

Sulle origini e la fortuna del pistacchio verde di Bronte



di **Domenico Ventura**
foto di **Orazio Valenti**

Piccolo dolce frutto dalla storia antichissima – lo si ritrova come dono prezioso nella Bibbia⁽¹⁾ –, il pistacchio, originario dell'Asia centrale e meridionale, ha conosciuto nel corso degli ultimi decenni una vertiginosa crescita della produzione, stimata attualmente (2015) in circa 1 milione di t. di contro alle 250.000 t. del 1999⁽²⁾, a seguito, oltre che dell'ingresso di nuovi paesi produttori (Stati Uniti, Cina, Australia), di un aumento dei consumi pro capite e di cambiamenti nei gusti e nelle preferenze dei consumatori. E ciò in relazione all'ampliamento della gamma di utilizzazione del prodotto, per cui è passato, sotto diverse forme (sgusciato, non sgusciato, granella, farina, affettato, pasta), dal tradizionale utilizzo in guscio al naturale all'industria dolciaria e alla gastronomia, quindi all'industria degli insaccati e al più recente impiego nella cosmesi e come snack nell'accompagnamento ad aperitivi e liquori⁽³⁾. Il che ha portato ad una diffusione della coltura a livello pressoché mondiale che vede come principale (e tradizionale)

produttore l'Iran (415.531 t.), seguito, a distanza, dagli Stati Uniti (233.146 t.), quindi dalla Turchia (80.000 t.). Dietro questi tre principali paesi vengono la Cina (76.943 t.), la Siria (28.786 t.), la Grecia (5.700 t.), quindi, con le sue 3.569 t. su una superficie di 3.546 ha, l'Italia, dove la produzione si concentra pressoché esclusivamente in Sicilia (3.562 t. su una superficie di 3.540 e un complesso di 1.223 ditte)⁽⁴⁾, – la Basilicata e la Puglia rivestono una rilevanza del tutto marginale⁽⁵⁾ – e dove, come apprendiamo da Plinio⁽⁶⁾, il pistacchio arrivò tra il 20 e il 30 d.C. ad opera del governatore romano della Siria (poi imperatore) Lucio Vitellio⁽⁷⁾.

Sulla successiva introduzione in Sicilia, forse dalla Campania, come farebbe pensare il nome della cultivar più diffusa ancor oggi nell'isola, la "Napoletana", non si hanno dati altrettanto precisi. Probabilmente la sua coltura fu introdotta o, meglio, diffusa dagli Arabi⁽⁸⁾, come sembrerebbe confermare la somiglianza etimologica del nome dialettale siciliano "fastuca" con il corrispondente termine arabo

"fastuq"⁽⁹⁾, per non dire del fatto che è proprio a loro che si deve se molti dolci con ripieno di mandorle, datteri e pistacchi si ritrovano nella pasticceria siciliana⁽¹⁰⁾. E tuttavia, anche se nei secoli successivi dalla medicina ufficiale, sulla scia di indicazioni in merito risalenti a Teofrasto, Galeno, Plinio il Vecchio e Avicenna, cominciava ad essere preso sempre più in considerazione quale rimedio a malattie del fegato e dei reni in particolare, ma anche come antidoto al veleno dei serpenti e come afrodisiaco⁽¹¹⁾, non sembra che il pistacchio abbia avuto un successo, sia pure relativo, a livello di diffusione della sua coltivazione. Ancora nei primi del '500, infatti, il netino Antonino Venuto, forse più attento a trattare degli alberi comunemente coltivati nell'isola⁽¹²⁾, ovvero non bene informato data anche la rarità della coltura ai suoi tempi⁽¹³⁾, non ne fa alcun cenno⁽¹⁴⁾. E così anche il francescano Francesco Cupani, che pure nell'orto botanico da lui stesso creato nel 1692 nel feudo di Misilmeri, proprietà del principe della Cattolica, raccolse

numerose varietà di piante indigene ed esotiche⁽¹⁵⁾. Anche se ciò non toglie che il pistacchio, sotto forma di pasta, confetti⁽¹⁶⁾, marzapane, era divenuto, già nel '600, un protagonista delle cucine più raffinate⁽¹⁷⁾.

È solo alla fine del secolo che il pistacchio "siciliano" fa la sua prima apparizione in un trattato scientifico grazie al pioniere della botanica in Sicilia, il palermitano Paolo Silvio Boccone (1633-1704), il quale rileva la presenza di qualche pianta a Sciacca e ad Agrigento⁽¹⁸⁾. Ma è a partire dal '700 che da più fonti si ricava, netta, la sensazione, accanto alla presenza di piante di pistacchio a livello di curiosità botanica in qualche parco nobiliare⁽¹⁹⁾ od anche di ordini religiosi⁽²⁰⁾, di una più estesa diffusione della coltura nell'isola, se il matematico nonché botanico piazzese padre Filippo Arena può dire che i pistacchi «in Sicilia sono copiosissimi, essendosene fatti a dì nostri molti nuovi boschetti, e boschi interi, che noi chiamiamo *Fastuchera*»⁽²¹⁾. E ciò sotto la spinta di una notevole domanda interna⁽²²⁾, come pure di una estera in crescita diretta, tramite la penisola italiana, anche nel Nord dell'Europa⁽²³⁾, che vede interessato anche il ceto nobiliare⁽²⁴⁾. Nel 1714, ad esempio, dal porto di Palermo prendono il largo, racchiuse in sacchi, 184 salme di "fastuchi" con la scorza⁽²⁵⁾, ma già, verso la fine del secolo, da 300 a 1000 salme, secondo la produzione notoriamente ad anni alterni⁽²⁶⁾, hanno come destinazione Livorno e Genova in particolare, ma anche Napoli, Roma, Venezia e Marsiglia⁽²⁷⁾, mentre i porti di spedizione comprendono anche Termini, Girgenti, Licata, Catania, (Aci) Trezza, Siracusa e altri scali della costa meridionale⁽²⁸⁾. Ed il risultato è che il pistacchio già nei primissimi anni dell'Ottocento fa la sua comparsa tra i principali prodotti di esportazione, come apprendiamo dal negoziante inglese John Jackson⁽²⁹⁾, portandosi poi dalle 206,10 cantara del 1835 alle ben 687,73 del 1839⁽³⁰⁾. Da ciò se cresce l'interesse nei confronti di questa pianta particolare che d'ora innanzi comincia ad essere citata in tutti i più accreditati dizionari geografici, dalla comparazione dei quali il dato inconfutabile è che è il territorio di Agrigento ad avere la più alta presenza di pistacchietti (12 località: Caltabellotta, Cammarata, Campobello di Licata,



Bronte, pagina precedente e sopra: piante di pistacchio tra le "sciare".

Casteltermini, Cattolica Eraclea, Palma di Montechiaro, Raffadali, Ravanusa, S. Angelo Muxaro, S. Biagio Platani, S. Stefano Quisquina, Sambuca), seguito dai territori di Caltanissetta (6 località: Capodarso, Delia, Riesi, S. Cataldo, S. Caterina, Sutura), di Catania (5 località: Adrano, Bronte, Caltagirone, Mineo, Palagonia) e di Enna (Pietraperzia, Piazza), Messina (Larderia, Villafranca Tirrena) e Palermo (Petralia Sottana, Ventimiglia)⁽³¹⁾ con 2 località ciascuna⁽³²⁾.

Qui, però, ci intratterremo brevemente sui principali autori che, a diverso titolo, si sono interessati del pistacchio fornendo contributi apprezzabili. Nel 1735 è Francesco Nicosia di Nicosia a parlarne nel suo *Il Podere fruttifero e dilettevole*⁽³³⁾, e così pure il palermitano Arcangiolo Leanti,

che di questo «frutto peculiare di quest'isola» ci fornisce anche – ed è il primo in assoluto – una vera e propria mappa della diffusione della pianta. Apprendiamo così che i principali luoghi di produzione erano gli attuali territori di Agrigento (Cammarata, Cattolica Eraclea, Sambuca), Caltanissetta (Capodarso e Riesi), Catania (Palagonia), Messina (Larderia e Villafranca Tirrena), Ragusa (Ispica), oltre, ancora, a «tutta la Costa di Mezzogiorno»⁽³⁴⁾. Ma è senz'altro il toscano Domenico Sestini a darci il primo vero saggio sul pistacchio in una delle sue *Lettere*, datata Catania 12 gennaio 1776⁽³⁵⁾. In essa il Sestini si sofferma ampiamente sul pistacchio descrivendo dettagliatamente non solo l'intero ciclo produttivo e la successiva opera di raccolta e di lavorazione del



Bronte, il pistacchietto tra le lave del signor Angelo Conti. Sullo sfondo la sommità dell'Etna.

prodotto, ma anche fornendoci un ulteriore elenco dei luoghi nei quali era praticata la coltivazione del pistacchio: vengono ad aggiungersi il territorio di Enna con la sola Piazza Armerina⁽³⁶⁾, della quale i pistacchi, «abbondantissimi, vengono, per la loro qualità, e perfezione più di tutti gli altri preferiti», nel territorio di Catania a Palagonia si affianca Caltagirone (monte Garfone) ed infine «molti luoghi dell'Etna», tra i quali è da includere anche Bronte, seppure ancora alla metà del '700 la loro presenza risulta assai sporadica e di gran lunga inferiore rispetto alle mandorle: 1.789 piante di contro a ben 8.528⁽³⁷⁾. Tant'è che l'abate benedettino Vito Amico nel suo *Dizionario topografico della Sicilia* [1757], nel riferire di Bronte, si limita a dire che il territorio è «ricco di pasture, donde un gran numero di greggie forniscono di lane, e di panni, che sono tenuti i migliori non solo di quelle parti, ma di tutta l'isola» ed è inoltre «abbondantissimo in vigne, ulivi, mori, ed alberi fruttiferi»⁽³⁸⁾, senza, quindi, accennare specificatamente al pistacchio, che pure va compreso nella dizione «alberi fruttiferi», assieme ai ben più numerosi mandorli, meli, peri, pruni, ciliegi, fichi, ecc.

Qualcosa, però, sembra che cominci a cambiare alla fine del secolo se l'abate Francesco Sacco tra i rami principali del

Tab. 1 - Comuni interessati alla coltivazione del pistacchio in Sicilia al 1853.

Province	Comuni*	Superficie (ha)	%
Agrigento	Ravanusa, S. Giovanni Gemini, S. Stefano Quisquina, Canicatti, Lucca (Sicula)	115,05	34,05
Caltanissetta	Caltanissetta, Riesi, S. Cataldo, Mussomeli, Acquaviva (Platani), Sutura, Campofranco, Serradifalco	70,53	20,87
Catania	Bronte, Mineo	111,28	33,93
Enna	Pietraperzia, Calascibetta	32,17	9,52
Palermo	Petralia Sottana	6,83	2,02
Trapani	Vita	2,08	0,61
TOTALE	19	337,94	100,00

Mia elaborazione da: Mortillaro, *Notizie economico-statistiche*, cit.

*In ordine di ampiezza della superficie pistacchicola.

commercio di Bronte enumera anche i pistacchi, seppure dopo il grano, la seta, i formaggi e le mandorle⁽³⁹⁾. Del 1845 è poi una pianta del territorio, opera dell'architetto brontese Pasquale De Luca, che ci consente, sulla base della documentazione notarile, di localizzare le contrade già contrassegnate dalla presenza di alberi di pistacchio (Fig. 1)⁽⁴⁰⁾.

Ma è con il Catasto borbonico del 1853 che possiamo disporre, per la prima volta, di dati attendibili in merito alla dislocazione territoriale e all'estensione della superficie isolana interessata alla coltivazione del pistacchio, il quale, fra l'altro, con 337,94 ha, pari al 4,78%, figura ancora

in ultima posizione all'interno del comparto isolano della frutta secca (nocciole, mandorle, carrube)⁽⁴¹⁾ (Tab. 1).

Dati che configurano una realtà ben difforme da quella che si presentava ancora ai primi del secolo, frutto di fenomeni diversi e contrastanti che vanno dalla scomparsa di piante di pistacchio a seguito di condizioni pedoclimatiche non idonee, od anche di trasformazioni fondiari che hanno privilegiato altre colture (vigneti, giardini, frutteti), alla progressiva estensione della coltivazione e, in alcuni casi, ad un vero e proprio radicamento della stessa in centri destinati a svolgere un ruolo principale nel comparto. Così, alla definitiva scomparsa delle province di Messina (comuni di Larderia e Villafranca Tirrena) e dell'attuale provincia di Ragusa (comune di Ispica) si contrappone l'ingresso, seppure effimero, della provincia di Trapani (comune di Vita), mentre nella provincia di Palermo delle due località documentate (Petralia Sottana e Ventimiglia) si conferma, e a tutt'oggi, la sola Petralia Sottana, e in quella di Enna scompare Piazza Armerina sostituita da Calascibetta, ma sarà (e lo è ancora oggi) Pietraperzia l'unico centro. Le province di Caltanissetta e di Agrigento si confermano per il maggior numero di centri interessati alla produzione pistacchicola, e in particolare la prima accresce ulteriormente il numero da 6 a 8, tra i quali primeggiano lo stesso capoluogo e Riesi, mentre la seconda accusa una temporanea diminuzione delle località (da 12 a 5) che però nei primi del '900 diventeranno ben 16⁽⁴²⁾. Quanto alla provincia di Catania, dove le località



Fig. 1 - Pianta topografica (1845) del territorio di Bronte diviso in Sezioni, con evidenziate le contrade interessate alla coltivazione del pistacchio: Mazzappello (9); Malagà (20); Cardò (13); Dagala (21); Scalavecchia (26); Monte Barca (30); Fiteni (31); Ciapparo (32); Fontana Murata (39); Sciarotta (44). Fonte: De Luca, *Storia della città di Bronte*, cit.

citare da 5 si riducono a 2 e dove scompare per il momento Adrano, che in seguito acquisterà quella rilevanza che conserva tuttora, il dato di estremo interesse ai nostri fini è dato dal fatto che Bronte con i suoi 101,21,16 ha, pari all'0,33% della superficie agraria del suo territorio, di contro ai 33,11 ha di Ravanusa e ai 31,52 ha di Pietraperzia, cioè dei principali centri di produzione, si rivela già come il capofila di tutta l'isola (Tab. 2).

Come si vede, il territorio è caratterizzato dalla prevalenza dei seminativi semplici, dei pascoli e dei boschi, nella quasi totalità di proprietà della nobiltà in primo luogo, quindi della borghesia agraria e del clero, mentre la percentuale delle colture specializzate (seminativi alberati e irrigui, vigneti, giardini e mandorleti), appartenenti per lo più al cosiddetto "terzo stato" e in parte al clero (in particolare il vigneto) e dislocate soprattutto nelle vicinanze (sud-ovest) dell'abitato⁽⁴³⁾, non raggiunge nemmeno il 4% della superficie comunale. Tra di esse, dunque, il pistacchieto ha cominciato ad acquisire una certa rilevanza, superando, seppur di poco (nell'ordine di poco meno di 2 ha), quel mandorleto che alla fine del '700 lo precedeva nella classifica dei prodotti principali locali⁽⁴⁴⁾. Il che, tuttavia, non deve indurre a ipotizzare che il pistacchio fosse già oggetto di coltivazione specializzata. Il quadro che si ricava dalla documentazione tratta da 5 notai⁽⁴⁵⁾ e relativa al primo decennio post-unitario⁽⁴⁶⁾ è piuttosto illuminante in proposito. Sono soltanto 22 su un totale di 810, appena il 2,71% – 12 contratti di gabella, 8 di compravendita, 2 di colonia parziaria e 1 di enfiteusi –, gli atti in cui compare il pistacchio e che vedono la partecipazione, oltre a coloni e/o "villici", di possidenti, negozianti, "industriosi", sacerdoti, dello stesso notaio Antonio Spedalieri e dell'architetto Giuseppe Biuso. Relativamente alla tipologia, si tratta di luoghi e boschetti alberati, fondi rustici (di terra vulcanica) e pezzi di terra sciarosa siti nelle contrade Monte Barca (3), Scalavecchia (3), Cantera (2), Cardò (2), Dagala (2), Sciarotta (2), Ciapparo (2), Fiteni (1), Fontanamurata (1), Malagà (1), Mazzappello (1), Pontitto (1). In essi gli alberi di pistacchio, presenti in coltura promiscua

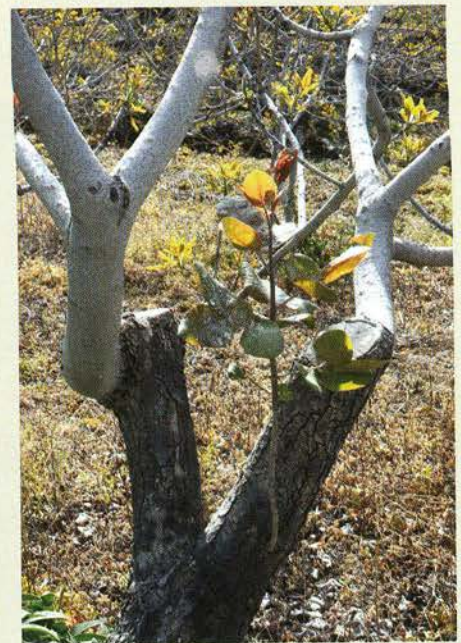
Tab. 2 - Destinazione produttiva della proprietà terriera (Bronte 1853)

Colture	Superficie (ha)	%
Giardini	7,45,38	0,02
Orti alberati	8,08,73	0,03
Orti semplici	16,70,98	0,05
Seminativi irrigui	66,41,33	0,22
Seminativi alberati	62,21,25	0,20
Seminativi semplici	13423,59,24	43,31
Pascoli	6639,60,54	21,43
Oliveti	163,14,56	0,53
Vigneti alberati	115,46,09	0,37
Vigneti semplici	701,69,27	2,26
Ficheti d'India	71,51,05	0,23
Mandorleti	99,73,99	0,32
Pistacchieti	101,21,16	0,33
Boscate	5547,88,39	17,90
Colture miste	3964,46,55	12,80

Mia elaborazione da: Mortillaro, *Notizie economico-statistiche*, cit.

con diversi alberi fruttiferi (fichi, gelsi, mandorli, melograni, nespole, peri, pomi, ulivi), soltanto in pochi casi sono specificatamente numerati, sicché si va da un solo albero (contrade Ciapparo e Monte Barca) a 5 (contrada Monte Barca), a 16 (contrada Fontanamurata) fino ai 67 (contrada Dagala), per un totale di 90 alberi. Soltanto in un caso, in un fondo rustico (contrada Sciarotta), di proprietà dei Padri Basiliani e concesso in gabella (6 anni), accanto a diversi alberi e pali di fichi

d'India, a 34 gelsi, 11 ulivi, 12 fichi, 63 mandorli, 67 olivastri⁽⁴⁷⁾, figura un innesto di pistacchio. Ma indubbiamente l'atto di estremo interesse è il contratto del 20 febbraio 1865 con il quale i fratelli Francesco e Pietro Paolo Colavecchia⁽⁴⁸⁾ concedono per 6 anni in gabella all'agricoltore Pasquale Caraci 2 fondi rustici di terra vulcanica (contrada Scalavecchia), in parte seminariale ed in parte pascolabile, con casamento e ben 15.900 alberi fruttiferi (ulivi, mandorli, nespole): il gabelloto, oltre



Pistacia Vera e *Terebintho* appartengono alla Famiglia delle *Anacardiaceae*. Il *Terebintho* è la specie selvatica portainnesto della *Pistacia Vera*. Nelle foto una pianta di *Terebintho* innestata da poco e una adulta, dove si apprezzano le saldature degli innesti.



Del pistacchio vi sono alberi con sola infiorescenza maschile (nella foto a sinistra), il cui polline riesce a fecondare sino a 10 piante femminili e alberi con sola infiorescenza femminile (nella foto a destra) che producono il frutto.

ad assolvere a diversi obblighi, è tenuto a fare «1000 innesti degli alberi di pistacchio in ogni 5 agosto degli anni della gabella, senza pretendere alcun compenso se non per quelli che verranno fatti in più, e precisamente, alla ragione di tari 9 per ogni centinaio di innesti, pari a L.3,82»⁽⁴⁹⁾. Siamo in presenza, a mio avviso, di uno di quei rari, specie nella periferia d'Europa, «atti d'intelligenza»⁽⁵⁰⁾ che hanno cambiato in meglio la conduzione delle nostre campagne imprimendo una decisa accelerazione al processo di specializzazione e mercantilizzazione della produzione agricola in generale, complice l'allargamento del mercato interno e l'apertura di vasti mercati

internazionali a seguito della politica liberista postunitaria⁽⁵¹⁾.

Certo è che negli anni successivi l'esempio dato dai fratelli Colavecchia dovette dare i suoi frutti se – e non solo o non tanto per la crescente diffusione della coltivazione⁽⁵²⁾, che ancora a lungo rimarrà concentrata tra il Niseno e, soprattutto, l'Agrigentino⁽⁵³⁾, quanto per la apprezzata qualità del prodotto – nel 1876 Sidney Sonnino, pur non ignorando la diffusione del pistacchio in tutta la zona alberata che da Mazara attraverso Trapani e Messina si estendeva fino a Catania⁽⁵⁴⁾, nomina, e per ben due volte, unicamente *le pistacchiere di Bronte*⁽⁵⁵⁾:

Presso diverse città, per speciali condizioni del suolo, o per ragioni che

non sarebbe sempre facile il determinare, troviamo predominanti alcune colture particolari, che non compariscono altrove che come rara eccezione. Così i nocioleti a Polizzi, a Piazza Armerina e Castiglione; così le pistacchiere a Bronte⁽⁵⁶⁾.

Tra la fine dell'Ottocento e il primo decennio del Novecento poi ecco tre dati di estremo interesse che chiaramente fanno intravedere i notevoli progressi del prodotto brontese in termini di affermazione sui mercati e, conseguentemente, il suo ruolo trainante nell'economia locale: 1. lo svizzero Jacques Ritter, titolare di una ditta specializzata nel commercio e nell'esportazione di prodotti minerali



Drupe pronte per la raccolta.



Il pistacchio già essiccato e sbucciato.

Tab. 3 - Evoluzione delle superfici e delle produzioni pistacchicole in Sicilia 1853/2015.

Anni	AGRIGENTO		CALTANISSETTA		CATANIA		ALTRE PROVINCE		TOTALE	
	Ha	T.	Ha	T.	Ha	T.	Ha	T.	Ha	T.
1853	115,05	-	70,53	-	111,28	-	41,08	-	337,94	-
1911	1.679	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1929	P.592 - S.666 1.258	646,4	P.127 - S.1.636 1.763	892,3	P.2.345 - S.9.331 11.676	520,1	P.72 - S.327 399	68,0	15.096	2.126,8
1958	P.760 - S.400 1.160	447,3	P.152 - S.1.800 1.952	444,5	P.2.332 - S.9.332 11.664	697,5	P.-- - S.100 100	22,5	14.876	1.611,8
1977	P.300 - S.400 700	145,3	P.100 - S.1.000 1.100	151,7	P.2.200 - S.3.000 5.200	453,4	P.-- - S.100 100	68,3	7.100	818,7
1984	P.116 - S.199 315	45,0	P.114 - S.111 225	105,0	P.2.920 - S.620 3.540	728,4	P.22 - S.74 96	53,3	4.176	931,7
1995	P. 60 - S.110 170	65,0	P.70 - S.100 170	110,0	P.2.800 - S.700 3.500	910,5	P.-- - S.40 40	35,0	3.880	1.120,5
2000	115	69	360	81	3.160	1.805	-	-	3.635	1.955
2005	110	80	380	83	3.160	1.093	10	79,1	3.660	1.335,1
2010	-	-	-	-	-	-	-	-	3.536	921
2015	-	-	-	-	-	-	-	-	3.540	3.562

Mia elaborazione da: Mortillaro, *Notizie economico-statistiche*, cit.; Prestianni, *Il pistacchio in provincia di Girgenti*, cit.; S. Pesce, *Analisi economiche della produzione e del mercato del pistacchio*, Catania, Istituto di Economia e Politica Agraria dell'Università, 1995; Mazzullo, *Il pistacchio*, cit.; OSEAAS, *La filiera del pistacchio in Sicilia*, Catania, Regione Siciliana, 2007; www.istat.it.

Avvertenza: P. = Coltivazione principale; S. = Coltivazione secondaria.

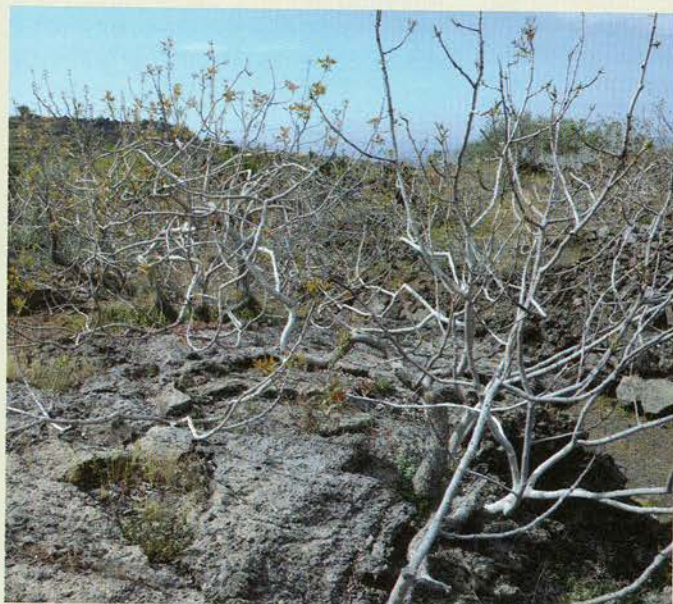
e agricoli, inizia da Catania la commercializzazione del pistacchio di Bronte nei mercati esteri⁽⁵⁷⁾; 2. nella cittadina sono già 7 le ditte che trasformano e commercializzano il pistacchio⁽⁵⁸⁾; 3. dal porto di Catania l'esportazione del pistacchio dai 5.160 Kg. per un valore di L. 41.280 del 1898 si porta, nel 1912, a ben 27.393 Kg. per un valore di L. 301.323⁽⁵⁹⁾. E poi è sufficiente scorrere l'evoluzione stessa della pistacchicoltura isolana per avere chiara contezza del successo del prodotto brontese, come si evince dalle tabelle qui di seguito (nn. 3 e 4) pur nella loro evidente incompletezza a causa della scarsità dei dati ufficiali, spesso anche proposti in forma aggregata,

come pure a causa dell'approssimazione delle stime prodotte (Tab. 3).

È, dunque, nel 1929 che il comparto registra la sua massima diffusione con ben 15.096 ha, dei quali oltre 3.136 in coltura principale, e una produzione di 2.126 t. Successivamente, a partire dalla fine degli anni '50, si evidenzia una leggera contrazione della superficie complessiva (-1,46%) di contro ad un calo piuttosto marcato della produzione (-24,21%), ma è nel corso del ventennio successivo che si verifica un vero e proprio crollo con un -47,72% della superficie e un -50,80% della produzione⁽⁶⁰⁾, per poi aversi un continuo ma contenuto regresso almeno fino ai primi del '2000. Da

allora si susseguono anni dai segni contrastanti a riprova di un settore in continuo assestamento: a fronte di un aumento modesto ma generale della produzione si registra, nel contempo, una progressiva contrazione della superficie - lieve nell'Agrigentino (-4%), marcata nell'Ennese e nel Palermitano, dove le aree pistacchicole sono ormai del tutto marginali e in via di abbandono -, mentre il Nisseno accresce il suo peso relativo passando dai 360 ha del 2000 ai 380 del 2005 (+5,26%) e il Siracusano avvia (2001) la creazione di nuovi impianti specializzati anche se di piccole dimensioni (1-2 ha)⁽⁶¹⁾.

In questo contesto nel 1929 la



Il pistacchio cresce rigoglioso tra le fessure delle lave dell'Etna. Questa pianta vive anche 3 secoli e sull'Etna raggiunge i 6-8 metri di altezza.



Particolari lavori di consolidamento con conci di pietra a protezione della pianta. Pistacchieto in inverno con l'Etna innevata.

provincia di Catania – nel cui ambito con i suoi 3.808 ha, pari al 67,38% dell'intera provincia, primeggia Bronte, seguita, a debita distanza, da Belpasso, Ragalna, Adrano e Mineo – è già la principale area pistacchicola dell'isola, anche se ancora la produzione complessiva con le sue 520,1 t. si pone al terzo posto dopo quella del Nisseno (t. 892,3) e dell'Agrigentino (t. 646,4), cioè dei territori di più antica tradizione. Alla fine degli anni '50, però, il quadro cambia decisamente, allorché, pur in assenza di significativa variazione in termini di superficie, nella provincia la produzione supera di gran lunga le singole produzioni delle altre due principali province, grazie ad un notevole aumento delle rese imputabile, quasi certamente, ad operazioni di infittimento degli impianti eseguite in

maniera più massiccia e/o continua rispetto a quanto avvenuto altrove. Negli anni '70 poi il crollo, sia in termini di superficie che di produzione, è generale, specie per le coltivazioni secondarie prevalentemente consociate con olivo, ficodindia e mandorlo, ma è ancora la provincia di Catania ad avere una particolare performance con una ripresa che si manifesta in anticipo e in misura più robusta – nonostante il verificarsi di una progressiva marginalità di alcuni comuni (Belpasso, Biancavilla, Camporotondo Etneo, Mineo, Ragalna) dove la pistacchicoltura aveva sempre rivestito poca importanza –, al contrario delle altre due principali province che laddove si ha una crescita questa parte dalla fine degli anni '90 e procede in maniera decisamente più modesta (Tab. 4).

Oggi, come già nel 1929, Bronte si conferma come il polo di riferimento del settore pistacchicolo nazionale con un raccolto che mediamente nell'anno di produzione, data l'alternanza della stessa, si aggira sulle 300 t. per un giro d'affari di oltre 20 milioni di euro, il che chiaramente fa del pistacchio la principale risorsa economica del territorio⁽⁶²⁾. E questo è il risultato della tenacia e della laboriosità dei suoi agricoltori che ormai da quasi due secoli, in terreni altrimenti privi di qualsiasi alternativa culturale perché lavici e aridi, oltre che accidentati e perciò inadatti all'introduzione della meccanizzazione in tutte le operazioni colturali, sono riusciti a creare una vasta area pistacchicola⁽⁶³⁾ valorizzando il terebinto (*Pistacia terebinthus*), una specie arborea spontanea nonché diffusa, come portinnesto per la *Pistacia vera L.* È grazie a questo particolare portinnesto, ma anche, naturalmente, alle caratteristiche pedo-geologiche del terreno e del clima, oscillante tra forti calori estivi e gelate invernali, che il pistacchio brontese, dolce, delicato, aromatico, dal tipico colore verde intenso e unico per le sue pregevoli e riconosciute caratteristiche organolettiche, nutrizionali e salutistiche⁽⁶⁴⁾, si è conquistato l'apprezzamento dei mercati italiani ed esteri, dove riesce a spuntare prezzi anche doppi rispetto alle altre produzioni, Iran e Stati Uniti in particolare⁽⁶⁵⁾. Un prodotto che, anche a seguito di iniziative mirate alla sua valorizzazione – costituzione della cooperativa produttori "Pistacchio

Tab. 4 - Evoluzione delle superfici e delle produzioni pistacchicole a Bronte.

Anno	Superficie (ha)			Produzione (t.)
1756	1.789 piante			
1853	100,84			
1929	P.1.389	S.2.419	3.808	341,8
1958	P.1.390	S.2.419	3.809	
1984	P.2.350	S. 450	2.800	180 ca.
1995	P.2.400	S. 400	2.800	
1999	P.2.252	S. 345	2.597	
2004	P.2.400	S. 250	2.650	300 ca.
2015			3.500 ca.	300 ca.

Mia elaborazione da: Mortillaro, *Notizie economico-statistiche*, cit.; *Catasto Agrario 1929, Compartimento della Sicilia. Provincia di Catania*, cit.; Lo Giudice, *Comunità rurali della Sicilia moderna. Bronte (1747-1853)*, cit.; Greco, *La pistacchicoltura in Sicilia*, cit.; OSEAS, *La filiera del pistacchio in Sicilia*, cit.; Mazzullo, *Il pistacchio*, cit.; www.bronteinsieme.it (23.11.2015). Avvertenza: P. = Coltivazione principale; S. = Coltivazione secondaria.

Smeraldo” (1971), istituzione della “Sagra del Pistacchio” (1990), creazione del “Pistacchio di Bronte Presidio Slow Food” (2000), protezione nazionale del territorio da parte del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (2001), fondazione del “Consorzio di tutela” (2004) –, può fregiarsi ormai del prestigioso e massimo riconoscimento europeo del marchio D.O.P. arrivato il 9 giugno 2009 (Gazzetta Ufficiale dell’Unione Europea 2009/C 130/09)⁽⁶⁶⁾, che il 12 gennaio 2010 ne ha comportato l’iscrizione nel registro europeo delle denominazioni di origine protetta e delle indicazioni geografiche protette. ■

Si ringrazia il signor Angelo Conti nella cui tenuta sono state realizzate le foto.

NOTE

- 1) *Genesi*: 43,11: «Mettete [è Giacobbe che parla] nei vostri bagagli i prodotti più scelti della terra e portateli in dono a quell’uomo [suo figlio Giuseppe, al momento governatore dell’Egitto]: un po’ di balsamo, un po’ di miele, resina e laudano, pistacchi e mandorle».
- 2) Cfr. T. Caruso – F. Sottile, *Il pistacchio*, in «L’Informatore Agrario», a. LV, n. 48 (1999), p. 59; C. Fideghelli, *Prospettive per la coltivazione del pistacchio in Italia* (www.georgofili.info, 16 marzo 2016).
- 3) R. Mazzullo, *Il pistacchio*, in *Il comparto della frutta in guscio in Italia*, a cura di L. Briamonte, Roma, INEA, 2004, p. 83.
- 4) I dati, relativi al 2014, sono tratti da FAOSTAT, *Agricultural data*. Nell’anno successivo la produzione è aumentata a t. 3.878,9 su una superficie di ha 3838 (Ista.it., *Agricoltura e zootecnia*). Vedi anche OSEAA, *La filiera del pistacchio in Sicilia*, Catania, Regione Siciliana, 2007, p. 12 e Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, *Piano del settore mandorle, noci, pistacchi e carrube*, 2012/2014. *Allegato tecnico*, p. 44.
- 5) In tutto qualcosa come 7 t. su una superficie di 6 ha. (Agri.istat.it., rilevazione dell’aprile 2015). Lo stesso dicasi dell’altro paese produttore della Comunità Europea, la Spagna, che al 2011 contava una produzione di sole 300-500 t., ma che promette di accrescere il suo peso relativo una volta che gli impianti, ora piuttosto recenti, saranno pienamente produttivi. Cfr. J. F. Couceiro López et alii, *El cultivo del pistacho*, Madrid, Ed. Mundi-Prensa, 2013, p. 126.
- 6) *Historia Naturalis*, l. XX, 10; l. XXIII, 78; l. XXIV, 18.
- 7) Cfr. F. Arena, *La natura, e coltura de’ fiori fisicamente esposta*, t. I, Palermo, Angelo Felicella, 1767, p. 197; F. Minà Palumbo, *Monografia botanica ed agraria sulla coltivazione dei pistacchi in Sicilia*, Palermo, G. Lordsnaider Tipografo, 1882, p. 18.
- 8) Di quest’avviso l’Arena (*La natura, e coltura de’ fiori*, cit., p. 198); P. Lanza, *Degli Arabi e*

del loro soggiorno in Sicilia, in G. Capozzo, *Memorie su la Sicilia*, vol. II, Palermo, Tip. B. Virzi, 1840, p. 314: «Il pistacchio [...] fu ignoto alla Sicilia sino ai tempi dei Saraceni: di questa pianta non si fa menzione presso di noi che dalla epoca arabica in poi: il qual silenzio ci fa credere non essere stato il pistacchio conosciuto, e forse non trasportato in Sicilia che dai Saraceni: ora però vi cresce, e con gran profitto si spaccia»; L. Bianchini, *Della storia economico-civile di Sicilia*, vol. I, Napoli, Stamperia Reale, 1841, p. 343: «Agli Arabi devesi la estesa coltura che da allora si cominciò a fare dell’orno o albero della manna, del pistacchio che quasi ignoto era».

- 9) Arena, *La natura, e coltura de’ fiori*, cit., p. 197.
- 10) L. Frazzoni, *La cucina nel Medioevo: usi, cibi e differenze sociali*, in *La cucina nel mondo antico. Archeologia e storia dell’alimentazione dalla Preistoria al Medioevo*, a cura di C. Casi, Pitigliano (GR), Laurum, 2009, p. 88.
- 11) In proposito si rinvia ai seguenti autori: P. A. Mattioli, *Il Dioscoride*, Mantova, appresso Iacomo Rossinello, 1549; C. Durante, *Il tesoro della sanità*, Venezia, appresso Domenico Parri, 1588; B. Pisanelli, *Trattato de’ cibi e del bere*, appresso Marc’Antonio Bellone, 1589.
- 12) C. Trasselli, *Due antichi trattati di agricoltura*, in «Rivista di storia dell’agricoltura», VII, 1 (1967), p. 148.
- 13) Di questo avviso l’Arena (*La natura, e coltura de’ fiori*, cit., p. 198). E di lì a poco il citato medico bolognese Baldassarre Pisanelli nel suo *Trattato de’ cibi e del bere* (p. 176) rilevava che i pistacchi «da certi tempi in qua hanno incominciato a far frutti in Sicilia».
- 14) Il suo *L’Agricoltura, nel quale s’insegna il vero modo di coltivare i campi, i prati, gli orti, i giardini, le viti, gli arbori e tutte le cose utili, e necessarie che s’appartengono all’uomo in materia di villa*, ebbe ben tre edizioni: Napoli (1516), Venezia (1536) e Palermo (1589). In proposito vedi Trasselli, *Due antichi trattati di agricoltura*, cit., pp. 148-149.
- 15) Vedi *Hortus Catholicus*, Napoli, presso Francesco Benzi, 1696.
- 16) «Les Confiseurs couvrent de sucre les Pistaches, après les avoir bien mondées. Quand elles ont été accomodées de cette maniere, on les appelle Pistaches en dragées. Elles sont d’un goût excellent» (L. Lemery, *Traité des aliments*, Paris, chez Pierre Witte, 1705, p. 78).
- 17) J. di Schino, *Arte dolciaria barocca. I segreti del credenziere di Alessandro VII. Intorno a un manoscritto inedito*, Roma, Gangemi, 2015, pp. 26-27 e ss.
- 18) *Museo di fisica e di esperienze*, Venezia, per Battista Zuccato, 1697, pp. 282-284 e *Museo di piante rare della Sicilia, Malta, Corsica, Italia, Piemonte e Germania*, Venezia, per Battista Zuccato, 1697, pp. 139-141.
- 19) È il caso del principe di Castelnuovo a Palermo. Cfr. G. Barbera – M. Speciale, *Meraviglie botaniche. Giardini e parchi di Palermo*, Palermo, Regione Siciliana, Assessorato dei Beni culturali e dell’Identità siciliana, s.d., p. 37.
- 20) Trattasi di un latifondo di proprietà dei Gesuiti. Cfr. G. Abbate – M. Orlando, *Centri*

commerciali a Palermo: alla conquista della Conca d’Oro, in *Il paesaggio agricolo nella Conca d’Oro di Palermo*, a cura di M. Leone, F. Lo Piccolo, F. Schillaci, Firenze, Alina ed., 2009, p. 306.

- 21) Arena, *La natura, e coltura de’ fiori*, cit., p. 198.
- 22) D. Sestini, *Lettere scritte dalla Sicilia e dalla Turchia a diversi suoi amici in Toscana*, t. II, Firenze, presso G. Pagani, 1780, p. 28. Vedi anche L. La Rocca, *Relazione al re Vittorio Amedeo II di Savoia sulle condizioni economiche, sociali e politiche della Sicilia alla fine del dominio spagnuolo*, in «Archivio Storico per la Sicilia Orientale», a. XI, fasc. III (1914), p. 419.
- 23) R. Gregorio, *Sulle derrate principali che si estraggono dalla Sicilia*, in Id., *Opere scelte*, Palermo, Tip. F. Garofalo, 1845, p. 771.
- 24) Del principe di Butera sono due ampie fastuche e altre due sono di proprietà della famiglia Trigona (feudo Gallita e feudo Spedalotto). Cfr. Arena, *La natura e coltura de’ fiori*, cit., pp. 209-210.
- 25) O. Cancila, *Impresa redditi mercato nella Sicilia moderna*, Palermo, Palumbo, 1993, p. 263.
- 26) Esattamente la stessa quantità riportata dall’economista lucchese Giovanni Attilio Arnolfini, *Giornale di viaggio e quesiti sull’economia siciliana (1768)*, a cura di C. Trasselli, Caltanissetta-Roma, S. Sciascia, 1962, p. 87. Da parte sua l’economista Saverio Scrofani (*Essai sur le commerce général des nations de l’Europe, avec un aperçu sur le commerce de la Sicile en particulier*, Paris, Chez Treuttel et Würtz, 1801, p. 71) sulla base di registri doganali calcola una media di 250 salme relativamente al decennio 1773-83.
- 27) Cancila, *Impresa redditi mercato nella Sicilia moderna*, cit., pp. 276-277.
- 28) Cfr. Sestini, *Lettere scritte dalla Sicilia*, cit., p. 29; Scrofani, *Essai sur le commerce général des nations de l’Europe*, cit., p. 85.
- 29) *Reflections on the commerce of the Mediterranean*, London, W. Clarke and Sons, 1804, p. 129.
- 30) Bianchini, *Della storia economico-civile di Sicilia*, cit., vol. II, p. 250.
- 31) Nel 1818 Domenico Scinà accennerà alla presenza di pistacchi nelle vicinanze di Palermo, e precisamente ai Ciaculli, sul Caputo e nella montagnola di Buonriposo, che «n’è tutta piena» (*La topografia di Palermo e de’ suoi contorni*, Palermo, Reale Stamperia, 1818, p. 164).
- 32) Il riferimento è alle seguenti pubblicazioni: M. Scasso, *Descrizione geografica dell’isola di Sicilia e delle altre sue adiacenti*, Palermo, 1798; F. Sacco, *Dizionario geografico del Regno di Sicilia*, voll. 2, Palermo, Reale Stamperia, 1799-1800; G. E. Ortolani, *Nuovo dizionario geografico, statistico e biografico della Sicilia antica e moderna*, Palermo, presso F. Abbate, 1819; A. Busacca, *Dizionario geografico statistico e biografico della Sicilia*, Messina, Stamperia Fiumara, 1850; M. Fabi, *Corografia d’Italia, ossia Gran dizionario storico-geografico*, Milano, F. Pagnoni, 1854; A. Amati, *Dizionario corografico dell’Italia*, voll. 9, Milano, Vallardi, 1868-78; G. Strafforello, *La Patria. Geografia dell’Italia. Sicilia*, Torino,

- Unione Tipografico-Editrice, 1893; G. Di Vita, *Dizionario geografico dei comuni della Sicilia*, Palermo, F. Pravatà, 1906; F. Nicotra, *Dizionario illustrato dei comuni siciliani*, Palermo, Soc. Ed. del Dizionario, 1907.
- 33) Palermo, presso Angelo Felicella.
- 34) *Lo stato presente della Sicilia*, t. I, Palermo, F. Valenza, 1761, p. 183.
- 35) Sestini, *Lettere scritte dalla Sicilia*, cit., p. 28. E forse non è un caso se proprio nella sua Toscana il botanico Gaetano Baroni scrive, nel 1811, una memoria per incoraggiare i proprietari terrieri a praticarne la coltivazione: *Del pistacchio, pistacia vera*. Memoria del Sig. Gaetano Baroni, in *Atti dei Georgofili*, tomo 19, Firenze, p. 57 e ss.
- 36) Di un albero di pistacchio nel giardino del monastero di S. Anna e di un secondo nella selva dei PP. Cappuccini è cenno in Arena, *La natura, e coltura de' fiori*, cit., pp. 210-212.
- 37) Tutte in consociazione con seminativi arborati (949), gelseti (376), mandorleti (240), vigneti (117), incolti produttivi (103) e orti (4). Cfr. G. Lo Giudice, *Comunità rurali della Sicilia moderna. Bronte (1747-1853)*, Catania, Istituto di Storia Economica, 1969, p. 184, tab. 50.
- 38) A cura di G. Di Marzo, vol. I, Palermo, Tip. Morvillo, 1855, p. 159.
- 39) *Dizionario geografico del Regno di Sicilia*, vol. I, 1799, cit., p. 57.
- 40) Le quali sono, rispettivamente: Mazzappello (9), Malagà (10), Cardò (13), Dagala (21), Scalavecchia (26), Monte Barca (30), Fiteni (31), Ciapparo (32), Sciarotta (44). Manca il n. 39 che indicava la contrada Fontanamurata.
- 41) V. Mortillaro, *Notizie economico-statistiche ricavate sui catasti di Sicilia*, Palermo, Stamperia P. Pensante, 1854, pp. 108-109.
- 42) N. Prestianni, *Il pistacchio in provincia di Girgenti*, Girgenti, Premiata Stamperia Montes, 1912, p. 42.
- 43) Lo Giudice, *Comunità rurali della Sicilia moderna. Bronte (1747-1853)*, cit., pp. 247-253.
- 44) Vedi supra, nota 39.
- 45) Che rispondono ai nomi di: Giuseppe Meli Lombardo, Giuseppe Gatto, Nunzio Leanza, Antonio Spedalieri e Giuseppe Zappia.
- 46) M. Saitta, *I contratti agrari in Sicilia: il caso di Bronte (1860-1870)*, tesi di laurea, Facoltà di Economia dell'Università di Catania, a.a. 2002-2003.
- 47) In proposito è fatto obbligo al colono Cristofalo Marullo di innestare, a proprie spese e nell'arco dei primi due anni del contratto, altri 100 piedi di olivastri. Ancora due casi in contrada Cantera e Dagala, a conferma di una continua espansione dell'olivicultura, come peraltro attestato anche dal numero dei trappeti che dai 2 del 1756 sono diventati 8 nel 1853 (Lo Giudice, *Comunità rurali della Sicilia moderna. Bronte (1747-1853)*, cit., p. 206, tab. 60 e p. 254, tab. 73), anche se il settore sembra soffrire, qui come in tutta l'isola, di inadeguate pratiche di coltivazione e produzione col risultato di un prodotto di "trista qualità", come ebbe già a rilevare l'abate Paolo Balsamo, *Giornale del viaggio fatto in Sicilia e particolarmente nella Contea di Modica* [1809], a cura di G. Giarrizzo, Catania, Rotary Club Ragusa, 1969, p. 192.
- 48) Dei due, entrambi possidenti e con tutta probabilità nipoti di quel Pietro Paolo Colavecchia che fu rettore del Collegio Capizzi nel 1788-89, il primo è ricordato per la sua grande generosità nei confronti dei poveri al punto che alla sua morte (18 agosto 1867) fu salutato come un santo, l'altro, che nei nostri atti notarili compare in cinque diverse occasioni, ora come acquirente di fondi alberati e vigneti, ora come gabellante e sub gabellante di terre seminaturali, è quello stesso che in occasione dei noti "fatti di Bronte" il generale Nino Bixio nominò (7 agosto 1860) assessore, unitamente al dottor Antonino Cimballi, in un governo provvisorio presieduto da Sebastiano De Luca. In proposito, si rinvia a G. De Luca, *Storia della città di Bronte* [1883], ristampa a cura della Banca Mutua popolare di Bronte, Bologna, Atesa Editrice, 1987, p. 336; B. Radice, *Memorie storiche di Bronte* [1926], ristampa a cura della Banca Mutua Popolare di Bronte, Adrano, Tipografia-Legatoria Santangelo & Costa, 1984, pp. 483 e 606; Saitta, *I contratti agrari in Sicilia: il caso di Bronte (1860-1870)*, cit., vol. II. Quanto a quei tragici fatti si veda il recente contributo di L. Riall, *La rivolta a Bronte 1860*, Roma-Bari, Laterza, 2012.
- 49) Saitta, *I contratti agrari in Sicilia: il caso di Bronte (1860-1870)*, vol. II, cit., p. 267.
- 50) L'espressione è di G. Corona - G. Massullo, *La terra e le tecniche. Innovazioni produttive e lavoro agricolo nei secoli XIX e XX*, in *Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea*, I, *Spazi e paesaggi*, a cura di P. Bevilacqua, Venezia, Marsilio, 1989, p. 359. Sul tema vedi anche M. Petruszewicz, *Agronomia: innovatori agrari nelle periferie europee dell'Ottocento*, ivi, III, *Mercati e istituzioni*, Venezia, Marsilio, 1991, pp. 295-343.
- 51) Cfr., per tutti, M. Romani, *Storia economica d'Italia nel secolo XIX. 1815-1882*, Bologna, il Mulino, 1982, pp. 203 e ss.
- 52) Che, secondo la stima di Salvatore De Luca Carnazza (*Dello stato della agricoltura, industria e commercio della provincia di Catania*, Catania, Tip. L. Rizzo, 1879, p. 12), copriva una superficie di circa 5000 ha.
- 53) Dove la coltivazione, diffusa in ben 16 località, si estendeva, nel 1912, su una superficie di 1679 ha sui 3000 circa dell'intera Sicilia. In proposito, cfr. Prestianni, *Il pistacchio in provincia di Girgenti*, cit., pp. 3 e 42.
- 54) L. Franchetti - S. Sonnino, *Inchiesta in Sicilia*, vol. II, Firenze, Vallecchi, 1974, pp. 59-60.
- 55) *Ibidem*, pp. 45 e 47.
- 56) *Ibidem*, p. 45.
- 57) M. Bontempelli - E. Trevisani, *Rivista industriale, commerciale e agricola della Sicilia*, Milano, Soc. Tip. Ed. Popolare, 1903, p. 382.
- 58) Trattasi di: Salvatore Barbagallo, Nunzio Ciraldo, Giuseppe Interdonato, Giuseppe Pace, Anna Russo, Salvatore Russo e Salvatore Zerbo. Cfr. M. Bontempelli - E. Trevisani, *La Sicilia industriale, commerciale e agricola*, cit., p. 415. Altre ditte operavano tra l'Agrigentino e il Niseno, e precisamente 13 a Caltanissetta, 5 a Favara, 2 a Cattolica Eraclea e a Burgio e 1 a Ravanusa (*ibidem*).
- 59) Camera di Commercio e Industria di Catania, *Il commercio di Catania. Un quindicennio di vita economica (1898-1912)*, Catania, Officina Tipografica Elzeviriana, 1913, p. 98.
- 60) Imputabile, principalmente, ad una progressiva sostituzione di pistacchietti con frutteti e/o vigneti, alla quale non sono estranei il calo del prezzo avvenuto nel 1995 (-30% ca. rispetto ai primi anni '70 e alla prima metà degli anni '80) a seguito dell'immissione sul mercato di grossi quantitativi di prodotto iraniano, ma anche a fenomeni di abbandono delle coltivazioni in aree pedoclimatiche sfavorevoli e di eliminazione dei pistacchietti più degradati. Cfr. E. Barone - T. Caruso - L. Di Marco, *Il pistacchio in Sicilia: superfici coltivate ed aspetti agronomici*, in «L'Informatore Agrario», a. XLI, 40 (1985), p. 42; F. Greco, *La pistacchicoltura in Sicilia*, ivi, LVII, 41 (2001), p. 56.
- 61) Greco, *Stato attuale e caratteristiche della pistacchicoltura etnea*, in «Tecnica Agricola», LIII, 1-2 (2001), p. 126.
- 62) A gestire la quale vi sono quasi 1000 produttori, in massima parte proprietari di piccoli e medi appezzamenti ("lochi") gestiti «in economia familiare come corollario alla loro principale attività» (per lo più extraagricola), una decina di aziende esportatrici e alcune cooperative. Cfr. O. Alberghina, *La pistacchicoltura di Bronte (Catania) antica e intramontabile attività agricola*, in «L'Informatore Agrario», a. XLV, n. 29 (1989), p. 59 e www.bronteinsieme.it (23.11.2015).
- 63) Sulla sua funzione paesaggistica vedi *Considerazioni preliminari sul paesaggio pistacchicolo*, a cura di G. Petino jr., Associazione Culturale "Mediterraneo", Catania, Tipolitografia Urzi, 2010.
- 64) Si veda, per tutti, L. D'Evoli, M. Lucarini, A. Aguzzi, P. Gabrielli, G. Lombardi-Boccia, *Profilo compositivo del pistacchio di Bronte (Pistacia vera L., cv. Bianca) e caratterizzazione della sua frazione lipofila*, in *Biovita. Biodiversità e agroalimentare: strumenti per descrivere la realtà italiana*, a cura di G. Maiani, F. Intorre, L. Palomba, E. Azzini, Roma, ed. CRA-ex INRAN, 2013, pp. 3-10.
- 65) In proposito, cfr. OSEAAS, *La filiera del pistacchio in Sicilia*, cit., p. 25.
- 66) Il marchio di qualità D.O.P. viene attribuito ad un prodotto agricolo o alimentare le cui qualità e caratteristiche dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui viene prodotto, la cui zona di produzione, in questo caso, ricade nel territorio di Bronte, Adrano e Biancavilla ad un livello altimetrico compreso tra i 400 e i 900 metri s.l.m.. Si ha a che fare, quindi, con un prodotto unico e inimitabile perché frutto di specifici fattori, sia naturali (suolo, clima, varietà autoctone, ecc.) che umani (tecniche e tradizioni di produzione e trasformazione), che non sono in alcun modo replicabili al di fuori del territorio di elezione della D.O.P.. Da parte loro i produttori sono tenuti ad attenersi rigorosamente ad uno specifico "disciplinare di produzione" e devono sottostare al controllo di un Ente di Certificazione indipendente che costantemente verifica la conformità al detto disciplinare di produzione.