



E il pistacchio diventò cosmetico

Da Bronte, capitale del cosiddetto "oro verde", arriva l'ultima innovazione in tema di bellezza: un olio curativo per la pelle ricavato dal famoso frutto. A produrlo l'azienda Marullo, da decenni leader europea nel comparto



di Orazio Vecchio

Dalla tavola alla pelle, dall'alimentazione alla cosmesi. Ma anche dalla bottega all'industria, dall'Italia al mondo. Marullo per il pistacchio ha sempre significato innovazione e il passaggio che si consuma oggi, frutto del coraggio di ieri, ha un risvolto internazionale.

Bronte, versante ovest dell'Etna, capitale del pistacchio: qui si trova l'azienda dei Fratelli Marullo. Da oltre 40 anni nel settore della lavorazione e del commercio dell'oro ver-

vorandolo con piccoli macchinari e rivendendolo. Ci ha pensato invece, circa due anni fa, uno dei figli che lavorano in azienda, Biagio: «Abbiamo visto – spiega –, grazie al nostro tecnologo e agli studi effettuati, che l'olio di pistacchio è un ottimo prodotto per la cura della pelle secca o invecchiata. Abbiamo quindi fatto testare il prodotto e portato a termine gli studi, che hanno dimostrato la validità dell'idea».

Credendo nel progetto, l'azienda ha investito comprando la tecnologia adeguata per estrarre l'olio dal frutto: un macchinario che riesce a privare il chicco di tutta la parte oleosa contenuta; l'olio viene quindi valorizzato, la parte secca resta scarto di produzione. Dalla linea produttiva si ricava dunque, attraverso la pressatura a freddo, un estratto senza aggiunte di alcun tipo: olio purissimo. I lavori sono ancora in corso, anche se Marullo ha già creato il packaging e l'immagine del prodotto. Ma non si ferma qui: una volta assodato che alla pelle fa bene, bisognerà vedere se il pistacchio ha proprietà tali da poter essere utilizzato anche in altri campi. In quello ginecologico, per esempio, che si sta esplorando. In ogni caso, come la mandorla, il pistacchio potrà essere utilizzato in ambito cosmetico. Anzi, le caratteristiche sembrano essere anche più efficaci dell'altro frutto secco.

COME HO COMINCIATO



Due anni fa, grazie al nostro tecnologo e a gli studi effettuati scoprimmo che l'olio di pistacchio è un ottimo prodotto per curare la pelle invecchiata o secca. Dopo aver testato il prodotto abbiamo acquistato la tecnologia adeguata per estrarre l'olio dal frutto.



de, adesso la società si è distinta per un'intuizione geniale: utilizzare le proprietà del pistacchio per curare la pelle. Non ci pensava proprio Alfio Marullo, oggi settantenne, che negli anni Sessanta aprì bottega come tanti altri comprando il pistacchio dai produttori, la-

I Protagonisti



I fratelli Angelo e Biagio Marullo

I Numeri

Fatturato annuo: **4,5 milioni**Dipendenti: **12**Magazzino: **500 mq**Area di stoccaggio a temperatura controllata: **500 mq**Nuovo magazzino per la produzione di semilavorati: **1000 mq**Prodotto acquistato e stoccato: **200 tonnellate**

Quella cosmetica è solo l'ultima sfida che Marullo ha intrapreso da quando, nel 1998, vide la luce la nuova società e fu messo su il magazzino. Ingenti, infatti, gli investimenti realizzati negli ultimi anni dai soci Biagio, 29 anni, e Angelo, 33 anni, cui si aggiunge Basilio, 40 anni, responsabile di produzione.

Il "ciclo" di lavorazione di Marullo è ancora tradizionale: compra il pistacchio già secco, asciugato dai produttori che hanno in precedenza raccolto il frutto ed effettuato la "smallatura". In azienda, poi, il pistacchio viene sottoposto ai controlli del caso: quello dell'umidità e delle aflatoxine (di cui la legge limita le quantità). A quel punto il prodotto viene stoccato nei silos e comincia la lavorazione industriale. La prima fase, che consiste nella sgusciatura, può portare al prodotto finito (appunto il pistacchio sgusciato) o costituire la base per le successive lavorazioni. Tra queste, la pelatura per ottenere il classico pistacchio usato dai salumifici per la mortadella. E poi ci sono i semilavorati, usati dalle industrie, soprattutto dalle gelaterie (industriali ma anche artigianali), le granelle per guarnire i dolci, infine proprio l'olio di pistacchio.

Così in meno di cinque anni il fatturato è quasi triplicato, arrivando a 4,5 milioni. Alla Marullo lavorano 12 persone fra tecnologo alimentare, contabile, operai. Responsabile delle vendite è la moglie di Biagio, Agata: brontese, anche lei da bambina andava con il padre a raccogliere il pistacchio. Il magazzino si estende su 500 mq, in altrettanti viene stoccato il prodotto nella cella frigo a temperatura controllata. In fase di ultimazione c'è un altro magazzino di 1000 metri quadrati, che sarà dedicato alla produzione dei semilavorati, in modo da aumentare l'area di stoccaggio del prodotto; crescerà anche l'area di stoccaggio in cella frigo.

Nei magazzini al momento si sta lavorando il pistacchio raccolto nel 2007: le piante fruttificano ogni due anni e le aziende di lavorazione attendono con ansia la raccolta del 2009, sulla quale però al momento non ci sono previsioni. «La maggior parte degli acquisti, circa 200 tonnellate, è effettuata subito dopo la campagna di raccolta – dice Biagio Marullo – e il prodotto viene stoccato. Ma rifo-

niamo anche durante il resto dell'anno, visto che vari produttori usano stoccare a loro volta il prodotto raccolto». Ma quali mercati raggiunge il pistacchio di Bronte lavorato e trasformato da Marullo? «All'estero – risponde Agata – è richiesto soprattutto il pistacchio pelato e i semilavorati, nel tempo la richiesta del pistacchio sgusciato si è invece ridotta. Ci siamo pertanto resi conto di aver fatto bene a investire su nuovi prodotti, quelli più lavorati, anziché continuare con il solo pistacchio sgusciato da vendere all'industria permettendo così che venisse lavorato fuori. Abbiamo fatto bene, in sostanza, a scommettere sulla trasformazione industriale del prodotto».

La chiave di volta dell'azienda è stata proprio questa: l'intuizione di investire nelle macchine per la trasformazione, perché se un tempo il mercato era solo quello del pistacchio sgusciato, ora non lo è più; e quegli investimenti e quella direzione presa dall'azienda si rivelano fondamentali. Insomma – semplificano alla Marullo – se una volta i produttori semplicemente conferivano il pistacchio che, sgusciato, veniva a sua volta venduto, l'innovazione è stata quella di specializzare la lavorazione. E così da piccole macchine che producevano quantitativi minimi, si è passati a impianti capaci di fare mille chili l'ora di semilavorato. «Natural-

LA FORZA

La chiave di volta dell'azienda è stata l'intuizione di investire nelle macchine per la trasformazione, perché se un tempo il mercato era soltanto quello del pistacchio sgusciato, ora la situazione è cambiata e quegli investimenti si stanno rivelando fondamentali.

mente è stata una vera impresa. Diversi tentativi sono andati a vuoto, prima di arrivare a produrre i semilavorati per l'industria. Al Nord lavoravano soprattutto nocciole e a volte mandorle, ma a lavorare il pistacchio

segue ➤

I Prodotti

I pistacchi
sgusciatiI frutti dopo la pelatura,
usati anche dai salumifici
per la mortadella

La crema di pistacchio



Il rivoluzionario olio cosmetico per la cura della pelle ha ricevuto il premio "Ok Italia" 2008 assegnato da Unicredit alle aziende che si sono distinte per l'innovazione. A breve il prodotto sarà messo in commercio

«siamo stati i primi. In Sicilia sicuramente, in Italia molto probabilmente. In cambio, abbiamo avuto la soddisfazione di riuscire a proporre con immediato successo il nostro prodotto a multinazionali», aggiunge Biagio. Proprio quest'anno l'azienda si è aggiudicata i premi "Ok Italia" per "l'innovazione" e per "Internazionalizzazione", perché è riuscita a esportare un prodotto del territorio aumentando del 30% il fatturato. Il mercato

nello d'allarme per il futuro. Osserva Biagio: «Dobbiamo dire che la scorsa raccolta abbiamo notato un leggero calo della quantità di pistacchio che conferiscono a noi. Perché magari i giovani preferiscono evitare la fatica della raccolta. L'entusiasmo che una volta c'era, oggi va scemando. E quando gli attuali produttori non ci saranno più, che ne sarà del pistacchio? Per questo stiamo organizzando degli incontri con i giovani, per far capire loro che l'economia di questa zona è il pistacchio, che si tratta di un prodotto unico, che non può essere abbandonato ma anzi va valorizzato».

Uno stimolo alla ripresa potrebbe venire dalla Denominazione di origine protetta. Solo che il Consorzio di tutela, pur costituito, non è ancora attivo. «Le aziende con le quali lavoriamo vorrebbero utilizzare questa denominazione, ma al momento non è possibile in quanto il consorzio di tutela non è operativo. Il disciplinare di produzione del "Pistacchio verde di Bronte" fu approvato dal ministero delle Politiche agricole e forestali nel 2001. Nel 2004 fu quindi pubblicato il decreto ministeriale con la "protezione transitoria" e nello stesso anno nacque il consorzio di tutela, allora formato da 30 produttori, oggi diventati una cinquantina. L'iter è stato rallentato da alcune integrazioni richieste da Bruxelles. La speranza degli operatori di Bronte è che la prossima campagna di raccolta possa fregiarsi del marchio».

«Tutti dovrebbero capire quanto valore aggiunto la Dop potrebbe apportare al prodotto», dicono in azienda. «A nulla, finora, sono valse le ripetute sollecitazioni. Eppure nella Dop confida non solo la nostra azienda, ma un intero territorio che al suo frutto verde ha dato il nome di "oro". Il nome di una merce preziosa, da difendere e valorizzare con tutti gli strumenti possibili».

DOVE VOGLIO ARRIVARE

Un obiettivo da raggiungere è la Dop. Tutti dovrebbero capire quanto valore aggiunto potrebbe apportare al prodotto. Nel marchio confida non solo la nostra azienda ma un intero territorio che a questo frutto ha dato il nome di "oro". Una merce preziosa da valorizzare con ogni strumento possibile.

E il pistacchio diventò cosmetico

principale rimane l'Italia, ma l'export rappresenta circa il 35% delle vendite: il semilavorato raggiunge industrie di Germania, Giappone, Stati Uniti, Cina, Olanda, Belgio, e con la partecipazione alle fiere di settore, da Parigi a Tokyo, si punta a rafforzare le esportazioni. Di pistacchio soprattutto, ma non solo, visto che l'azienda lavora anche le nocciole dell'Etna e le mandorle di Avola, nel Siracusano (insieme coprono il 30% rispetto al 70% dell'oro verde).

Marullo si preoccupa del rispetto delle norme di legge in materia sanitaria da parte degli stessi produttori. Ma adesso il pensiero va soprattutto alla condizione della coltivazione del pistacchio: le piantagioni diminuiscono, la quantità di prodotto pure. Ed è un campa-