

03 Giugno 2020

Distillerie dell'Etna dei F.lli Russo

Cremoncelli di Sicilia, perfetto mix di gusto e tradizione

Queste creme nascono dall'incontro tra materie prime locali e un'arte affinata per 150 anni. Ne abbiamo parlato con Anna Maugeri, responsabile commerciale della distilleria Fratelli Russo



Sicilia

I **Cremoncelli di Sicilia** non sono semplici specialità dell'isola. Queste avvolgenti creme, che uniscono il sapore dei frutti locali con la dolcezza della panna e la forza dell'alcol, raccontano infatti di un'arte che appartiene al territorio da oltre un secolo. Per essere più precisi, è alle pendici dell'Etna, nel paese di Santa Venerina (Catania) che da centocinquanta anni la **distilleria Fratelli Russo** porta avanti una tradizione custodita e amata da generazioni. L'azienda, che nel 2020 spegne proprio centocinquanta candeline, sta festeggiando con rinnovati sguardi in avanti, e un restyling del marchio che già la vede firmare i prodotti come **Russo Siciliano** [1] **distillerie dell'Etna**. Si tratta di un omaggio alle terre a cui apparteniamo da sempre ha spiegato la responsabile commerciale **Anna Maugeri**, moglie del titolare Alessandro Russo. La nuova grafica rimanda infatti al vulcano: a ciò che può sprigionare la forza della natura, ma anche l'intensità di un bicchiere di grappa aggiunge Anna che, con entusiasmo contagioso, racconta di come la prima qualità di Russo Siciliano sia proprio la lunga storia e la profonda appartenenza al territorio.

Gli stessi Cremoncelli ne sono una prova. Spiega Anna: «Le creme, nella **tradizione siciliana**, nascono dall'equilibrata e sapiente combinazione tra alcol, panna e frutta locale. In questo caso, come accade per gli altri nostri prodotti, le materie prime sono tutte a **kilometro zero**: una volta raccolte (agrumi, erbe, frutti vari ndr.), vengono subito lavorate con metodi artigianali, così da mantenere intatti i loro aromi e le loro proprietà». Inoltre c'è l'imbarazzo della scelta, perché i Cremoncelli di Sicilia si declinano in **undici diversi gusti**. Tra questi si trovano classici limone o mandarino, ma anche liquirizia, nocciola o melone. «Uno fra i sapori che più si legano all'isola è senz'altro quello del **Pistacchio di Bronte Dop**» continua Anna, che assicura: «Per le sue caratteristiche colorate e allegre, e il contenuto alcolico che non supera i 17 gradi, si tratta di una bevanda molto versatile: da degustare anche a fine pasto e adatta a diversi palati e occasioni».

Pistacchio verde di Bronte Dop [2]

A quanto pare, dunque, i Cremoncelli combinano senza sforzo innovazione e tradizione, valorizzando ciò che di prezioso si può trovare nel passato e nel presente. Lo stesso vale per quest'antica azienda familiare che, spiega Anna, "anche ora che ha compiuto un intero passaggio generazionale, continua a puntare allo stesso obiettivo: quello di custodire l'arte della distilleria, esaltando le fragranze di Sicilia ed esprimendo amore per la terra a cui appartiene. Il tutto, nel rispetto di quella genuinità e qualità dei prodotti che anche l'impiego di nuove tecnologie contribuisce a garantire".

Potrebbe interessarti anche

Mousse di cioccolato fondente con cioccolato di Modica e pistacchio di Bronte [3]

Pistacchio di Bronte: ecco perché lo chiamano "oro verde" [4]

Torta di ricotta con pistacchi e cioccolato [5]

Links

[1] <https://www.russo.it/>

[2] <https://www.territori.coop.it/prodotti-tipici-e-tradizionali/pistacchio-verde-di-bronte-dop>

[3] <http://territori.coop.it/ricette/mousse-di-cioccolato-fondente-con-cioccolato-di-modica-e-pistacchio-di-bronte>

[4] <http://territori.coop.it/territori/pistacchio-di-bronte-ecco-perch%C3%A9-lo-chiamano-%E2%80%9Coro-verde%E2%80%9D>

[5] <http://territori.coop.it/ricette/torta-di-ricotta-con-pistacchi-e-cioccolato>