

9 ottobre 2017

Il Pistacchio di Bronte, simbolo della Sicilia che sa ancora sognare e trasformare i sogni in realtà

A cura di Peppe Caridi

Viaggio alla scoperta del Pistacchio di Bronte e della sua fantastica storia, dagli arabi che lo impiantarono sul terreno lavico dell'Etna mille anni fa ai giovani che oggi rilanciano il prodotto esaltandone la straordinaria qualità

Se un essere umano potesse scegliere di rinascere sotto-forma di vegetale in un'eventuale nuova vita, certamente l'ambizione più nobile sarebbe quella di diventare una pianta di pistacchio di Bronte: preziosa come l'oro, resistente come la roccia, coccolata come il figlio di un Re e bella quanto il fascino dell'arte e la suggestione della natura che la circonda nel cuore della Sicilia.

Ma intanto che siamo umani fatti di carne e ossa, i nostri sensi possono inebriarsi degli straordinari effetti di questa pianta. Un viaggio in Sicilia non può ignorare Bronte, cittadina di 20.000 abitanti nel versante interno dell'Etna. E' il punto più lontano dal mare e dall'autostrada A18 Messina-Catania, e forse anche per questo il più selvaggio e suggestivo.

Il panorama inedito dell'Etna che sovrasta la vallata del fiume Simeto lascia senza fiato: da un lato i Nebrodi con il loro terreno appartenente alla piattaforma carbonatica (che prosegue verso Peloritani e Aspromonte, formando l'Appennino che risale tutta l'Italia), dall'altro il nero della lava che porta fino alle bocche fumanti del vulcano che sovrasta Bronte dall'alto dei suoi 3.343 metri di altitudine (che da qui sembrano molti di più).

In questo scenario da sogno, mille anni fa gli arabi durante la dominazione islamica in Sicilia impiantavano per la prima volta le piante di pistacchio provenienti dai deserti del medio oriente: lo Stretto di Messina era diventato crocevia di battaglia tra il mondo islamico che voleva risalire l'Italia alla conquista dell'Europa, e le la resistenza dell'impero Bizantino che per secoli riusciva a difendere Reggio Calabria respingendo l'avanzata islamica. Intanto, però, la cultura siciliana si contaminava con quella araba, dando vita ad una straordinaria sintesi di usanze e tradizioni che ancora oggi compongono quel dna che rappresenta l'unicità dell'identità siciliana.

Qui ha origine anche la storia del Pistacchio di Bronte: proprio nel versante interno dell'Etna, questa pianta trova le condizioni ideali per proliferare in un'ampia area ma non troppo, da Bronte ad Adrano e Biancavilla. Oggi continua a crescere in modo selvaggio, e gli indigeni del luogo continuano a raccoglierne i frutti in modo arcaico e familiare. E' qualcosa di straordinario non solo per lo sviluppo economico che ha determinato negli ultimi anni, ma anche per l'emozione che trasmette al forestiero che ci arriva carico di curiosità.

Milioni di italiani sono cresciuti con la passione autunnale di noci e castagne: sono i frutti stagionali prediletti per la massiccia presenza di questi alberi sia sulle Alpi che sugli Appennini. Pochi fortunati, nel cuore della Sicilia, ogni anno possono vivere la stessa inebriante emozione per il pistacchio: cresce a grappoli su queste piante selvagge che tra Bronte e Adrano sono ovunque.

C'è qualche olivo, circondato da sconfinite praterie di pistacchio. Un pistacchio che non ha nulla a che vedere con quello che troviamo al supermercato: assaporarlo appena raccolto dall'albero è tutta un'altra cosa. Il frutto è circondato da un mallo, simile a quello delle noci (ma non tinge e fa un profumo dolcissimo, come se fosse un fiore). Il guscio è differente rispetto ai comuni pistacchi che arrivano dall'estero: per sgusciare il pistacchio bisogna fare più fatica, ripagata dal sapore del palato che

assapora un prodotto naturale, ricco di proprietà nutritive eccezionali per la salute del corpo umano. Ecco, immaginatevi lì sotto una pianta di pistacchio a sgusciarne il mallo e assaporarlo appena raccolto: in bocca diventa succoso, è un tripudio di sapore a cui il palato non potrà mai più fare a meno. Potremmo chiamarla la “droga verde di Sicilia“, per quanto diventa irresistibile e gustoso, dal retrogusto dolce e saporito.

Il pistacchio di Bronte non è tostato, e la raccolta (che avviene ogni due anni, per preservare la qualità del prodotto) mobilita manodopera da tutta la Sicilia orientale per un mese all’inizio dell’autunno. Quest’anno è andata un po’ male a causa della siccità prolungata dei mesi scorsi, ma non è stato un dramma. Il netto calo (intorno al 40% in meno) rispetto all’ultima raccolta del 2015 è data più che altro dal boom eccezionale di due anni fa, quando la raccolta era stata straordinaria.

La raccolta rispecchia le caratteristiche storiche di questo prodotto, che trae sostanze e giovamento proprio dal terreno lavico su cui sorge: avviene tutto a mano, con l’aiuto delle reti come per le olive, ma soltanto per quei pistacchi che finiscono a terra durante la raccolta manuale dalle piante, ramo per ramo e albero per albero.

Dalle mani siciliane, il pistacchio transita negli appositi macchinari che tolgono il mallo e poi il guscio: inizia così la filiera produttiva che porta alla produzione di paste, creme, granelle, farine e tonnellate di pistacchi sgusciati, venduti come prodotto d’élite in tutto il mondo.

Tra le principali aziende brontesi, abbiamo avuto la fortuna di visitare la struttura dell’Agricola Fernandez, che da due secoli lavora il pistacchio tramandando quest’arte da generazione in generazione. Oggi il titolare è un giovane brillante, Andrea Porto, che ha lanciato anche l’e-commerce dando così a tutti la possibilità di acquistare il prodotto originale direttamente dal produttore. Ma chiacchierando con Andrea percepiamo subito nelle sue parole e soprattutto nella brillantezza dei suoi occhi che diventano umidi e commossi quando racconta gli insegnamenti tramandati dallo zio, la voglia di continuare a mantenere intatta l’attività antica, per un prodotto che sia il più possibile sano e genuino. Ha un progetto bellissimo per ristrutturare il vecchio monastero in cui oggi sorge l’azienda, “qui sogno di aprire un agriturismo che possa riportare indietro nel tempo“, proprio nel cuore della grande miniera di oro verde qual è Bronte per il suo pistacchio.

Il pistacchio di Bronte oggi è diventato un prodotto ambito e richiestissimo proprio grazie all’impegno di Andrea e di tanti altri suoi colleghi che sono riusciti a valorizzare questo gioiello di Sicilia per quello che rappresenta davvero, un’eccellenza unica al mondo. Il pistacchio migliore del Pianeta, tanto che proprio all’Agricola Fernandez poco tempo fa è arrivato un grande chef del Giappone che ha scelto proprio Bronte per i suoi ristoranti di lusso. Ha visitato le piante, ha voluto sapere tutto sulla filiera e sulle proprietà del pistacchio brontese con particolare meticolosità.

Il prezzo? Nessun problema: è venuto nel cuore della Sicilia per scegliere il miglior prodotto del mondo, che venderà nei ristoranti migliori di Tokyo a 200 euro al chilo. Ecco perchè a Bronte si produce l’1% del pistacchio mondiale, ma è quello migliore.

Bronte è disseminata di botteghe di prodotti tipici in cui è possibile trovare di tutto: dalla pasta al liquore, dal pesto alla crema e molto altro ancora. Dalle tavole calde si alza il profumo degli arancini al pistacchio appena sfornati, è l’esaltazione della sicilianità.

Mentre assaporiamo queste prelibatezze, con lo sfondo dell’Etna che fuma disegnando un quadro particolarmente ricco di sensazioni piacevoli alla vista, notiamo quelle macchie azzurre che caratterizzano l’abitato brontese. Su ogni casa c’è una grande cisterna per l’acqua, qui dove l’approvvigionamento idrico è difficile non tanto per la carenza della materia prima, quanto per la dissennata gestione pubblica di un bene così prezioso.

E' la Sicilia delle contraddizioni più accese, che ogni volta superato lo Stretto ti rapisce per la sua straordinaria bellezza per il fantastico calore della sua gente. Qui a Bronte può capitarti che ti prendano per mano e ti portino dentro casa, ti offrano da bere raccontandoti la storia del pistacchio e di tutto ciò che c'è intorno. Per ottenere il pistacchio ci vuole più o meno una pianta maschio ogni 8 femmine: *“è 'mpurtanti per l'impollinazione, 'n màsculu sulu pi 'na fimmina sarrissi spricatu ... comu pi nuatri umani”*. La cadenza del dialetto di queste parti è poesia: quando la gente parla, in realtà sembra cantare. E nei volti segnati dalle rughe di chi da decenni lavora questa terra c'è tutto il sacrificio alimentato dalla passione per ciò che la natura ha donato: un prodigio straordinario che qui sanno ancora apprezzare.

Camminando per le strade, dalle coste alle montagne, la voglia di sognare si percepisce nell'aria. *“Come sarebbe bello se...”* è il ritornello che accompagna i pomeriggi a spasso alle falde dell'Etna o in riva al suo mare dalle acque mitologiche. Perché quaggiù in Sicilia è ancora tempo di sognare.

A Bronte (e non solo), quei sogni possono diventare realtà: ragazzi siciliani come Andrea Porto dell'Agricola Fernandez ce la mettono tutta per valorizzare nel modo migliore quello che questa terra offre. E' il volto più bello di una terra che vuole un grande futuro.

(Tratto da <http://www.meteoweb.eu/foto/pistacchio-bronte-simbolo-della-sicilia-sa-ancora-sognare-trasformare-sogni-realta/id/981882/#1>)

Per approfondire <http://www.meteoweb.eu/foto/pistacchio-bronte-simbolo-della-sicilia-sa-ancora-sognare-trasformare-sogni-realta/id/981882/#Lbo1plQc3BmCtfAl.99>