

## IL LIMONE DELL'ETNA E LA COLATURA DI ALICI DI CETARA NUOVE IGP

ROMA\ aise\ - La Commissione europea ha approvato due nuove IGP (indicazioni geografiche protette) italiane: si tratta "Limone dell'Etna" e della "Colatura di alici di Cetara". Il "Limone dell'Etna" identifica i limoni coltivati nell'area alle falde dell'Etna. La qualità dei frutti di "Limone dell'Etna" è da attribuire allo sviluppo e alla maturazione in un ambiente pedoclimatico molto specifico con suoli di matrice vulcanica, tipici delle aree prossime al vulcano Etna, e clima mitigato dal mare. I produttori locali utilizzano una particolare tecnica colturale, tramandata di generazione in generazione da oltre due secoli e ancora oggi tipica dell'area litoranea di Acireale, che permette di forzare la pianta a fiorire in estate. La "Colatura di alici di Cetara" è un prodotto liquido ottenuto dalla maturazione delle alici sotto sale nella provincia di Salerno. Per le sue caratteristiche di odore e sapore è utilizzata come condimento ed insaporitore naturale di pasta e di altre pietanze semplici o più complesse. Le sue caratteristiche sono dovute alle condizioni particolari della zona di pesca antistante la provincia di Salerno e all'abilità degli operatori locali di preparare i tradizionali contenitori di legno usati per la salagione delle alici. La "Colatura di alici di Cetara" è un elemento molto apprezzato nella gastronomia in tutta Italia e, in molti casi, ha varcato i confini nazionali quale ingrediente peculiare della cucina locale della costa d'Amalfi e di Cetara in particolare. (aise)