

I sapori del territorio

Le Pesche di Mojo

Negli ultimi trenta anni, dapprima timidamente, poi in maniera sempre più massiccia, nella Piana di Mojo, grazie anche alle particolari condizioni microclimatiche che ne hanno favorito l'adattamento, è andata via via affermandosi la coltivazione delle pesche, con risultati molto positivi, sia in termini di quantità prodotta che, soprattutto di qualità del prodotto ottenuto.

L'olio Extravergine

L'olio che ha ottenuto il D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) è il "Monte Etna" - "Valle dell'Alto Alcantara". Si ottiene dalla varietà di olivo "Brandofino" nei territori dei Comuni di Castiglione di Sicilia, Randazzo, Malvagna e, naturalmente, Mojo Alcantara

L' Etna rosso o rosato

è un vino DOC la cui produzione è consentita nella provincia di Catania.

Esiste nelle varietà bianco, rosso e rosato ed è conosciuto sin dall'antichità.

L'Etna bianco è prodotto da vitigni Carricante, Cataratto bianco, Minnella bianca e Trebbiano. È un vino secco dal colore giallo paglierino e dal profumo delicato. Va servito alla temperatura di circa 10-12 °C ed è adatto ad accompagnare pesce, antipasti e piatti con salse semplici.

L'Etna Rosso, il più conosciuto, è prodotto da una miscela di Nerello cappuccio e Nerello mascalese ed è un vino ad elevata gradazione alcolica (12,5 minimo). È secco di colore rosso rubino ed ha un profumo intenso ed un gusto vinoso.

Le Nocciole

Tutto il territorio di Linguaglossa è cosparso di Nocciolieti, che vengono utilizzate in modo straordinario per la creazione delle gustosissime paste e tanti altri ottimi dolci.

I Dolci dell'etna

I Mustazzoli, Paste, Torrone, Cannoli, La Granita, Le olivette di S. Agata