

# Pistacchio di Bronte

*Pistacia vera* fam. *Anacardiaceae*

## Origini e storia

È 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 nelle altre regioni della penisola, risale ad epoche più antiche, tra il 20 ed il 30 d.C..

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.

## Produzione e territorio

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.

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 infatti la pianta ha uno sviluppo molto lento e produce ad anni alterni. Dopo la raccolta il frutto viene smallato con apparecchiature di tipo artigianale 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.





### In cucina

Interi, in granella e in pasta sono un ingrediente importante della pasticceria siciliana: profumano cassate, torroni, gelati, torte e pasticcini.  
Possiamo trovarlo inoltre nelle salse, pesto, olio, liquore, panettone, colomba, pasta e carni insaccate.



### Effetti salutistici

Il pistacchio è un vero e proprio cocktail energetico, contiene: calcio, ferro, magnesio, fosforo, oltre vitamine e aminoacidi, per circa 600 calorie ogni 100 grammi.  
Il suo olio è impiegato in pasticceria, in confetteria e in cosmesi, soprattutto per le sue doti emollienti.  
Nella medicina popolare è 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 può oscurare il fatto che questo frutto deve la sua fama mondiale all'uso gastronomico, che va dagli aperitivi ai dolci e al gelato.  
Studi del Co.Ri.Bi.A. hanno messo in evidenza nei pistacchi siciliani significative concentrazioni di resveratrolo, una sostanza antiossidante che ha dimostrato di possedere attività preventive nell'insorgenza di tumori e delle malattie cardiovascolari.