

Pistacchio, albero longevo che esige climi caldi

Produce prelibati frutti apprezzati in tutto il mondo e viene coltivato prevalentemente in Sicilia. Può però senz'altro trovare posto anche nei frutteti familiari del nostro Meridione e in luoghi riparati del Centro Italia

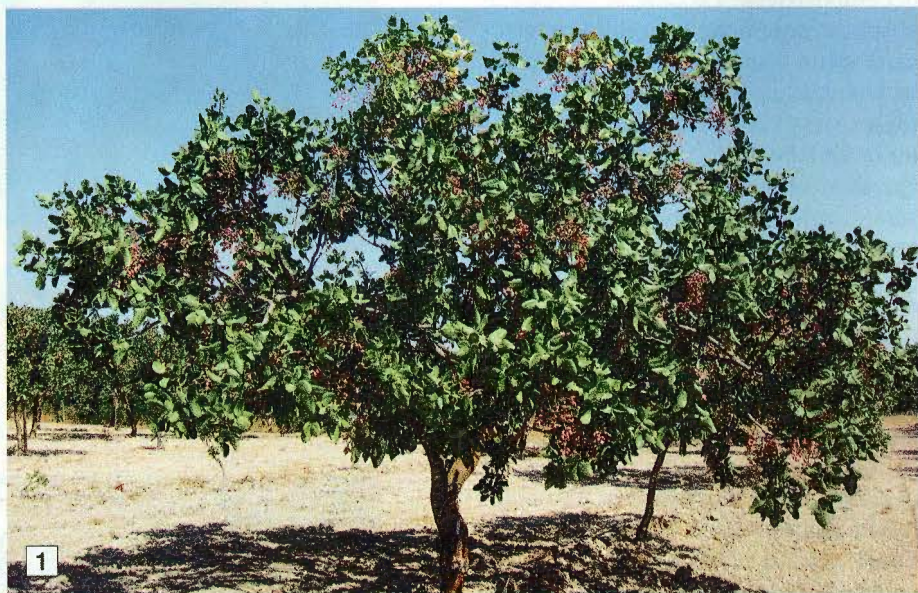
Secondo alcuni autori il pistacchio (*Pistacia vera*) proviene dal Turkestan, secondo altri dall'Iran, per altri ancora dalla Turchia o dalla Siria. Per il famoso botanico russo Nikolaj Ivanovic Vavilov (1887-1943), la specie arriva più genericamente dal Medio Oriente e dall'Asia minore.

Si tratta in ogni caso di **una pianta molto antica, conosciuta per i suoi frutti già prima di Cristo** dagli Assiri e dagli antichi Greci. In Italia quasi certamente è stata introdotta da Lucio Vitellio il Vecchio nel primo secolo d. C.; successivamente la specie si diffuse in Francia e in Spagna. Negli Stati Uniti, attuale secondo Paese produttore mondiale dopo l'Iran, è arrivata a metà dell'Ottocento, ma i primi impianti specializzati sono stati realizzati in California solo intorno alla metà del secolo scorso.

Attualmente la produzione mondiale di pistacchi è concentrata in Iran, Stati Uniti, Turchia e Siria; i principali produttori in Europa sono l'Italia, la Grecia e la Spagna. A livello mondiale i primi consumatori di pistacchi sono i cinesi, seguiti dagli americani.

In **Italia**, oltre a *Pistacia vera* (che è la specie coltivata, in diverse varietà) sono presenti allo stato spontaneo anche *Pistacia terebinthus* (usato come portinnesto) e *Pistacia lentiscus*, noto col nome comune di lentisco. Nel nostro Paese **la coltivazione è diffusa quasi esclusivamente in Sicilia**, con una produzione media di poco superiore alle 3.000 tonnellate annue, che rappresenta poco oltre l'1% della produzione mondiale. Qualche tentativo di coltivazione è stato fatto anche in Puglia, Calabria, Basilicata e Sardegna.

In Sicilia la coltivazione è concentrata nella provincia di Catania: il centro più importante è Bronte e il **Pistac-**



L'albero del pistacchio (1) è alto mediamente 4-5 metri. Le foglie (2) sono composte da 3-5 foglioline di forma ovale con apice arrotondato. I fiori maschili (3) e femminili (3a) sono portati da piante diverse (è una specie dioica). I frutti (4) sono botanicamente delle drupe formate da un mallo sottile di colore verde-rossastro delicato

Foto: Damiano Avarzato

Foto: Associazione Bronte Insieme Onlus

Foto: Damiano Avarzato

Foto: Damiano Avarzato

Foto: Damiano Avarzato

chio Verde di Bronte gode della Denominazione di origine protetta (Dop); coltivazioni sono presenti anche nelle province di Agrigento e Caltanissetta.

CARATTERISTICHE BOTANICHE

Il pistacchio è una **specie dioica**, presenta cioè piante con solo fiori femminili e piante con solo fiori maschili, come nel caso dell'actinidia.

L'**albero** è alto mediamente 4-5 metri, ma può raggiungere e superare anche gli 8 metri. La specie è longeva, potendo vivere anche oltre 300 anni. Le branche delle piante femminili sono più aperte e pendule rispetto a quelle delle piante maschili. La corteccia del tronco è di colore grigio cenere nella fase giovanile e diventa grigio scuro invecchiando; nei rami giovani invece è di colore giallo rossastro. Il legno giovane è di colore giallo, quello vecchio, invece, rosso bruno; essendo molto duro e nodoso, si presta ottimamente per lavori di intarsio.

Le **foglie**, caduche, di un bel colore verde lucido, sono composte da 3-5 foglioline di forma ovale con apice arrotondato; sono tomentose (leggermente pelose) nella fase giovanile e glabre successivamente.

Le **gemme a fiore**, protette da perule di colore castano, sono portate quasi sempre dai rami di due anni.

I **fiori**, riuniti in pannocchie lunghe dai 6 a 9 cm, precedono l'emissione delle foglie; la fioritura, molto scalare, avviene in aprile-maggio e dura una decina di giorni. Le piante maschili fioriscono leggermente prima di quelle femminili: si aprono prima i fiori alla base della pannocchia e man mano quelli verso l'apice. I fiori maschili producono polline vitale solo per 2-3 giorni, mentre i fiori femminili sono recettivi al polline per 4-5 giorni. L'impollinazione è dovuta al vento (anemofila).

I **frutti**, riuniti in grappolo, sono botanicamente delle drupe formate da un mallo esterno sottile di colore verde-rossastro delicato (vedi la foto alla pagina precedente), che riveste il guscio dentro il quale c'è il seme (il pistacchio destinato al consumo) composto da due valve. La colorazione dei malli all'apice del grappolo è molto più intensa e va



In inverno la specie può sopportare minime anche fino a - 20 °C, ma è molto sensibile ai ritorni di freddo, che nel Nord Italia possono comprometterne la fruttificazione



Foto: Associazione Bronte Insieme Onlus

La varietà di pistacchio più diffusa in Italia è la Bianca, caratterizzata da un intenso colore verde del seme

dal lilla al rosso vinoso. Il guscio (endocarpo) è liscio e lignificato.

ESIGENZE

Clima. Nel nostro Paese la pianta potrebbe sopravvivere anche al Nord, ma difficilmente arriverebbe a fruttificare; in tutto il Centro vegeta bene e produce anche i frutti, ma solo in areali riparati; **la zona ideale di coltivazione è il Sud** e generalmente coincide con quella del

mandorlo. Durante il riposo vegetativo la specie può sopportare minimi termici anche fino a - 20 °C, ma è molto sensibile al ritorno dei freddi invernali e primaverili che danneggiano irrimediabilmente i fiori.

Il pistacchio resiste alla siccità più di altre specie a frutto secco; ma per una buona maturazione dei frutti richiede ➔ irrigazioni di soccorso in caso di siccità persistente, oltre a temperature estive elevate.

Terreno. Il pistacchio si adatta a diversi tipi di terreno, anche a quelli calcarei o poveri di calcio; nei suoli profondi e fertili la pianta assume uno sviluppo poderoso, lussureggiante e aumenta la produttività. Risulta comunque molto ▲ sensibile ai ristagni di acqua e/o all'elevata umidità del terreno.

VARIETÀ

La più diffusa in Italia è la varietà **Bianca** (chiamata anche Napoletana o Nostrale), caratterizzata dal colore verde del seme, che è l'aspetto commerciale più pregiato. Altre varietà – come **Cappuccia**, **Cerasola**, **Insolia**, **Silvana**, **Femminella**, ecc. – sono tutte a diffusione locale. Vi sono poi alcu-

ne nuove varietà – come **Kern, Larnaka e Red Aleppo** – di più recente introduzione in Italia, stanno dando risultati positivi. La varietà maschile più diffusa, usata come impollinatore, è la **M 10**. In un piccolo frutteto familiare per ottenere frutti occorre prevedere la presenza di almeno una pianta maschio, oppure di un pistacchio selvatico come *Pistacia terebinthus*, che funge anch'essa da impollinatore.

➔ Nella scelta della varietà da coltivare **conviene orientarsi sulle più diffuse localmente**, che danno senz'altro maggiori garanzie di un buon risultato produttivo.

IMPIANTO

Per la realizzazione di un pistacchietto specializzato sono consigliabili distanze di impianto di di 5-6 metri tra le piante, sia sulla fila che tra le file. **Il rapporto ideale tra piante maschili e piante femminili è di 1 a 8.**

➔ Consigliamo inoltre di mettere a dimora **piantine già innestate in vivaio**, di 1-2 anni, in quanto l'innesto a dimora comporta una certa difficoltà di attecchimento, con la conseguenza di dover ripetere gli innesti non attecchiti per 2-3 anni. Si consiglia la messa a di-

mora di piante sane, certificate e allevate in vaso, alla fine del periodo freddo (da metà febbraio a tutto marzo). Le principali aziende vivaistiche generalmente



Piante già innestate in vivaio pronte per la messa a dimora



Foto: Carmelo Memone

La forma di allevamento più diffusa è il vaso libero. Nella foto: un pistacchio specializzato nel Metapontino

dispongono di piantine già innestate (a gemma dormiente o vegetante) e allevate in vaso o in fitocelle (*si vedano gli indirizzi in calce all'articolo*).

POTATURA

La forma di allevamento più diffusa è il **vaso libero**, impalcato alto, a circa 1 metro da terra. Il vaso impalcato alto favorisce le operazioni colturali (lavorazioni al terreno, trattamenti antiparassitari, raccolta, ecc.) e contribuisce a uno sviluppo armonico della chioma.

Per ottenere un'impalcatura **aperta e razionale** è consigliabile cimare (all'altezza di circa 1 metro) la pianta al momento della messa a dimora, in modo da stimolare l'emissione delle future branche principali. Nell'autunno-inverno successivi si esegue il taglio dei rametti laterali, in modo da favorire lo sviluppo di 3-4 gemme nella parte alta del fusto e ottenere così un'impalcatura di rami. I germogli che si sviluppano durante l'estate e nell'autunno-inverno successivi, con la pianta in riposo, devono essere cimati. Negli anni seguenti si procede con lo stesso criterio per la formazione delle altre impalcature dell'albero.

Nella **potatura di produzione** la prima cosa da ricordare è che il pistacchio fruttifica sul legno di due anni; gli interventi di potatura sono comunque semplici. Alla fine dell'inverno basta un leggero diradamento della chioma, volto a eliminare i rami secchi e deperiti e a favorire l'arieggiamento e la buona illuminazione della vegetazione.

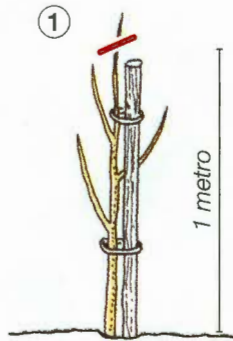
La potatura deve tenere conto anche dell'accentuato fenomeno dell'**alternanza di produzione** a cui il pistacchio è soggetto. A questo riguardo, in molte aree produttive nell'annata di scarica si eliminano, con la potatura verde (nel mese di maggio-giugno), tutte le gemme a frutto, in modo da avere produzioni ogni due anni, ma più consistenti.

CURE CULTURALI

Lavorazioni. Nel periodo primaverile-estivo, almeno 3-4 lavorazioni superficiali del terreno sono fondamentali per ridurre l'evaporazione dell'acqua dal suolo e distruggere le erbe infestanti che esercitano una forte concorren-

Come formare una pianta di pistacchio a vaso libero.

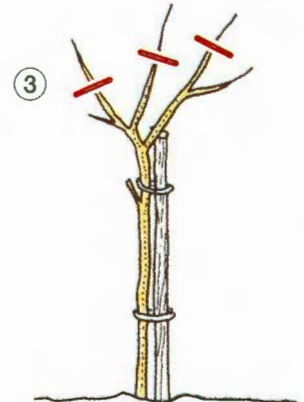
- 1-Al momento della messa a dimora si cima la pianta all'altezza di circa 1 metro, in modo da stimolare l'emissione delle future branche principali.
- 2-Nell'autunno-inverno successivi viene eseguito il taglio dei rametti laterali per favorire lo sviluppo di 3-4 gemme e ottenere così un'impalcatura di rami a circa 1 metro di altezza da terra.
- 3-Infine, nell'autunno-inverno successivi, vengono cimati i germogli che si sono sviluppati durante l'estate



MARZO 2015



AUTUNNO-INVERNO 2015



AUTUNNO-INVERNO 2016

za idrica. In alternativa alle lavorazioni, nei pistacchietti specializzati per il controllo delle infestanti si fa ricorso anche al diserbo chimico sulla una striscia di terreno sottochioma larga 150-180 cm.

Irrigazione. Nonostante il pistacchio sia una pianta adatta a climi temperati e asciutti, una sufficiente disponibilità idrica influisce positivamente sulla produzione; in particolari periodi siccitosi irrigazioni di soccorso localizzate (con sistemi a goccia, microjet, ecc.), garantiscono alla pianta un migliore e razionale dosaggio di acqua.

Concimazione. Anche il pistacchio, come tutte le piante da frutto, si giova della concimazione. Per impostarla adeguatamente occorre conoscere le caratteristiche del suolo di coltivazione. Diventa quindi indispensabile fare ricorso all'analisi fisico-chimica del terreno per valutare il livello di fertilità e la disponibilità di elementi nutritivi.

Nella concimazione di impianto, oltre a correggere eventuali carenze, è opportuno dotare il terreno degli elementi, in particolare fosforo e potassio, che per la loro scarsa mobilità vengono ceduti lentamente alla pianta: in terreni di media fertilità sono sufficienti 300-500 quintali di letame per ettaro, 10-15 quintali di perfosfato semplice-19 e 4-6 quintali di solfato di potassio-50.

La concimazione annuale delle piante giovani è diversa da quella delle piante in produzione: nelle prime è bene privilegiare l'azoto, che favorisce lo

sviluppo vegetativo (a puro titolo indicativo: 300-600 grammi di nitrato ammonico-20 per pianta, da distribuire nel mese di aprile-maggio); nelle seconde è consigliabile l'utilizzo di concimi composti ternari, che contengono azoto, fosforo e potassio, impiegati nel corso della primavera (a puro titolo indicativo si consiglia un dose media, cioè da 2 a 4 kg per pianta, di un concime tipo NPK

12-12-12 o 15-15-15, cioè con azoto, fosforo e potassio in uguale quantità).

Avversità. Avversità. Il pistacchio può essere considerato una pianta rustica che non necessita di trattamenti. Nei frutteti a elevata concentrazione di piante la specie può però essere colpita da alcuni parassiti fungini e animali. Ricordiamo il cancro dei rami, causa-

Proprietà nutrizionali



Quello del pistacchio è un seme molto energetico (608 kcal per 100 grammi) e ricco di fattori nutrizionali piuttosto interessanti. I grassi (quasi totalmente di tipo insaturo) costituiscono ben il 56% di questo seme. Il suo consumo regolare (naturalmente nell'ambito di una dieta ben equilibrata e non troppo calorica) protegge quindi il sistema circolatorio dall'aumento del colesterolo e dalle patologie correlate (infarti, ictus, ecc.).

Il pistacchio è anche una fonte di proteine pregiate (18%) e la sua presenza nella dieta ne migliora la qualità nutrizionale.

Non sono da dimenticare i minerali (ferro, calcio, fosforo, potassio, manganese, zinco, rame, selenio) e nemmeno il discreto contenuto di vitamine del gruppo B e di vitamina E.

Uno studio svolto in Turchia (pubblicato su «Nutrition» nel 2009) ha dimostrato che una dieta di tipo mediterraneo, nella quale circa il 20% delle calorie giornaliere erano apportate da pistacchi (per una dieta di circa 2.000 kcal significa il consumo di circa 60 grammi di pistacchi al giorno), ha prodotto un aumento del colesterolo HDL («buono»), la riduzione del colesterolo totale, del colesterolo LDL («cattivo»), dei trigliceridi e del rischio di diabete.

Questo seme si mangia fresco oppure tostato e salato. In quest'ultimo caso, il notevole contenuto di sale lo rende controindicato agli ipertesi, ai cardiopatici e a chi ha un'insufficienza renale. (Paolo Pigozzi)

to dal fungo *Botryodiplodia pistaciae*, i cui sintomi si manifestano sui giovani rami con la comparsa di tacche allungate e depresse, in coincidenza delle quali la corteccia appare screpolata con delle pustole. La **lotta** si effettua con la distruzione dei rami infetti e con interventi a base di rame in inverno (per esempio con ossicloruro di rame-20, **non classificato**, alla dose di 1 kg per 100 litri di acqua).

Tra gli insetti può causare danni considerevoli il **verme dei frutti** (*Megastigmus pistaciae*). Quest'insetto vola in genere da maggio ai primi di luglio e le femmine si riproducono per partenogenesi (senza l'intervento del maschio). Esse depongono le uova nelle drupe in formazione (un uovo per frutto). La larva si nutre della mandorla e completa lo sviluppo entro il mese di marzo dell'annata successiva. Le larve derivanti dalle ovideposizioni più precoci riescono a completare lo sviluppo entro il mese di agosto, con conseguente sviluppo di una seconda generazione. Per quanto riguarda la **lotta**, essa si basa essenzialmente sulla eliminazione, alla raccolta, dei frutti infestati. Attualmente non sono proponibili interventi insetticidi per la mancanza di preparati registrati contro l'insetto, ma sono in atto ricerche per verificare l'efficacia di alcuni insetticidi e valutare il loro impatto ambientale.

RACCOLTA

La pianta entra in produzione abbastanza tardi, verso il 5°-7° anno dall'impianto e non raggiunge la piena maturità prima del 10° anno. Un albero rimane in produzione per molti anni (fino a 30-40).

La maturazione dei frutti è scalare e, **la raccolta avviene in due-tre riprese a cominciare dalla metà di agosto** fino a tutto settembre.

Dopo la raccolta i frutti vengono liberati dal mallo con l'impiego di piccole macchine smallatrici e posti ad asciugare al sole per 3-4 giorni; il processo di asciugatura può anche essere accelerato predisponendo i frutti sotto tunnel coperti con film plastico; il pistacchio in guscio così ottenuto è chiamato localmente **tignosella**.

I pistacchi in guscio vengono con-



La raccolta dei frutti avviene in due-tre riprese a cominciare dalla fine di agosto

servati dai produttori in ambienti bui e asciutti per la successiva vendita. La produzione varia a 5 a 10 kg per pianta, con punte massime di 30 kg.

ESSICCAZIONE E UTILIZZAZIONE

Le operazioni di sgusciatura e pelatura generalmente vengono effettuate da cooperative o commercianti. La



Pistacchio in guscio detto localmente tignosella

rimozione dal guscio legnoso che racchiude il seme (**sgusciatura**) e la successiva eliminazione della sottile pellicola viola-rossastro (**pelatura**) sono le prime operazioni di trasformazione; i semi verdi passano quindi all'essiccazione e poi al confezionamento per la vendita.

I semi di pistacchio trovano largo impiego in cucina, dalla preparazione di antipasti a diverse salse per condire primi e secondi piatti. Anche l'uso in pasticceria per la preparazione di torte, dolci, biscotti, creme, torrone, gelati, granite, semifreddi, ecc. è vastissimo.

UNA SAGRA IN SICILIA

Per finire ricordiamo che al prezioso frutto verde il Comune di **Bronte**, in provincia di Catania (tel. 095 7747111) ogni anno (nell'ultima domenica di settembre) dedica una caratteristica sagra, richiamando nel suo territorio migliaia di visitatori che possono abbinare alla degustazione di meravigliosi piatti salati e dolci la visita di un territorio che presenta anche diversi spunti storici e artistici.

Oreste Insero



Due ditte concedono uno sconto del 10%

Piante di pistacchio si possono acquistare presso i seguenti vivai (si raccomanda sempre di telefonare per verificare la disponibilità del momento):

- Vivai Lo Porto - Corso Calatafimi, 262 - 90129 Palermo - Tel. 091 485606 - Fax 091 422782 - Internet: www.vivailoportoit.it
- Vivai Pianta Vincenzo Russo di Salvatore Russo - Via Ugo Foscolo, sn - 95036 Randazzo (Catania) - Tel. 095 923692 - Fax 095 7991553 - Internet: www.vivai-russo.com, vende per corrispondenza. Sconto «**Carta Verde**» 10% valido fino al 31/12/2014.
- Vivai Torre di Torre Giancarlo - Via Palmaria - 98057 Milazzo (Messina) - Tel. 090 9296200 - Fax 090 9217073 - Cell. 338 7694567 - Internet: www.vivaitorrenatale.com, vende per corrispondenza. Sconto «**Carta Verde**» 10% valido fino al 31/12/2014.

INDIRIZZI CONTROLLATI IL 16-6-2014