



10 idee regalo siciliane da mangiare e da bere

Se quest'anno per i vostri regali natalizi volete far provare i profumi e i sapori della splendida Sicilia, ecco i nostri suggerimenti su dieci chicche che ci hanno colpito

La Sicilia è famosa per la cucina ricca di sapori, colori e tradizioni uniche. Regalare prodotti enogastronomici siciliani significa portare con sé un pezzo di questa splendida isola, un'idea perfetta per amici e familiari che amano esplorare gusti autentici. Ecco **10 prodotti tipici siciliani da regalare a Natale 2024**, con i rispettivi prezzi.



Amaro Amara: confezione artistica per il liquore “Amara Lavastone”

Amaro Amara per i suoi dieci anni ha ideato uno special pack in collaborazione con la designer e ceramista **Magda Masano**, un regalo elegante che unisce l'artigianalità del liquore siciliano all'estro dell'artista siciliana. Il liquore è prodotto esclusivamente con **scorze di Arancia Rossa di Sicilia IGP** coltivate sul suolo vulcanico degli agrumeti di proprietà della famiglia Strano ai piedi dell'Etna. È uno degli amari più apprezzati in Italia e all'estero. **Costo 50,00 euro.**

[Sito web](#)

Baglio di Pianetto: “Èra”, il passito da uve moscato

Il nuovo progetto enologico di Baglio di Pianetto fonde passato, presente e futuro: **uve moscato** dall'archivio dei vitigni di Noto e dalle alture di Contrada Pianetto, dove oggi si concentra la produzione della cantina. L'illustrazione che ne decora l'etichetta celebra la viola ucrina, un fiore rarissimo che cresce in meno di un ettaro sul Monte Pizzuta, a Piana degli Albanesi. Ideale non solo per il fine pasto. **Costo** 36,00 euro.

[Sito web](#)





Pasticceria Pistà: “Panettone Brontese” con Pistacchio di Bronte

L'azienda di Bronte celebra il Natale con il suo prodotto identificativo e riserva un posto d'onore nel proprio catalogo al **Pistacchio Verde di Bronte D.O.P.**. Il panettone lievitato fino a 36 ore, è una corretta esplosione di pistacchio, rendendolo l'ingrediente principale della sua ricca farcitura, a cui si aggiunge una fine copertura di cioccolato, spolverizzato con una granella, nemmeno a dirlo, di oro verde. **Costo** 27,50 euro per 900 grammi.

[Sito web](#)

Moak Caffè: la miscela Giovanni Spadola

Nata nel 1967 a Modica oggi **Caffè Moak** è tra i più grandi produttori di caffè in Italia, mantenendo sempre un forte legame con il territorio siciliano: proprio al nome dato alla città

di Modica dagli arabi, Mohac, si ispirò Giovanni Spadola quando diede vita alla sua azienda. Per rendergli omaggio, i figli Alessandro e Annalisa hanno deciso di dedicargli una **limited edition**, una miscela composta da tre varietà di pregiati caffè lavati, che trasmettono al palato sensazioni uniche, provenienti da Etiopia, Guatemala e India. La limited edition è disponibile in piccole quantità.

[Sito web](#)





Di Stefano: torroncini della tradizione siciliana

Disponibili in cinque gusti golosi (pistacchio, cioccolato fondente, vaniglia, mandarino, cioccolato e arancia) sono avvolti in coloratissimi incarti e realizzati secondo la tradizione. Il vassoio da 200 g (12 pz), il cubo da 500 g (30 pz) e il dispenser da 2 kg (118 pz) sono i formati proposti per l'azienda di Raffadali nata nel 1986 e conosciuta per la produzione delle creme di pistacchio. **Costo** 25,50 euro la confezione da 500 grammi.

[Sito web](#)

Scalia, colatura di alici

La piccola industria Ittico Conserviera fondata da **Benedetto Scalia** cinquant'anni fa lavora pesce azzurro del Mediterraneo e, in particolare, acciughe e sardine. Qui vi proponiamo la **colatura di alici prodotta da un tradizionale procedimento di maturazione**

delle alici in una soluzione di acqua e sale, utilizzabile come condimento in cucina. Sullo shop aziendale troverete molto altro. **Costo** 18,00 euro per 250 ml.

[Sito web](#)





Casa Limonio: il liquore “Femminello”

Enzo, Rita, Giusy e Valeria Russo, dall'agrumeto e limoneto a Partinico hanno dato vita a liquori (chiudendo interamente la filiera) da antiche ricette familiari con metodi di lavorazione artigianale. **Femminello** è il prodotto di punta dell'azienda, realizzato dai frutti di sole 200 piante di oltre 120 anni della **varietà Femminello Comune**, oggi rara.

[Sito web](#)

Apenera Gin: la Christmas Box

Giovane e bella azienda siciliana nata dal ritorno a casa di Jerry Prestigiacoimo e Giusy Cipolla e che ha subito ha conquistato il mondo degli spirits, vincendo il prestigioso “The Gin Guide Awards” nella categoria “Contemporary Gin”, e distinguendosi tra centinaia di concorrenti per il suo packaging raffinato e il suo design ricercato. Il Gin è distillato interamente nell'isola e vengono utilizzate le bacche di ginepro, le mele e i mirtilli dell'Etna,

gli [agrumi di Ribera](#) e Siracusa, le erbe aromatiche di Agrigento e le mandorle e le noci della Val di Noto. **Costo** 44,90 euro, con spese di spedizione incluse.

[Sito web](#)





Il panettone al cioccolato della Pasticceria Tomarchio

Panettone con gocce di cioccolato fondente e al latte, copertura di finissimo cioccolato fondente, riccioli di cioccolato e nocciola Tonda Giffoni. La storica pasticceria siciliana Tomarchio propone anche altre varianti ma per gli amanti del cioccolato sarà un'ottima scelta. **Costo** 26,00 euro per 750 grammi.

[Sito web](#)

Cantine Milazzo: Metodo Classico Riserva V38AG

Non possiamo chiudere questa lista di consigli senza uno spumante da condividere e da

gustare per le feste: qui vi proponiamo il **Metodo Classico Riserva V38AG** dell'Azienda Agricola G. Milazzo di Campobello di Licata che per la prima volta in undici anni di storia del più prestigioso Concorso al mondo per le bollicine, Champagne & Sparkling Wine World Championship (Londra – UK) ha vinto il trofeo come miglior spumante italiano (dopo il Trentodoc, la Franciacorta e l'Alto Adige). **Costo** 45,00 euro.

[Sito web](#)



Data di creazione

19/12/2024

Autore

salvatore-ognibene