendici dell'Etna, è una piccola frazione del Comune di Castiglione di Sicilia, paese fondato dai greci, il cui impianto urbano ricalca ancora, con l'agorà e le altre chiavi architettoniche, l'ispirazione ateniese. E' opinione diffusa, e cultura tramandata, che nella parte nord del vulcano, tra Piedimonte e

Randazzo, si producano i migliori vini rossi dell'Etna. Qui il vitigno per eccellenza è il **Nerello Mascalese**, affiancato sempre più raramente dal Nerello Cappuccio. I **nocciolati si alternano alla vite**; qualche pianta di olivo completa il puzzle agrario delle rasole, che ritagliano i terreni coltivabili ingabbiandoli in scuri muri di pietra lavica. La viticoltura etnea, da sempre, si sviluppa su tre quarti della circonferenza del cono vulcanico, dal versante sud che guarda la piana di Catania ad est volto al mare, fino al nord rivolto ai Nebrodi, occupando 2900 ha, per lasciare spazio ai pascoli e al pistacchio sulla parte rimanente del versante ovest. I grandi vini siciliani fondono con armonia la potenza e la ricchezza di questa terra calda, luminosa e variegata, esprimendo caratteri profondi di eleganza e finezza, capaci di emozionare con la lunga tradizione mediterranea di viticoltura che si portano dietro. Tra gli eccellenti vini del Vulcano, i Nerelli della **Tenuta di Fessina Etna Doc ERSE e IL MUSMECI**. Creati da Federico Curtaz e prodotti da Silvia Maestrelli, i vini delle vigne di Fessina provengono da viti di oltre ottant'anni. Etna Nocciole distribuisce la produzione di **Silvia Maestrelli, Roberto Silva e Federico Curtaz**, in esclusiva, per la zona di Linguaglossa, Randazzo, Milo, Giarre, Bronte, Castiglione di Sicilia.



E le nocciole? In quantità. Fresche, tostate, in crema, pralinate, ad ingolosire i palati più dolci.

Il nocciolo, nelle leggende, le fiabe, l'arte, è sempre stato protagonista: di legno di nocciolo sono le bacchette dei raddomanti, dei maghi, ceste di nocciole erano esposte ai piedi dei novelli sposi nell'antichità Romana come augurio di fertilità, sotto alla chioma del nocciolo ci si credeva protetti dai fulmini, un guscio di nocciola è il cocchio della regina delle fate, nel sogno di Mercuzio in "Romeo e Giulietta"...

Risale alla fine dell'Ottocento la diffusione del nocciolo in Sicilia, sulle pendici della media e alta collina: grazie alla facilità con cui si adatta alle diverse caratteristiche pedoclimatiche del territorio, alle sue radici lunghe e molto fitte – che svolgono un'importante funzione di prevenzione nell'erosione del suolo - e alla sua produttività, ha preso campo anche all'ombra del Vulcano. Un paesaggio incomparabile, per profumi e colori, del quale, protetto da un bellissimo parco naturale organizzato per un turismo ecosostenibile, chi si trovi ad ammirarlo in Sicilia non può non restarne incantato. I nocciolieti dell'Etna, dei messinesi Monti Nebrodi e delle Madonie palermitane, dal ricco patrimonio genetico - tra le cultivar principali, la Curcia, la Carrello, la Ghirara, le varie Minnulare - regalano una produzione di nocciole pregiatissima, oltre che uno scenario suggestivo: i corioletti sono fitti, ombrosi, lussureggianti, selvatici eppur accoglienti, laddove la mano dell'uomo, all'opera per la coltivazione, imprime al paesaggio un ordine che non ne altera il fascino, piuttosto lo esalta. **Etna Nocciole ne cura scrupolosamente tutta la filiera produttiva:** dalla coltivazione dei noccioli, alla raccolta – in agosto e settembre si può assistere, e partecipare, all'affascinante raccolta dei frutti condotta con metodi tradizionali – all'essiccazione, alla sgusciatura, alla tostatura, alla lavorazione e l'imballaggio, al trasporto in ditte specializzate per la trasformazione. Un percorso di qualità che non si conclude con la vendita al dettaglio, ma continua con la **promozione dei "nocciola-tour"** e la **degustazione guidata con abbinamenti** di questa delizia che è alla base della pasticceria locale, per la preparazione di squisiti gelati, semifreddi e dolci caratteristici, quali pasta reale, croccantini, torrone, rametti, e non solo. **Etna Nocciole spedisce i prodotti del Vulcano anche a domicilio, in tutto il mondo.**



Informazioni per **"nocciola-tour"** (di grande interesse in tutte le stagioni dell'anno, per grandi e piccini) ed **escursioni sull'Etna**, alla scoperta di un territorio ineguagliabile per patrimonio naturalistico, culturale ed enogastronomico, possono essere richieste a:

ETNA NOCCIOLE - Frazione Rovittello - 95012 Castiglione di Sicilia (CT) -
Uscita Autostrada A18 - Fiumefreddo, seguendo le indicazioni per Linguaglossa – Randazzo - Tel/Fax 0942
986330 - Cell. 339.8246130/347.9532403 - etnanocciole@hotmail.it - www.etnanocciole.org
Sede legale: NOCCIOLE DELL'ETNA srl - Frazione Rovittello - 95012 Castiglione di Sicilia (CT)

Info TENUTA DI FESSINA - Contrada Rovittello, Castiglione di Sicilia:
Silvia Maestrelli - e-mail: silviamastrelli@villapetriolo.com - mob. 3357220021
Federico Curtaz - e-mail: federico@federicocurtaz.it - mob. 3480115329
www.villapetriolo.com - www.divinando.blogspot.com - www.cuntu.blogspot.com