



# Pistacchio di Bronte, l'oro verde di Sicilia

**FOTOREPORTAGE** Ai piedi dell'Etna, ogni due anni si raccolgono i pistacchi più pregiati del mondo. Seguendo un'antica tradizione che si tramanda da generazioni. **GUARDA** anche il [VIDEO](#)

di Michela Costa fotografie di Marco Restivo e Giuseppe Distefano

« [PRECEDENTE](#) **Foto 1 di 18** [SUCCESSIVO](#) »



Forma allungata, esterno dal colore viola acceso e interno verde smeraldo, profumo delicato e gusto persistente. Sono queste le caratteristiche del Pistacchio verde di Bronte DOP, famoso in tutto il mondo fin dall'antichità, diffuso su tutte le tavole italiane e utilizzato per la preparazione di molti piatti prelibati, impastato con la farina per produrre ravioli e tagliatelle, in forma di pesto o di crema spalmabile o ancora come ingrediente per il gelato o guarnizione per dolci, biscotti e panettoni.

Ma solo andando ad approfondire la cultura e la tradizione contadina del piccolo paese in provincia di Catania, alle pendici occidentali dell'Etna, è possibile scoprire i segreti che si celano dietro la coltivazione di un frutto così pregiato e toccare con mano la fatica e gli sforzi con i quali si può spiegare il prezzo raggiunto sul mercato da quest prodotto.

Il valore di questo prezioso frutto è talmente radicato nella cultura brontese che ancora oggi, tra i giovani, è diffusa l'antica credenza popolare secondo la quale mangiare pistacchi farebbe venire la febbre. Era questo, infatti, che i vecchi raccontavano ai bambini per dissuaderli dal mangiare troppi pistacchi durante la raccolta e quindi risparmiarne il più possibile.

La raccolta avviene a settembre di ogni due anni per preservare la qualità del frutto ed evitare l'eccessivo sfruttamento della pianta già sottoposta a diversi stress tra cui i frequenti periodi di siccità delle estati siciliane. Nell'anno di *scarica* (l'anno in cui la pianta non produce i frutti) la potatura degli alberi viene effettuata tagliando *gli occhi*, cioè le gemme del ramo da cui crescono i germogli. Ciò garantisce, seppur ogni due anni, una consistente produzione di qualità.

Oggi le cose sono molto diverse, racconta in un inafferrabile dialetto brontese Luigi Catania, un signore di novantun'anni dei quali almeno settanta trascorsi a raccogliere *"a frastuca"*, così come sono chiamati in brontese i

## Arca fotografica



### Con il possum di Leadebeater il progetto Photo Ark a quota 7000

Joel Sartore ha fotografato questo marsupiale in "pericolo critico" al Healesville Sanctuary, nei paraggi di Melbourne, in Australia

frutti di pistacchio.

"Prima macchine non ce n'erano e si faceva tutto a mano", continua Luigi. "Si *rimundava* (potava) con forbici e accetta e si levava *u siccu*, i rami secchi che non producevano più frutti e dovevano essere bruciati al più presto, altrimenti potevano venire attaccati dallo *scavvaghjellu*", un parassita che rischiava di minacciare tutta la coltivazione.

I ricordi di Luigi affondano le radici in una tradizione secolare tramandata da padre in figlio e, in vita sua, di cambiamenti ne avrà di certo visti tanti. Tuttavia ad occhi esterni sembra quasi che queste terre non siano state ancora raggiunte dal progresso. Per una naturale conformazione fisica e geologica del territorio, infatti, sembra proprio impossibile che la raccolta possa essere fatta in altro modo se non a mano: gli alberi crescono abbarbicati alla roccia lavica, vicini tra loro e in terreno impraticabile dai macchinari.

Bisogna farsi strada tra i fichi d'india e raggiungere tutti gli alberi, ramo dopo ramo. Per facilitare la raccolta e minimizzare la perdita di frutti vengono stesi dei teloni neri sul terreno. Una volta indossati i guanti, per proteggersi dalle macchie di resina molto difficili da lavare, è possibile procedere alla raccolta dei pistacchi che vengono prelevati e raccolti nelle *sacchine*, grossi cesti di plastica o sacchi di tela che vengono allacciati al collo. Per i grappoli più alti viene utilizzata invece la cosiddetta "*ferra*" (in italiano ferula) cioè il tronco centrale che cresce al centro della pianta del finocchio selvatico. Essendo morbido, è l'unico strumento che può essere utilizzato per percuotere i rami senza rovinarli e fare cadere a terra i pistacchi maturi che si trovano nella parte più alta dell'albero.

Finita la raccolta giornaliera i pistacchi vengono caricati in grossi sacchi e destinati alla *smallatura* tramite una semplice macchina (ogni famiglia di Bronte ne ha una in campagna) con la quale i frutti vengono privati del mallo che copre il guscio vero e proprio che siamo abituati a vedere normalmente. A questo punto i pistacchi devono essere al più presto stesi al sole per favorirne l'essiccazione.

A Bronte, le case di campagna sono tutte dotate davanti di un terrazzino. " Il motivo non è perchè ci piace sdraiarsi al sole" - spiega sorridendo Salvo Marullo, giovane di famiglia e tradizione brontese. Il terrazzo (*u stindituri* in brontese) in realtà serve per asciugare i pistacchi.

Due anni fa Bronte ha assistito ad un'annata eccezionale con un'enorme produzione di pistacchi. Quest'anno, purtroppo, la grandine è arrivata nel momento più sbagliato, a metà maggio, quando ancora il frutto era molto piccolo e doveva maturare. Molti dei grappoli colpiti si sono *bruciati* e i frutti non sono più potuti crescere.

Il pericolo viene sempre dal cielo – spiega Salvo. Mi sono appassionato alla meteorologia grazie a mia nonna: mentre gli uomini erano in campagna a continuare la raccolta, lei stava a casa a guardare fuori dalla finestra e a gestire le operazioni giornaliere di stesura e ritiro dei pistacchi dal terrazzo. Non essendoci, a quei tempi, strumenti per conoscere le condizioni meteo, mia nonna aveva imparato a interpretare il cielo e le nuvole: appena vedeva il maltempo arrivare da ovest andava a chiamare le altre donne della famiglia e tutte insieme si mettevano in terrazza a raccogliere tutti i pistacchi, prima che la pioggia li bagnasse.

Dai racconti della gente di Bronte si comprende come la coltivazione del pistacchio fosse una perenne corsa contro il tempo, sia in campagna che a casa. Una lotta impari contro mille insidie, dai parassiti alle gelate; una lotta alla fine della quale il piatto in gioco era il reddito di decine e decine di famiglie che sul pistacchio basavano il proprio sostentamento.

Le campagne di Bronte e dei paesi limitrofi che rientrano nell'area DOP arrivano a produrre circa l'1% della produzione mondiale di pistacchio. Questi numeri così esigui, insieme all'estrema variabilità meteorologica che ogni due anni può condizionare la produzione, danno un'idea di quanto la maggior parte del pistacchio in commercio, spacciato come originario di Bronte, sia in realtà estero, soprattutto proveniente dall'Iran o dalla Grecia.

Questi pistacchi si distinguono da quelli di Bronte per via di un colore meno brillante e per il fatto che spesso sono venduti tostanti e salati, per nascondere un sapore di scarsa qualità. Settembre è il mese in cui, per tradizione, tutte le famiglie brontesi si ritrovano riunite in campagna e nonni, zii e nipoti partecipano insieme alla raccolta dei pistacchi, in un'intima e rurale atmosfera di festa che si tramanda ormai da svariate generazioni. Il Pistacchio verde di Bronte DOP e tutti i suoi gustosi derivati possono essere assaggiati durante la famosa sagra che si terrà anche quest'anno nel paese etneo dal 22 al 24 settembre e dal 29 settembre al 1 ottobre 2017.

**Nella foto:** Veduta dall'alto dei pistacchietti etnei.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

[sicilia, agricoltura, food, popoli e culture, italia](#)

**Lascia un commento**

[L'espresso](#) | [la Repubblica](#) | [Kataweb](#) | [Privacy](#) | [Chi siamo](#)

Inspiring people to care about the planet since 1888



© 2002-2017 GEDI Gruppo Editoriale S.p.A. Tutti i diritti riservati - P.I. 00906801006