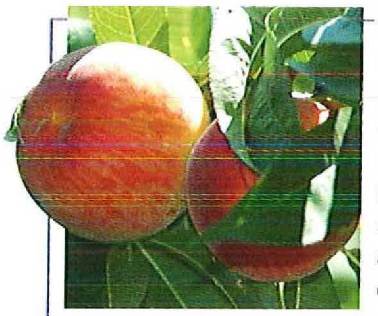

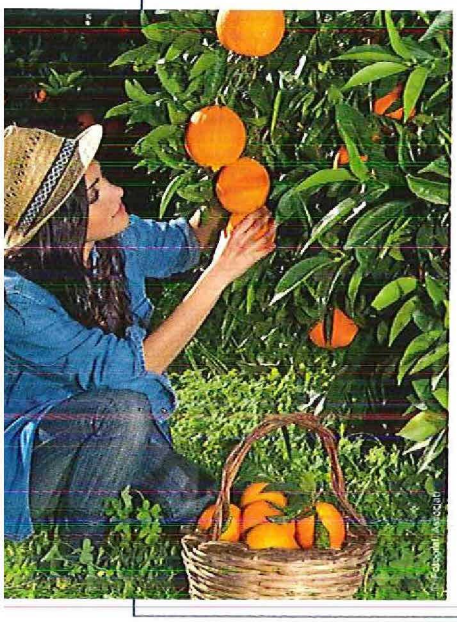

PESCHE, UVA E ARANCE: TONDA È MEGLIO...

L'agrigentino è rinomato per la produzione di frutta "a tutto tondo", a cominciare dalla cosiddetta **PESCABIVONA**, coltivata a partire dai primi anni Cinquanta nel paese di Bivona, incastonato tra i Monti Sicani, e successivamente nei comuni limitrofi di S. Biagio Platani, Alessandria della Rocca, S. Stefano Quisquina e Palazzo Adriano. Nel 2014 la Commissione Europea ha attribuito la denominazione "*IGP Pescabivona*" ai frutti appartenenti ai quattro ecotipi di pesco, *Murtiddrara, Bianca, Agostina* e *Settembrina* individuati a seconda del periodo di maturazione che va dal 15 giugno al 20 ottobre. Le principali peculiarità della *Pescabivona* sono la polpa bianca di notevole consistenza e l'elevata dolcezza. Tradizionalmente, durante l'ultima decade di agosto, si svolge la *Sagra della Pesca di Bivona* (*www.comune.bivona.ag.it*) con degustazioni di pesche al vino rosso, gelato, marmellata e altre specialità preparate con questo delizioso frutto. Da provare l'insalata di pesche e salmone: tagliare due pesche a spicchi e farle rosolare con uno spruzzo di succo di limone. In una terrina mescolare il salmone marinato a listarelle, gli spicchi raffreddati e la rucola. Condire con una emulsione di olio evo, succo di arancia, sale e pepe nero. Spostandoci verso sudest, il territorio di Canicattì è invece noto per la produzione dell'**UVA ITALIA** (*uvaigpdicanicatti.it*), varietà conosciuta e apprezzata in tutto il mondo, ottenuta dal genetista Alberto Pirovano incrociando due tipi di viti, *moscato d'Amburgo* e *Bicane*. Si stima che oggi l'uva da tavola *Italia* sia coltivata su circa 11.250 ettari tra l'agrigentino e il nisseno. È una frutta zuccherina ed energetica, dalle numerose proprietà benefiche per l'organismo, specie se consumata al mattino a digiuno. Si può mangiare fresca, oppure impiegare in cucina nella preparazione di dolci, marmellate e sorbetti, o abbinata a carni e formaggi. Viene utilizzata anche in cosmesi per schiarire e ammorbidire la pelle. Impossibile infine non menzionare l'**ARANCIA DI RIBERA DOP** o *Riberella*, che rappresenta l'orgoglio del territorio a ovest di Agrigento, da Siculiana fino a Menfi. Ricca di sali minerali, zuccheri e vitamina A, B1, B2 e C, si contraddistingue per la sua polpa bionda e senza semi. Ottima se mangiata al naturale o spremuta, si presta anche a essere utilizzata in cucina nella preparazione di aperitivi, digestivi, primi e secondi piatti, insalate e dolci (*www.aranciadiriberadop.it*).

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.