



La Valle dell'Etna







La Valle dell'Etna nasce dal sogno dei fratelli Nicola e Giuseppe Cusimano, che nel 2011 hanno deciso di abbandonare il lavoro di fabbri per dedicarsi all'agricoltura sostenibile. Alle pendici dell'Etna, hanno trasformato un terreno incolto in un'oasi di biodiversità, coltivando varietà autoctone senza l'uso di pesticidi o fertilizzanti chimici. Questo cambiamento radicale è stato guidato dall'amore per la natura e dal desiderio di fare la differenza.

Oggi, i loro prodotti come il fico d'india dell'Etna DOP, carciofi, agrumi e zucche, sono simboli di qualità e rispetto per l'ambiente, apprezzati in Sicilia e nel sud Italia. La Valle dell'Etna non è solo un'azienda agricola, ma un esempio di sostenibilità, in cui la passione per la natura si riflette in ogni pianta e in ogni prodotto. Oltre alla produzione, i fratelli Cusimano si dedicano alla formazione di giovani agricoltori, promuovendo pratiche agricole responsabili e sostenibili. La loro storia dimostra che seguire i propri sogni, anche abbandonando percorsi tradizionali, può portare a risultati straordinari, rendendo La Valle dell'Etna un simbolo di speranza per un futuro agricolo più consapevole e sostenibile.



I NOSTRI PRODOTTI

Zucca Muscat

Signore e Signori, ecco la Regina dell'autunno: la zucca muscat! Con il suo colore arancione brillante e il sapore dolce, è perfetta per ogni ricetta, dalle zuppe ai dolci.

Ricca di vitamine e povera di calorie, è ideale per chi vuole mantenersi in forma.

La Valle dell'Etna si è specializzata in diverse varietà di zucca, coltivate con metodi sostenibili e rispettosi dell'ambiente.



Basilico

Il basilico della Valle dell'Etna, Re delle erbe aromatiche, è il tocco perfetto per la tua cucina.

Oltre al suo profumo e sapore intensi, è apprezzato per le sue proprietà antinfiammatorie e diuretiche.

Coltivato su suolo vulcanico con metodi sostenibili, è un prodotto unico e versatile, utilizzato anche in cosmesi e farmaceutica..

Limoni

La Sicilia profuma di limoni, e quelli della Valle dell'Etna sono tra i migliori.

Cresciuti su una terra fertile e baciati dal sole, offrono qualità e freschezza eccellenti. Ricchi di vitamina C, sono perfetti in cucina e in cosmesi, supportano la diuresi e combattono l'ipertensione.

I limoni della Valle dell'Etna vengono raccolti a mano, seguendo pratiche sostenibili, nel pieno rispetto della natura.



Mandarini

Il mandarino, l'unico agrume dolce, è ricco di vitamina C e perfetto per combattere i malanni invernali.

Con il suo sapore dolce e il colore arancione vivace, è il frutto preferito dai bambini ed è ideale nelle diete per la sua leggerezza e facile digestione.

La Valle dell'Etna segue con cura ogni fase della coltivazione, utilizzando metodi sostenibili e innovativi, sempre rispettosi dell'ambiente.



Fico d'India

Simbolo della Sicilia, i fichi d'India della Valle dell'Etna sono uno dei punti di forza dell'azienda. Grazie al clima mediterraneo e ai metodi sostenibili, sono colorati, dolci e succosi.

Perfetti per vari usi in cucina, dai succhi alle marmellate, sono versatili e ricchi di sapore.

Con vitamine e antiossidanti, i fichi d'India rappresentano un vero tesoro siciliano, frutto della terra e della passione dei fratelli Cusimano.



Prezzemolo

Alla base della cucina mediterranea, il prezzemolo è l'erba aromatica ideale per aggiungere freschezza ai tuoi piatti. Le sue foglie verdi e frastagliate lo rendono inconfondibile, insieme al suo profumo unico.

Il prezzemolo della Valle dell'Etna è un'eccellenza, coltivato su terre fertili e curate con metodi sostenibili.

Grazie all'attenzione dei fratelli Cusimano, ogni foglia di prezzemolo porta con sé la qualità e la ricchezza di queste terre vulcaniche.

