

Agroalimentare
Pistacchio di Bronte

Il business dell'oro verde vale 90 milioni di euro

di Salvo Fallica



Il fenomeno dell'oro verde di Bronte ha assunto da tempo un valore nazionale e internazionale, che ha spinto la crescita economico-sociale dei territori etnei in cui viene coltivato. Trentamila tonnellate di pistacchio prodotte a Bronte e nei vicini comuni etnei di Biancavilla e Adrano. Si tratta di più dell'85% della produzione a livello nazionale. Va infatti specificato che anche in altri luoghi isolani viene prodotto l'oro verde, ma si tratta di "pistacchio siciliano". Quest'anno la raccolta, in corso, viene stimata in circa trentamila tonnellate. Vi sono state stagioni in cui la produzione è stata ancora maggiore. Secondo i dati Istat del 2017 giunse a 34 mila quintali di pistacchio, toccando il 90% della produzione italiana e l'1% di quella mondiale.

Questi numeri fanno comprendere in maniera chiara che il successo nei mercati nazionali e internazionali non dipende dalla quantità ma dalla qualità, dall'originalità di proprietà e gusto del pistacchio coltivato sulle pendici del più grande vulcano attivo d'Europa. I paesi etnei sono fertili, il sottosuolo vulcanico rende unici i prodotti della terra, non a caso sempre ai piedi del vulcano vengono coltivate e prodotte le famose arance rosse di Paternò.

I maggiori produttori di pistacchio al mondo

Va sottolineato che sul piano della quantità i maggiori produttori mondiali di pistacchio sono gli

States e l'Iran (da soli coprono il 70% del mercato mondiale), in crescita vi sono Turchia, Spagna e Grecia. Il pistacchio di Bronte nasce nei terreni del vulcano inframmezzati da rocce laviche, questo genera un unicum sul piano della qualità e del gusto. È ritenuto tra i migliori del mondo e il più gustoso.

Il pistacchio fu portato nei luoghi etnei durante la dominazione araba, è figlio della cultura mediterranea. Qualità del prodotto etneo, tecniche di coltivazione, capacità imprenditoriale e commerciale.

Un business da 90 milioni di euro

Il successo del pistacchio di Bronte è un mix di tutti questi elementi, poiché i produttori dei luoghi - come è tipico del dinamismo imprenditoriale dell'area catanese- hanno saputo presentare, promuovere e commercializzare l'oro verde. Sono nate imprese che producono pesto di pistacchio, creme di pistacchio (in particolar modo per il settore dolciario).

Quest'anno il business complessivo dell'oro verde di Bronte è già sui 90 milioni di euro. E' nato un brand che spopola. Quello di Bronte è il più ricercato del globo terrestre, anche i cinesi hanno puntato la loro attenzione sul fenomeno dell'oro verde etneo. L'uso del pistacchio in molti ambiti della gastronomia è un must. Ed è un prodotto DOP. Molto usato in pasticceria e gelateria, famose le granite al pistacchio amate anche dai turisti stranieri in visita nella Sicilia orientale.

Quanto vale il pistacchio di Bronte

Un chilo di pistacchio di Bronte (sgusciato) sul piano commerciale ha una media intorno ai 40/50 euro, con punte di oltre 70/80 euro. Un albero di pistacchio ha un valore che parte dai 50 Euro e giunge sino ai 200, un albero maturo può superare anche il valore di 200 euro. La raccolta del pistacchio di Bronte avviene ogni due anni.

La produzione si estende per tremila ettari. Ed è presente anche in altri territori etnei agricoli, quali Biancavilla e Adrano. Si tratta di territori confinanti con le stesse caratteristiche del suolo vulcanico e condizioni climatiche simili. Bronte sfiora solo l'1% della produzione mondiale, compete dunque sull'alta qualità consacrata dalla denominazione DOP (unica in Europa).

I produttori lottano per difendere l'unicità del loro prodotto e mettono in guardia dalle false imitazioni. Esiste un Consorzio di tutela che salvaguarda la Denominazione di Origine Protetta.

Un territorio in crescita

Sulla scia del successo del prodotto vi è stata una crescita economica orizzontale sul territorio di Bronte che ha riguardato produttori e contadini, imprese e forza lavoro (operai). I raccoglitori sono molto ricercati.

Le piante di pistacchio crescono su terreni rocciosi ricoperti dalle lave vulcaniche che nel corso dei millenni sono state eruttate dall'Etna, ad un'altitudine che varia tra i 300 ed i 900 metri. Il fenomeno del pistacchio di Bronte ha rilanciato l'economia del territorio, il comune è divenuto più attrattivo anche verso l'esterno.

E' nata anche la sagra del pistacchio, molto partecipata, che è un'occasione per far conoscere anche i beni culturali e naturalistici di Bronte. Nei luoghi dove soggiornarono i garibaldini guidati da Nino Bixio sorge una Pinacoteca di Arte contemporanea con dipinti di alcuni dei più grandi artisti del Novecento italiano. L'economia dell'oro verde ha dato impulso alla crescita dell'edilizia, dei servizi, del turismo culturale e gastronomico.

[\(Corriere della Sera, L'Economia, 8 Ottobre 2023\)](#)