

PISTACCHIO DI BRONTE



ORIGINE E DIFFUSIONE GEOGRAFICA

La specie ha avuto un certo sviluppo in Sicilia a partire dalla seconda metà dell'800, in particolare in provincia di Catania ai piedi del vulcano Etna nel territorio di Bronte. Essa si trova su un terreno vulcanico sciolto con rocce che appaiono in superficie e diffusa soprattutto nell'era alluvionale a sud ovest del paese. Questa varietà di pistacchio cresce sui terreni accidentati di Bronte e in nessun'altra parte d'Europa. E solo qui ha un colore verde smeraldo così brillante e un profumo così intenso, resinoso, grasso. Avvitato su strade ripide tra l'Etna e i Nebrodi, Bronte vive di pistacchi: c'è chi li coltiva, chi li commercia, chi li trasforma in dolci, creme e salse. Gli alberi non si concimano, non si irrigano - anche perché di acqua non ce n'è - si trattano pochissimo e si potano un paio di volte, per eliminare i rami secchi e togliere le gemme negli anni "di scarica". Il pistacchio, infatti, un anno produce e un anno riposa e, durante quest'ultimo, i contadini eliminano le poche gemme spuntate sui rami in modo che la pianta possa immagazzinare tutte le energie per esplodere nella stagione successiva. Attesa per due anni, la raccolta è il momento decisivo. Tra la fine di agosto e l'inizio di settembre il paese si svuota: nei loci (nome locale delle pistacchiete) lavorano tutti: donne, vecchi e bambini. La raccolta è complicata, si fa in bilico sui massi di lava, aggrappati ai rami con una mano, mentre con l'altra si staccano i chicchi uno a uno, per farli cadere nella sacca di tela legata al collo. In una giornata di lavoro si raccolgono al massimo 20 chili di pistacchi.

E' arrivato in Sicilia con gli Arabi e dall'arabo proviene il suo nome in dialetto: "frastuca". Furono gli Arabi, strappando la Sicilia ai Bizantini, a promuovere e a diffondere la cultura del pistacchio nell'isola e, a conferma di ciò, basta considerare l'affinità etimologica del nome dialettale dato al pistacchio col corrispondente termine arabo. "Frastuca" il frutto e "Frastucara" la pianta derivano infatti dai termini arabi "fristach", "frastuch" e "festuch" derivati a loro volta dalla voce persiana "fistich". Ma la sua introduzione in Italia e in Sicilia, dove attecchisce più facilmente che nella penisola, risale ad epoche più antiche, tra il 20 ed il 30 d.C., imperatore Cesare Tiberio, ad opera del governatore generale della Siria Lucio Vitellio. Proveniente per alcuni da Psitacco, città della Siria o, secondo altri dall'Asia minore o dal Turkestan, quest'albero contorto, dalla corteccia rossiccia, che diventa grigia

quando la pianta è adulta, era già nota agli ebrei. Infatti, il pistacchio è citato nella Genesi cap.XLIII v.11, fra i doni che Giacobbe inviò al faraone nel 1802 a.C.: "Prendete con voi dei migliori prodotti di questa terra, dice Giacobbe ai figli, e portateli in regalo a quel signore: un pò di resina, di miele, di storace, di mirra, di pistacchio e di mandorle". Avicenna, considerato l'Ippocrate e l'Aristotele dell'oriente musulmano, nel suo "Canone della medicina" lo prescriveva contro le malattie del fegato e lo definiva afrodisiaco. Fra Jacopo d'Acqui, primo biografo di Marco Polo e suo contemporaneo, descrive stupefacenti pietanze al pistacchio assaggiate dal viaggiatore veneziano nel suo viaggio meraviglioso verso il Catai. Baldassarre Pisanelli nel "Trattato de' cibi e del bere", (Torino 1612), alla voce "Pistacchi" e tra i giovamenti scrive:"Levano meravigliosamente le opilationi del fegato, purgano il petto e le reni, fortificano lo stomaco, cacciano la nausea, rimediano al morso di serpenti.... ". Castore Durante Da Gualdo nel "Tesoro della sanità", (Venezia 1646), sottolinea le virtù citate dal Pisanelli ma raccomanda anche che è bene mangiare pistacchi: "... nel fin o nel principio del pasto" e che il frutto raccolto da "...arbori vecchi e sia fresco e verdeggiante, è migliore delle amandole...". Nel "Trattato degli alimenti e della maniera di conservarli lungamente in sanità" (Venezia 1705), M. Lemerì consiglia il verde frutto perchè "...li pistacchi sono umettanti e pettorali, fortificano lo stomaco, eccitano l'appetito, sono aperitivi e molto utili alle persone magre.... Eccitano gli ardori di Venere e accrescono l'umore femminile, perchè eccitano una dolce fermentazione del sangue".

PRODUZIONE e STAGIONALITA'

I suoi alberi sono un groviglio di rami sottili e contorti che a settembre si colorano di rosa, per i grappoli di pistacchi che, chiusi nel mallo, sembrano confetti. È una coltivazione impegnativa e faticosa. La pianta ha uno sviluppo molto lento e produce ad anni alterni. Dopo la raccolta il frutto viene smallato, essa avviene con apparecchiature di tipo artigianale del produttore, e quindi lasciato asciugare al sole per 5-6 giorni. Dalla smallatura del frutto si ottiene la tignosella, che successivamente viene sgusciata e pelata dai commercianti per essere immessa sul mercato.

Se vogliamo coltivare il pistacchio bisogna sapere che su otto piante femmine bisogna piantare un maschio e sapere ancora che il maschio deve essere piantato in sopra vento e in sotto vento le femmine, in questo modo il vento può trasportare il polline dei fiori dai maschi fino al pistillo delle femmine. Le piante fruttificano soltanto ogni due anni, e poi perché crescono in terreni accidentati, dove è impossibile utilizzare qualsiasi macchina: i pistacchi si raccolgono a mano, uno per uno, tenendosi in equilibrio fra i massi di lava nera con sacchi di tela al collo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

I semi di pistacchio contengono molte proteine (18-23%), in olio (50-60%), vitamine ed altre sostanze non azotate (15-17%), fra i quali prevale il principio attivo della fecondità. Il frutto ha quindi un valore nutritivo molto alto ed il suo valore in calorie è doppio di quello

del burro. E' assai pregiato e ricercato anche per il suo sapore aromatico e gradevole in pasticceria, in gelateria e per aromatizzare ed insaporire molte vivande.

EFFETTI SALUTISTICI

Il pistacchio e' un vero e proprio cocktail energetico, contiene: calcio, ferro, magnesio, fosforo, oltre vitamine e aminoacidi. Il suo olio e' impiegato in pasticceria, in confetteria e in cosmesi, soprattutto per le sue doti emollienti. Nella medicina popolare e' diffusa l'abitudine, specie nelle zone della Sicilia dove il pistacchio viene coltivato, di utilizzare l'infuso di corteccia come rinfrescante.

L'uso cosmetico dell'olio di pistacchio, in particolare in oli da bagno o creme emollienti non puo' oscurare il fatto che questo frutto deve la sua fama mondiale all'uso gastronomico, che va dagli aperitivi ai dolci e al gelato. La varieta' di cibi in cui compare il pistacchio e' incredibilmente vasta: salse, gelati, pesto, olio, liquore, torrone, panettone, colomba, pasta, carni insaccate.

Il suo sapore inconfondibile, altamente aromatico, aggiunge ai cibi un gusto siciliano, con un lieve profumo d'oriente.

L'ALIMENTO IN CUCINA

Interi, in granella e in pasta sono un ingrediente importante della pasticceria siciliana: profumano cassate, torroni, gelati, torte e pasticcini.

