

Ai piedi dell'Etna

L' Oro verde di Bronte

Lo assaggiamo nei dolci. Lo gustiamo nei gelati. Lo troviamo nelle mortadelle. Dolce, aromatico, delicato, il pistacchio del piccolo comune catanese ha un gusto unico ed inimitabile



La Sicilia è l'unica regione italiana dove si produce il pistacchio e Bronte ne esprime l'area di coltivazione principale con circa 3.500 ettari in coltura specializzata (415 ricadono nel Parco dell'Etna). L'intensa colorazione verde lo contraddistingue da quello coltivato in altre aree siciliane o estere (*Medio Oriente, Grecia, California, Argentina*). Concorreranno la terra e le sciare dell'**Etna**, la temperatura o il portainnesto, le tradizioni di coltura tramandate da padre in figlio, fatto sta che Bronte produce circa *30 mila quintali* (l'1% della produzione mondiale) di pistacchio di alto pregio, dolce, delicato, aromatico. Apprezzato per l'originalità del gusto, è usato nell'industria dolciaria, nella preparazione degli insaccati (ottimo nelle mortadelle e nelle soppressate) e nel settore cosmetico. La pianta, simile nel suo aspetto al fico, è longeva (anche oltre i 300 anni) con uno sviluppo molto lento e produce solo dopo quasi dieci anni dal suo innesto. Resinosa, dalla chioma folta e ampia con pendenti grappoli di frutti, non supera l'altezza di 5 metri. Viene coltivata nei **lochi**, terreni lavici con limitatissimo strato arabile, frammisti a siti addirittura completamente rocciosi, di scarsissimo valore agronomico, con pendenze scoscese, accidentate e non facilmente accessibili. Rappresenta la principale risorsa economica di Bronte e potrebbe a buon titolo ricoprire la carica di emblema della città: la sua longevità e resistenza, la sua forza di voler sopravvivere a tutte le avversità, addirittura a fruttificare malgrado sia abbarbicato su aride rocce laviche, rispecchiano alla lunga molte caratteristiche del popolo brontese. Un popolo che non teme il lavoro e la fatica e che ha sempre lottato per portare a casa il necessario. Dominato e sottomesso per secoli da vassallaggi fuori tempo ed avversità storiche incredibili contro i quali ha sempre lottato tenacemente. Un popolo che sul



pistacchio ha costruito cultura, tradizioni, ricchezza, ma anche l'abitudine del rispetto e della salvaguardia per il territorio nel quale vive. I frutti del pistacchio di Bronte riuniti in grappoli, sono costituiti da drupe dalla buccia color perla contenenti semi caratteristici dal pericardio rosso violaceo e mandorla verde smeraldo. Il mallo è sottile, allungato e si sgretola facilmente; il seme è unico, aromatico, colore verde chiaro fino a maturazione. La raccolta, a differenza di altri prodotti, ha cadenza biennale (ad inizio settembre degli anni dispari). Il frutto è commercializzato in diverse forme: non sgusciato (i brontesi lo chiamano *babbalucella*), *pelato*, (pulito e sgusciato), *granella*, *farina*, *bastoncini*, *affettato* o *pasta di pistacchio*. L'UE, a giugno 2009, ha conferito al Pistacchio di Bronte la **DOP**.

Associazione Bronte Insieme Onlus. www.bronteinsieme.it



Speciale annullo postale in occasione della XV Sagra del Pistacchio del 2004 utilizzato su 1.000 cartoline numerate.