Il Pistacchio della Valle del Platani

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 13 Giugno 2016 19:52


La **Sicilia** possiede un'infinità di risorse nel campo naturalistico, dei beni culturali, delle tradizioni enogastronomiche e dell'agroalimentare, un patrimonio che oggi sempre di più fa gola al turista. E' finito il tempo del turismo di massa, il viaggiatore 2.0 è cablato con il web, informato, esigente e si muove da solo o in piccoli gruppi, ma sono ancora relativamente pochi gli operatori del settore che lo hanno capito, e purtroppo ancor meno al sud. Da ciò si evince facilmente che alcuni territori potrebbero facilmente raggiungere uno sviluppo economico attingendo esclusivamente alle proprie risorse, come ad esempio sta accadendo con il cosiddetto "turismo esperenziale", creato quasi per caso da **Pierfilippo Spoto** a **Sant'Angelo Muxaro** (AG), termine che a lui non piace, ma che comunque identifica un rapporto del turista con il territorio diverso dal solito. In questo scenario non può che inserirsi prepotentemente l'agroalimentare, argomento oggetto di un'indagine voluta dell'Assessorato Regionale al Turismo alcuni anni fa, da cui è scaturita la consolidata abitudine del viaggiatore di tornare a casa con un souvenir prevalentemente enogastronomico. A questo punto, qualcuno potrebbe parlare di "volano", turistico-enogastronomico e viceversa, sicuramente un ottimo argomento di sviluppo economico, ma non dobbiamo comunque dimenticare che in **Sicilia** l'agroalimentare potrebbe sostenere da solo tutto un territorio, con o senza l'ausilio del turismo, ma soprattutto senza l'intervento delle amministrazioni pubbliche, se non come avallatori e coadiutori.


Secondo me, quest'ultimo è proprio il caso della **Valle del Platani**, fiume che nasce in prossimità del paese di **Castronovo** (PA) e che arriva fino a **Cattolica Eraclea** (AG), lungo il quale insiste gran parte della cosiddetta "strada dei formaggi", foriera di eccellenti prodotti, cito solo come esempio, **Salvatore Passalacqua** con la sua **Tuma Persa** ed il **Fiore Sicano** o **Fior di Garofalo** dalla contrada in cui viene prodotto, ma anche **Liborio Mangiapane**, produttore di un caciocavallo con solo latte di razza **Modicana** che alimentata in modo naturale sviluppa delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali uniche nel suo genere, ma soprattutto un prodotto della terra chiamato **Pistacchio della Valle del Platani** sul quale tra poco mi focalizzerò meglio, finora molto poco associato a quel territorio in cui insiste anche **Raffadali** (AG), i cui frutti sono già più noti.

Si pensa che il pistacchio fu portato dagli antichi greci fin nell'entroterra agrigentino grazie all'allora facile navigabilità del fiume **Platani**, alberi che oggi in quella zona è facile trovare secolari e che producono un frutto dalle caratteristiche nutrizionali e organolettiche particolari, ma solo a patto di coltivarle sulle pendici dei monti che si affacciano su quel fiume da dove, tanti secoli fa, arrivarono in **Sicilia**. Una sorta di valle di eccellenza in cui al sole brillano i campi di grano ed i piccoli fruttini che qualcuno ha chiamato "oro verde", mutuando il nome dal tipico colore intenso esterno ed interno che il pistacchio siciliano presenta, ma io aggiungerei anche per le caratteristiche nutrizionali che lo pongono accanto all'olio extra vergine d'oliva, come vedremo più avanti.


E' risaputo come dalle difficoltà spesso nascono delle soluzioni brillanti, infatti, tra il 2010 ed il 2011 i coltivatori di pistacchio della **Valle del Platani**, di fronte ad un progressivo aumento delle difficoltà di coltivazione si sono ritrovati di fronte al bivio tra dover estirpare i pistaccheti per il poco reddito generato dall'abbassamento della produttività, dei prezzi troppo bassi praticati da commercianti senza scrupoli e dalla biannualità dei frutti, oppure di continuare cercando di risolvere le problematiche. Qualcuno di questi, ma ne citerò solo due perchè li ho conosciuti personalmente in quanto ricoprono due importanti incarichi in questa storia, **Marcello Di Franco** e **Salvatore Di Sciacca**, si sono improvvisati promotori di una richiesta di aiuto e know-how presso l'**Università di Catania** con il fine di risollevare le sorti dei pistaccheti della zona. Nel giro di pochi anni la produzione è ripresa, ma fatto molto importante, quel manipolo di coltivatori, che considerando le abitudini siciliane verrebbe di definire eroico, dopo aver percorso questo tratto di strada insieme hanno deciso di costituirsi in

associazione. Tutto ciò potrebbe essere un epilogo, invece è solo un prologo di ciò che pochi uomini di buona volontà hanno già creato, con prospettive molto rosee, costituendo l'**Associazione Pistacchio Valle del Platani**.

Pertanto, lo scorso **29 Maggio 2016**, mi sono recato in quel di **San Biagio Platani** (AG), noto per la sua tradizione panificatorie e per i suoi suggestivi "archi di pane", ma non ancora per il suo ottimo pistacchio, al fine di incontrare **Marcello Di Franco**, Presidente dell'associazione ed il suo vice **Salvatore Di Sciacca**. Il quadro emerso ve l'ho già descritto nella lunga premessa di apertura del presente articolo, ma ho cercato di fare di più video-intervistando **Marcello**, che gentilmente mi ha raccontato storie e progetti dell'associazione.

{youtube}BkKvN03aoo0{/youtube}



Un punto importante a favore del Pistacchio della Valle del Platani**,** utile per la promozione e la nostra salute, è costituito dalla scoperta delle sue proprietà nutrizionali, frutto di una serie di fattori concomitanti. Il Dott. **Gaetano Caldara**, responsabile di 6 laboratori biomedici presso l'**Università di Palermo**, originario di **San Biagio Platani** e appassionato di storia e filosofia, durante le sue letture ha trovato testimonianze della coltivazione del pistacchio nella Valle risalenti al '700, così ha pensato di proporre il piccolo frutto come oggetto di una ricerca scientifica in ambito nutrizionale-salutistico all'interno di un progetto in corso di finanziamento che in quel momento la Prof.ssa **Antonella Amato**, docente di fisiologia della nutrizione dell'**Università di Palermo**, stava programmando. Successivamente è stata coinvolta anche l'**Associazione Pistacchio Valle del Platani** con alcune aziende produttrici.

Nel **Settembre 2015** sono iniziate le ricerche, i primi risultati del progetto **Amato** però sono stati ottenuti anche grazie al coinvolgimento del Dott. **Vincenzo Ferrantelli** dell'**Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia**. Questi dati sono stati presentati al "**Symposium on food safety**" svoltosi ad Atene nel **Maggio 2016**. Essi si riferiscono all'olio estratto dal frutto del pistacchio della **Valle del Platani** e sono molto confortanti, infatti è emerso che è presente ben il **69,9%** di **acido oleico**, il monoinsaturo che troviamo tipicamente anche nell'olio extravergine di oliva in grado di contrastare l'accumulo di colesterolo nell'organismo umano. Inoltre, è presente anche lo **0,8%** di **acido palmitoleico** un altro **monoinsaturo** messo in evidenza per la prima volta in un pistacchio, ed anche un buon contenuto di **Omega 6**, grazie alla presenza dello **0,5%** degli acidi grassi **arachidonico** e **linolenico** e al **18%** di **linoleico**, tutti e tre interessanti **polinsaturi**. Infine, completano la composizione lipidica il rimanente **11%** dei due **saturi stearico** e **palmitico** che però, grazie alla loro particolare struttura, non collaborano all'aumento del nostro colesterolo. Anche sul fronte degli antiossidanti andiamo molto bene, poichè nella cuticola violacea del piccolo frutto risiedono le **antocianidine**. Da questi dati emerge pertanto un profilo particolarmente interessante riassumibile in due principali punti: il primo aspetto è quello marcatamente nutrizionale e salutistico, il secondo invece apre la strada verso l'ottenimento di un riconoscimento geografico poichè il **palmitoleico** potrebbe tipicizzare il prodotto legandolo indissolubilmente al territorio. **Amato** e **Caldara** però non si sono fermati qui, infatti proseguiranno gli studi per testare gli effetti benefici di contrasto, e quindi di diminuire, il colesterolo nell'organismo animale, degli acidi grassi contenuti nel pistacchio e valutarne l'impatto nel contesto della sindrome metabolica. Lo studio progettato e diretto dalla Prof.ssa **Amato** ha già ottenuto l'importante autorizzazione da parte del **Ministero della Salute**, così come prescrivono le leggi vigenti.

La seguente tabellina degli acidi grassi sarà molto utile per riepilogare le proprietà dell'olio estratto dal **Pistacchio della Valle del Platani**.

69,9% oleico - monoinsaturo
18% linoleico - polinsaturo (omega 6)
9,8% palmitico - saturo (no colesterolo)
1.2% stearico - saturo (no colesterolo)
0,8% palmitoleico - monoinsaturo
0,4% linolenico - insaturo (omega 6)

0,1% arachidonico - polinsaturo (omega 6)



Le caratteristiche organolettiche del **Pistacchio della Valle del Platani** sono diverse rispetto ad altre varietà siciliane, ma non per questo meno gradevoli, anzi, l'aspetto che più mi ha colpito è stato infatti quello riguardante la sua dolcezza, in contrasto invece con la sapidità di altri molto più noti. Sul fronte del colore invece, ho riscontrato un intenso verde smeraldo all'esterno ed all'interno, caratteristica tipicizzante del pistacchio siciliano, evidentemente il terreno di coltivazione influisce sulle caratteristiche organolettiche ed il germoplasma di comune provenienza mantiene dimensioni e colore.

Approfondendo l'operato dell'associazione, sembra di essere davanti ad un raro caso di virtuosismo cooperativo, ci sono consorzi, in **Sicilia**, che dopo essersi costituiti non hanno neanche pensato di funzionare per il minimo di quello che dovrebbero, ad esempio accentrando gli acquisti delle materie prime necessarie ai soci per aumentare le quantità ordinate ed abbassare i prezzi, mentre invece, un'associazione come quella di **Marcello Di Franco**, anche se non specificamente previsto dal suo stato giuridico, lo ha realizzato, consentendo ai suoi membri un risparmio immediato sui costi di gestione della propria azienda agricola.



L'**Associazione Pistacchio Valle del Platani** ad oggi conta tra i soci ben 40 produttori e 6 trasformatori, un esercito se rapportato ad altre realtà seppur di successo come il **Consorzio di Tutela della Vastedda del Belice** che arriva ad 8 membri. In sostanza, l'associazione guidata da **Marcello Di Franco** ha realizzato la prima di quelle che io chiamo le tre "C", in cui al primo posto, quella più difficile da realizzare, c'è la **Cooperazione**. Cooperando e associandosi la globalizzazione, da nemica della qualità quale essa appare, può invece diventare una nuova opportunità, bisogna pertanto mettersi assieme per fare la voce grossa, rimanendo piccoli e continuando a produrre qualità, mantenendo così il controllo del prodotto ed imponendo i prezzi. Per quanto riguarda la seconda "C" essa si può identificare con quella delle **Certificazioni**, anche se io non sono portato ad affidarmici, non si può negare che oggi sul mercato vengano riconosciute e diano valore aggiunto al prodotto. Infine, l'ultima "C" è quella della **Comunicazione**, bisogna far conoscere, le straordinarie qualità del prodotto ai consumatori per poi poterlo vendere al "mondo". Gli esempi reali ci sono, basta citare il **Consorzio di Tutela dell'Arancia di Ribera** di **Peppe Pasciuta**, il **Consorzio EuroAgrumi OP** di **Biancavilla** (CT), il già citato **Consorzio di Tutela della Vastedda del Belice** del Prof. **Massimo Todaro**, **La Goccia D'Oro** di **Menfi** (AG) che raggruppa centinaia di olivicoltori di quella zona, tutte realtà leader e vincenti nel loro settore, forse perchè hanno attuato queste mie tre "C", sarà un caso?



Nei prossimi progetti dell'associazione c'è l'estensione a tutti i soci del disciplinare di produzione, già adottato dalla maggioranza, nonchè un marchio collettivo ed un aumento della comunicazione tramite azioni di marketing e di promozione del prodotto, mentre è già partito il progetto "adotta un albero di pistacchio", sottoscrivibile tramite il sito web www.pistacchiovalledelplatani.it, tramite il quale si può seguire a distanza la tracciabilità del prodotto, dalla coltivazione al frutto finale. Io però mi spingerei ancora oltre, considerando le peculiarità nutrizionali e organolettiche particolari del **Pistacchio della Valle del Platani** che sembrano legate alle caratteristiche del territorio costituito dalla valle stessa in cui cresce, si può aspirare ad una DOP o altro riconoscimento geografico. Sulla comunicazione, invece, sempre in base alle attuali ricerche scientifiche, si dovrebbe battere il terreno della promozione puntando sulle peculiarità salutistiche create dall'elevata quantità di acidi grassi monoinsaturi. Il pistacchio del **Platani**, lo **"smeraldo verde**" come lo chiama **Marcello**, potrebbe quindi costituire un prodotto imbattibile sotto il profilo della qualità, scardinando così ogni possibile concorrenza e guadagnando quel posto che negli ultimi secoli ha perso a favore di altri, diventando elemento di sviluppo

economicamente dirompente per il suo territorio, sta adesso a tutti i soci dell'associazione remare verso la direzione attualmente già intrapresa, basterà solo non cambiarla!

moocasa_albumid=6290237356022387025