Scritto da Cetti Mineo
Mercoledì 13 Ottobre 2010 19:00

Il pistacchio ha da poco concluso i ventunesimi festeggiamenti nel suo migliore luogo di produzione: **Bronte**, un paese arroccato sull'Etna. Bronte, di origine greca, significa "tuono" e sembra che fosse il nome di uno dei tre ciclopi che risiedevano nel luogo, questi ultimi, pare ebbero dal dio Zeus, l'incarico di costruire appunto dei tuoni con il fuoco del vulcano. Il territorio, nel passato, è stato un luogo conteso da diversi invasori che, nel loro succedersi, hanno privato la popolazione contadina dei loro terreni, ma i brontesi, di natura fortemente determinata, liberi e poco inclini al compromesso, non si sono arresi e hanno imparato a lavorare nel luogo più impervio di questo territorio: la sciara. E' sulla sciara, infatti, che viene allevata la **Pistacea vera**, la pianta che produce questo frutto, particolare nel profumo e nel colore, col suo classico verde smeraldo, prodotto unico e tipico di questo territorio. Il pistacchio si presenta in grappoli simili a quelli delle ciliegie, ma con frutti più numerosi, con un mallo gommoso e resinoso di colore bianco-rossastro che, al momento della maturazione, avvolge un guscio legnoso molto resistente. Il pistacchio di Bronte ha caratteristiche peculiari che lo contraddistinguono da tutte le altre varietà, attualmente viene coltivato in altre aree siciliane con risultati simili a quello di Bronte, Caltanissetta ed Agrigento, ma soprattutto estere, Medio Oriente, Grecia, California. Questo piccolo frutto trova impiego soprattutto nella pasticceria, per la realizzazione di squisite paste di pistacchio, croccantini, creme e gelati, nei liquori e anche all'interno di formaggi e salumi. La pianta produce ad anni alterni e non è molto generosa, questa probabilmente è la causa principale che sposta sempre più verso l'alto il prezzo del prodotto.

**Domenica 3 Ottobre 2010**, si è svolta la giornata clou della **XXI Sagra del Pistacchio di Bronte**, in realtà solo una festa di paese e non un'occasione per la promozione di un prodotto e del suo territorio. Erano presenti parecchi stand sul corso, diverse aziende di trasformazione, il tradizionale "turrunaru", ossia la tradizionale lavorazione del torrone con il miele, stand etnici e l'immancabile area gastronomica con la salsiccia arrostita. Una vera mortificazione per il pistacchio, abbandonato anche dai suoi produttori, assenti, che durante la sagra non lo hanno rappresentato. Spero che questa mia critica possa essere letta da tutti quegli organi competenti e persone coinvolte nella produzione e che serva a sensibilizzarli. I giovani brontesi, figli dei produttori di pistacchio, potrebbero intraprendere iniziative, anche economiche, nell'ambito del loro territorio, affinché scompaia la sagra e nasca una vera e propria manifestazione con tanto di convegni sul pistacchio, dai sistemi di allevamento al confronto economico e di ricerca di mercato, con laboratori del gusto e degustazioni guidate, ma anche con la promozione delle aziende turistiche che, per l'occasione, potrebbero organizzare, in collaborazione con l'Assessorato al Turismo del Comune o della Regione, delle visite ai pistacchieti. Insomma, una serie di iniziative, come già proficuamente da anni viene realizzato in altre parti della Sicilia, vedi il cannolo di Piana degli Albanesi o il Cous Cous Fest di San Vito Lo Capo, che rilancino un prodotto ma soprattutto il suo territorio.

Nel Novembre 2004 fu costituito il "Consorzio di tutela del pistacchio verde di Bronte" che ha, nel suo statuto, tutte le premesse per la difesa e la promozione del prodotto, ma che ancora non riesce a decollare e ad organizzarsi come si deve. Dunque la Dop, sebbene conosciuta in tutto il mondo, non riesce ancora a portare la sua potenziale ricchezza nel territorio di origine.

Raccomando infine, a tutti i consumatori, di non lasciarsi ingannare da altre varietà di pistacchio presenti sul mercato che vengono spacciate come di Bronte, non è difficile riconoscere l'originale dal momento che, anche dopo la sua lavorazione, l'interno del seme è verde, al contrario delle varietà prodotte in altre parti del mondo che mostrano una colorazione gialla, inoltre, il "Bronte", possiede un caratteristico profumo e un sapore particolarmente intenso, quasi pungente.

{moocasa url="http://picasaweb.google.com/data/feed/base/user/maurizio.artusi/albumid/5524704792555968449?alt=rss&kind=photo&hl=it"}