

**FOOD**

ECCELLENZA SICILIANA

# Pistacchio, l'oro verde di Bronte

Alle pendici dell'Etna si ripete ogni due anni il rito della raccolta fatta a mano da 10mila persone. Per il gusto (unico) di cannoli, pesto, gelato e ravioli

di Maria Teresa Manuelli



Un alberello dai rami sottili che si diramano come radici al contrario e fuoriescono dalle rocce laviche, nere e porose. Ma longevo e resistente, capace di crescere abbarbicato su terreni pietrosi e scoscesi, il pistacchio verde è oggi il simbolo della città di Bronte e del suo territorio, le pendici dell'Etna, habitat d'eccellenza di cui rappresenta la maggior fonte di ricchezza. Ma il pistacchio in Sicilia è arrivato da lontano. La “frastuca”, in dialetto siciliano (da fristach o frastuch), è stata portata dagli arabi che, sbarcati a Marsala nell'827 e strappando la Sicilia ai Bizantini, hanno iniziato la coltivazione, dapprima nelle province di Agrigento e Caltanissetta, per poi stabilire che l'unica zona vocata per questa coltivazione si trovava alle pendici dell'Etna.

## **Pistacchio, tra sacro e profano**

Pianta di provenienza persiana, originaria del bacino del Mediterraneo, il pistacchio è citato già nell'Antico Testamento. Il nome sembra provenire da Psitacco, città della Siria, secondo la leggenda, i pistacchi erano uno degli alimenti preferiti dalla regina di Saba, la quale voleva che tutta la produzione delle sue terre venisse impiegata esclusivamente per soddisfare lei e la sua corte. Mentre nell'XI secolo il medico Avicenna parlando dei pistacchi sentenziava: «Usansi i pistacchi nei cibi e nelle bevande che si fanno per madonna Venere». E, infatti, il frutto divenne per secoli, assieme a mandorle e pinoli, ingrediente fondamentale dei cibi “restaurativi” per coloro che soffrivano di deperimento fisico e sessuale.

Se il pistacchio di Bronte è chiamato ancora oggi “oro verde”, è oltre che per il **colore smeraldo, per quelle caratteristiche organolettiche, derivate da un microclima irripetibile**, che ne fanno un frutto d'alto pregio, eccellente per forma e sapore rispetto ai pistacchi provenienti da altri Paesi.

## **Perché solo negli anni dispari**

Sull'Etna la raccolta avviene a settembre, preceduta da una leggera pioggia, che non manca in questo periodo e gonfia i frutti. Per prendere i pistacchi ci si deve arrampicare lungo mulattiere, sulla terra nera, tra i 400 e i 1000 metri di altezza. «**Si raccolgono rigorosamente a mano** - spiega Fabio Meli, agronomo - con sacche legate al collo, perché nessun mezzo meccanico può arrivare sulla sciara, la colata di lava vulcanica raffreddata, che costituisce un terreno durissimo e che solo le radici del pistacchio riescono a penetrare».

Si raccoglie ogni due anni. Solo così la pianta ha il tempo di assorbire dal terreno lavico tutte quelle sostanze nutritive che rilasciano al frutto poi il suo inconfondibile aroma e profumo. **Sono circa 10mila le persone che si trasferiscono a Bronte nel momento della raccolta.** «Una parte della produzione viene conservata in celle frigorifere a 13-14 gradi e lasciata in guscio in modo da conservarsi perfettamente anche per l'anno "pari" in cui non avviene la produzione. Dopo la raccolta il pistacchio deve essere asciugato al sole per un paio di giorni o, in caso di pioggia, in piccoli forni o in serra», spiega Francesco Paparo, coltivatore da generazioni.

### **Il costo? Fino a 100 euro al kg**

«La febbre ti viene, la febbre!» era il monito che le nonne lanciavano durante la raccolta ai nipoti troppo golosi, per tenerli lontani da quei frutti che erano considerati a tutti gli effetti il patrimonio di famiglia e spesso unica fonte di reddito. E anche adesso i prezzi dei pistacchi rimangono alti: quelli smallati e sgusciati **si aggirano tra i 30 e i 50 euro al chilo alla "Borsa del pistacchio"** - ovvero la piazza cittadina, dove ancora produttori e compratori si incontrano per la trattativa - per arrivare oltre i 100 euro al dettaglio. **Oggi ci sono circa 3mila ettari di piantagione con una media di 1-1500 kg a ettaro coltivato.**

Bronte rappresenta, con i territori di Adrano e Biancavilla, la più estesa area di produzione di pistacchi in Europa e insieme a quella di Raffadali (che sta facendo richiesta dell'Igp), le uniche due nel continente. In un anno di buona produzione si raccolgono dai **4 ai 4,5 milioni di kg.** La denominazione Pistacchio di Bronte Dop nasce il 9 giugno 2006 e tutt'oggi è l'unica presente in Europa e copre 1% della produzione mondiale, dove Iran, California e Turchia rappresentano i principali esportatori (gli altri Paesi sono Afghanistan, Israele, Tunisia, Messico, Pakistan e Siria). Ma il nostro prodotto è una nicchia d'eccellenza.

### **Come riconoscere il Bronte Dop**

Il pistacchio di Bronte Dop **ha una particolare forma allungata, con chicchi quasi appuntiti.** La pellicina della buccia ha un colore che tende al violaceo, con riflessi verde chiaro, a causa della mineralità del sottosuolo, molto ricco di olio. Spaccato, il frutto ha un colore di un verde vivido, mai giallo, e ha un gusto inimitabile, in quando si nutre del terreno vulcanico alle falde dell'Etna, dove lo sbalzo termico tra giorno e notte favorisce la crescita e la dolcezza dei frutti. L'80% del raccolto è destinato alla Dop, garantita dalla dicitura "Pistacchio verde di Bronte Dop", il resto è pistacchio di Sicilia.

### **In galleria tutti i frutti del mondo**

C'è anche la prima galleria "formativa e informativa" dedicata al pistacchio di Bronte e messo a confronto con tutti quelli del mondo. Qui si raccontano tutte le tipicità del pistacchio di Bronte Dop, il ciclo produttivo, le difficoltà della raccolta ma anche le leggende che ruotano attorno all'oro verde, la storia e una panoramica di personaggi famosi che nel tempo hanno apprezzato questo frutto.

La galleria è all'interno di **Antichi Sapori dell'Etna**, azienda tra i maggiori produttori di Pistacchio di Bronte Dop che opera con i marchi al consumatore Pistì e Vincente Delicacies, e all'industria e pasticceria con Madero Pastry e Madero Quality. «Un laboratorio di pasticceria che vuole rimanere artigianale, per una storia che inizia 20 anni fa» dichiarano **Nino Marino e Vincenzo Longhitano**, fondatori dell'azienda, nonostante **40 milioni di fatturato del gruppo** (di cui 5 milioni dal dettaglio specializzato, in crescita negli ultimi anni del 20%), 60 ettari di pistacchieti, una produzione totale che vale il 30-40% dei pistacchi brontesi, e che entro cinque anni raddoppierà, avendo in programma future acquisizioni. Dal 2007 ha iniziato anche l'attività di pasticceria. «Produciamo dolci che esaltino il nostro "oro verde" a cui dedichiamo un'attenzione maniacale, sia per la scelta che per la lavorazione, utilizzando unicamente maestranze siciliane». **L'80% del personale è composto da donne.** «Abbiamo 270 persone: un centinaio impiegate nella raccolta, 70 in laboratorio e un centinaio stabili in azienda, ma avremo bisogno almeno di 150 raccoglitori e 150 donne in laboratorio, per sopperire ai turni di produzione», aggiungono. Lanciando un appello.

### **Le specialità**

I prodotti Vincente Delicacies si trovano su Internet, in pasticcerie selezionate e anche da Eataly, alla Rinascente e nei duty free shop. I più venduti e conosciuti della pasticceria sono la crema e il pesto di pistacchio, il torrone morbido al pistacchio, i lievitati della linea Fastuca e Sguardi che usano prodotti autoctoni, con frutta candita internamente in azienda.

P.I. 00777910159 | © Copyright Il Sole 24 Ore Tutti i diritti riservati

Il Sole **24 ORE**