

Bronte, la capitale del pistacchio. Importato.

di Redazione Sicilia Journal - 23, Nov, 2016

<http://www.siciliajournal.it/bronte-la-capitale-del-pistacchio-importato/>



Salvo Reitano

BRONTE – I vecchi proverbi non sbagliano mai: l’occasione fa l’uomo ladro. E di occasioni e di ladri il nostro Paese è pieno. I prodotti tipici made in Italy: dall’olio extra vergine d’oliva alla pasta, dalle mozzarelle al parmigiano, dal lardo alle arance rosse sono continuamente minacciati da contraffazioni e frodi. Con il risultato che l’origine delle merci che acquistiamo è spesso incerta, le etichette sono poco trasparenti e a volte ingannevoli. C’è, pensate, chi fa business con il marchio Bazzone, il prelibato prosciutto proveniente dai maiali allevati in Garfagnana. Se ne allevano solo centoventi l’anno. Davvero pochi. Eppure quel prosciutto si trova nei migliori ristoranti e macellerie d’Italia e perfino oltre confine. Come fanno a moltiplicarsi è un segreto che nessuno è riuscito a velare.

La stessa cosa succede con il **pistacchio di Bronte**, finito sotto i riflettori del programma **Report della Rai**. L’albero, della famiglia delle Anacardiaceae, cresce sulle rocce laviche dell’Etna, e i suoi frutti si raccolgono solo a mano ogni due anni. Dal 2009 è protetto da una **Dop certificata dall’UE** che lo rende prezioso, unico e rinomato in tutto il mondo. Di “oro verde”, come lo chiamano i brontesi, se ne producono circa 1500 tonnellate. Una quantità irrisoria rispetto a quella commercializzata nel mondo.

Eppure di pistacchio accostato al nome Bronte ne gira molto di più. E' lo stesso servizio di Report a fare chiarezza menzionando l'azienda Bacco, certificata dall'Istituto zooprofilattico Sperimentale della Sicilia per il confezionamento Dop. Dalla Bacco sottolineano come "meno della metà del pistacchio prodotto a Bronte abbia la denominazione di origine protetta perché i coltivatori sono registrati al consorzio, ma tutto il resto del pistacchio di Bronte non ha questa certificazione, tuttavia rimane pistacchio di Bronte".

Ma allora, da dove viene tutta l'enorme quantità di pistacchio commercializzato come pistacchio di Bronte?

"Da un lato la normativa europea e quella italiana tutelano i prodotti Dop. Dall'altro però consentono di scrivere "made in Bronte" su prodotti alimentari la cui provenienza è straniera ma in Sicilia subiscono una lavorazione. Anche minima – spiega Emilio Casalini di Report – per cui abbiamo il pistacchio siriano, turco o iraniano che viene semplicemente tritato, ossia un banale cambio di stato fisico, e in questo modo acquista la possibilità di avere scritto in etichetta, "made in Bronte". E qui dobbiamo per forza citare un altro proverbio: fatta le legge scoperto l'inganno.

Le etichette vengono approvate da un protocollo e quando viene scritto pistacchio di Bronte si dice il vero, infatti, il nome Bronte può essere utilizzato dalla linee guida del Ministero anche se il pistacchio non è del consorzio che ne certifica la denominazione di origine protetta. Quindi, senza volerla tirare per le lunghe, potrebbe essere coltivato in qualsiasi altra parte del mondo e passare come pistacchio di Bronte.

Tutto ciò trova una sua giustificazione perché la produzione del pistacchio nel piccolo centro etneo è molto frazionata e a conduzione familiare e non tutti i coltivatori sono registrati al consorzio.

Ricapitolando: se in etichetta c'è il marchio Dop, si tratta sicuramente di pistacchio che proviene dai produttori registrati al consorzio di Bronte, quando invece c'è scritto solo pistacchio di Bronte si dovrebbe trattare, il condizionale è d'obbligo, sempre di pistacchio proveniente dalla città alla pendici dell'Etna, coltivato da produttori non registrati al consorzio, ma che potrebbe essere coltivato altrove.

Insomma occorre guardare con attenzione le etichette dei prodotti che vengono acquistati e preferire, per maggiore sicurezza quelli con il marchio Dop che ne certificano con assoluta certezza la provenienza. Anche perché nel 2016 su 24 controlli si sarebbero registrati ben 5 illeciti da parte di alcune aziende che avrebbero utilizzato altro pistacchio, non quello Dop, mettendo però in etichetta il marchio. Insomma un danno a chi produce, lavora e commercializza onestamente il vero pistacchio Dop.

Vogliamo sperare che, dopo il servizio di Report, il **sottosegretario all'Agricoltura Giuseppe Castiglione**, che nella patria del pistacchio ha costruito le sue fortune politiche, non perda tempo e coinvolga il ministro delle Politiche agricole e alimentari per sapere cosa intende fare e che azioni mettere in atto per tutelare l'"oro verde" di Bronte.

E', a nostro avviso, suo dovere istituzionale difendere la specificità geografica del pistacchio le cui caratteristiche organolettiche dipendono del tutto dall'ambiente geografico in cui sono stati prodotti. Sarebbe più ragionevole per il nostro sottosegretario portare la vicenda in parlamento piuttosto che andarsene in giro a spiegare le ragioni del SI al referendum costituzionale.