

Disciplinare di produzione del PRESIDIO SLOW FOOD®

PISTACCHIO DI BRONTE

ART.1

DENOMINAZIONE E TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

La denominazione del prodotto Pistacchio di Bronte Presidio Slow Food® è riservata al prodotto delle piante della specie botanica *Pistacia vera* L., cultivar Napoletana, chiamata anche "Bianca" o "Nostrale". I produttori che, ferme restando le condizioni di cui al successivo art. 2, intendono aderire al presente disciplinare condividono l'etica e i principi che muovono le azioni della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus promuovendone gli obiettivi ed accettando le indicazioni specifiche per l'avvio e la continuazione delle azioni da svolgere in collaborazione.

La pianta di *Pistacia vera* varietà Napoletana è dioica (pianta a sessualità separata su individui maschili e femminili). I fiori femminili sono raccolti in pannocchie sui germogli, quelli maschili hanno un calice con cinque sepali, sono privi di corolla e hanno cinque brevi stami.

Pianta di grande mole, con chioma folta e ampia, con rami robusti molto potenti e divaricati. Il colore della corteccia dei rami è cenerino. La foglia è imparipennata e composta, con 1-2 paia di foglioline oltre la terminale, di proporzioni maggiori delle prime.

La drupa ha la forma allungata, ellittica e mucronata. Il mallo del frutto immaturo è di colore rosso vinoso, tenue da una parte e verde giallognolo dall'altra. Il mallo è punteggiato. Sul frutto in via di maturazione il mallo tende ad un tenue lilla ed infine al colore bianco crema in piena maturazione. I frutti sono riuniti in grappoli grossi e serrati.

Il seme è cilindroide, di forma regolare allungata, il tegumento presenta la parte dorsale diffusa di colore viola-nerastro quando è sgusciato, e di colore verde smeraldo quando è spellato dal tegumento (nelle annate di forte caldo estivo oltre le medie stagionali ed in mancanza di piogge si possono avere percentuali varianti tra il 4% ed il 12 % di prodotto non completamente verde o con intonazione sul giallo). Il sapore è aromatico forte, senza inflessione di muffa o sapori estranei, leggermente dolciastro e con un sottile retrogusto. Il contenuto di umidità del seme non deve superare il 6%. La resa in seme è del 40-45% rispetto ai frutti smallati.

La fioritura è graduale e in genere avviene dalla metà di aprile ai primi di maggio. La maturazione dei frutti è mediamente precoce e graduale, tra la fine di agosto e i primi di settembre. La resa a ettaro è influenzata dalla tipologia di pistacchietto ma raramente supera i 30 q.li.

ART.2

ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE

La zona geografica di produzione ricade nel territorio del comune di Bronte, ed in via residuale nel comune di Adrano. Le delimitazioni dei confini vengono così individuati:

-BRONTE: ad Ovest lungo il fiume Simeto, ad Est con la Ferrovia Circumetnea e fino a 900 m s.l.m., a sud con il comune di Adrano ed a Nord lungo la strada Bronte -Cesaro';

-ADRANO: a Nord con il confine del comune di Bronte, a sud con il centro abitato e la S.S. 121 ed a est con la lava "grande" del 1595 e con il comune di Biancavilla, ad Ovest lungo il fiume Simeto fino alla Strada Statale 121;

ART.3

RIFERIMENTI STORICI

La coltura del pistacchio risale ad epoca remota; in Siria infatti è nota da oltre tremila anni. In Grecia la coltura del pistacchio venne conosciuta ed apprezzata a seguito delle conquiste di Alessandro Magno. La coltura si trasferì e si diffuse in Italia solo sul finire dell'impero di Tiberio, ad opera di Lucio Vitello governatore della Siria. In Italia si diffuse in Liguria, in Puglia, nel napoletano, ecc. In Sicilia il pistacchio ebbe la sua diffusione in seguito alla dominazione araba e le province dove questa coltura si è sviluppata sono quelle di Agrigento, Caltanissetta, Palermo e Catania. Fino al 1600 non si ha alcuna notizia storica sulla presenza del pistacchio nel territorio di Bronte e si pensa che la prima diffusione in Sicilia sia avvenuta nel territorio

agrigentino. Il pistacchio incomincia ad assumere un'importanza primaria alla fine del XIX, nel "dizionario topografico della Sicilia" l'Abate Statella dice... "i rami principali del commercio brontese sono grano, formaggio, mandorle e pistacchi", mettendo in evidenza come il pistacchio alla fine del secolo XIX incominci ad avere un'importanza primaria per l'economia della cittadina etnea.

ART.4

CARATTERISTICHE PEDO-CLIMATICHE DELL' AREA DI PRODUZIONE

L'altitudine è di circa 300-900 s.l.m., terreno lavico, roccioso, con fertilità bassa e drenaggio alto. La zona di produzione risulta caratterizzata da un clima mediterraneo subtropicale, semiasciutto con estati lunghe e siccitose, piovosità concentrata nel periodo autunnale ed invernale.

ART.5

PRATICHE DI IMPIANTO

La propagazione del Pistacchio è effettuata generalmente per innesto sul Terebinto, sul Franco e su altri soggetti quali il *Pistacia lentiscus*, il *P. atlantica*, il *P. mutica*, nonché ibridi di *P. vera* x *P. terebinthus*.

L'innesto del terebinto spontaneo o delle piante in contenitore viene eseguito a gemma vegetante nel mese di giugno, mettendo una o due gemme per pianta.

Gli impianti di pistacchio dell'area interessata sono raramente specializzati o impiantati a sesti regolari per via dell'innesto di piante spontanee. Ai fini di una sufficiente produzione, è necessario assicurare la presenza di almeno 5 piante maschili per garantire la disponibilità di polline in quantità adeguata per la fecondazione in fase di fioritura.

ART.6

TECNICHE CULTURALI

Le lavorazioni si limitano ad una o due zappature che servono ad interrare la flora spontanea; ove si può praticare, viene effettuata anche una fresatura con motocoltivatore. E' altresì ammesso l'intervento di eliminazione della flora spontanea esclusivamente attraverso l'ausilio di attrezzature meccaniche per il taglio dell'erba.

La potatura si divide in due fasi:

- a) potatura di allevamento, si limita a togliere qualche succhione ed a accorciare le branche;
- b) potatura di produzione, si limita ad eliminare i rami secchi.

E' ammessa la pratica della mondata delle gemme a fiore nell'annata di scarica per cui la produzione artificialmente è biennale. L'operazione consiste nell'eliminare tutte le gemme a fiore sui prolungamenti (talli) dell'anno precedente. In questo modo si obbliga la pianta a sviluppare solo l'attività vegetativa e a immagazzinare sostanze di riserva per l'anno successivo massimizzando l'alternanza di produzione ma garantendo un'adeguata produzione nell'anno di carica.

Nel territorio i pistacchietti insistono prevalentemente su terreni lavici che non consentono l'irrigazione. In condizioni di clima ideale, con piovosità nei mesi estivi e caldo stagionale medio, la pianta non necessita di acqua. Tuttavia per chi possiede impianti di irrigazione, se non ci sono precipitazioni dal mese di giugno in poi, ed in presenza di eccessivo caldo stagionale superiore alla media climatica del territorio, è ammesso intervenire con una o due irrigazioni di soccorso nel mese di luglio o al massimo nei primi giorni di agosto.

E' consentita la consociazione sia erbacea che arborea. Le consociazioni più frequenti sono comunque con l'olivo e il fico d'india.

ART. 7

CONCIMAZIONE

La concimazione non è molto frequente soprattutto nelle aree più marginali. Di solito va effettuata in terreni arabili e nei mesi invernali dell'annata di scarica con concime ternario o misto -organico.

ART.8 DIFESA

Sono ammessi i trattamenti a base di rame nei limiti e nei tempi dettati da un razionale sistema di agricoltura integrata. A tal fine, va tenuto conto di quanto disposto dalla circolare n. 2 del 3/4/2008 della Regione Siciliana che recepisce il regolamento 1257/99.

ART.9 RACCOLTA

La raccolta dei frutti è graduale, perché non tutte le drupe maturano alla stessa epoca e si esegue in 2-3 riprese dalla terza decade di agosto alla terza decade di settembre. Il sistema più in uso è quello a mano con l'utilizzo di piccoli recipienti o sacchine o per scuotimento dei rami, stendendo preventivamente delle reti sotto le piante nei terreni non molto accidentati.

Una pianta in piena produzione è capace di produrre in media da 5 a 12 kg di frutto smallato ("tignosella"). Indizi dell'avvenuta maturazione sono, oltre lo sbiancamento del mallo, l'apertura delle valve. Il prodotto di primo raccolto viene volgarmente denominato "ianca", mentre le drupe di seconda o terza mano "russi". La smallatura si fa a mano o con l'ausilio di smallatrici meccaniche strofinando i frutti su una rete metallica a maglie larghe, che lascia passare il solo frutto smallato.

L'asciugatura viene effettuata stendendo il prodotto smallato al sole per due o tre giorni (secondo le condizioni climatiche), direttamente a terra su teli di plastica (anche con piccolissimi fori) o crivelli in lamiera forata o su piattaforme preparate in cemento levigato con o senza tunnel protetto da teli in plastica trasparente. Il prodotto, comunque asciugato, va protetto dalle eventuali piogge stagionali. È ammessa anche l'asciugatura d'emergenza con forni ad aria calda nei giorni in cui le condizioni climatiche non permettano di asciugare il prodotto smallato al sole.

ART.10 CONSERVAZIONE, STOCCAGGIO, LAVORAZIONE

La conservazione dei pistacchi (chiusi in sacchi o sacconi di polietilene nuovi da 25/50 /500 kg o ceste di plastica da 500 kg) va fatta in ambienti freschi ed asciutti senza mallo ("tignosella") o frigoconservato e al riparo della luce solare. La temperatura massima per una buona conservazione del prodotto nei mesi estivi, non deve essere superiore a 15-18 °C in ambienti ventilati e, se frigoconservato, a temperatura tra i 12 e 15 gradi centigradi con bassa umidità interna. È vietato l'uso di disinfestanti chimici per la conservazione.

ART.11 CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE IDENTIFICATIVE DEL PRODOTTO

Al momento dell'ordine dei clienti vengono effettuate le lavorazioni per tipologia richiesta al fine dell'immissione al consumo. Il prodotto da commercializzare quale Pistacchio di Bronte Presidio Slow Food® deve rientrare nella tipologia di eccellenza, deve fare riferimento alla categoria a perfetto grado di maturazione e si deve caratterizzare per indici di qualità e per processo di lavorazione post-raccolta indicati di seguito:

A) Selezione extra Pistacchio di Bronte Presidio Slow Food® in guscio:

Condizionamento: selezione manuale e/o calibratura del prodotto in modo da ottenere una percentuale del 60% delle drupe deiscenti.

B) Selezione extra Pistacchio di Bronte Presidio Slow Food® sgusciato:

- Condizionamento:

1) sgusciatura con macchine a martello o a rullo dentato e separazione del prodotto dai gusci.

2) selezione manuale e/o calibratura del prodotto sgusciato con crivelli aventi foro con diametro non inferiore a 8,00 mm. Il prodotto con calibro inferiore non può essere utilizzato per la selezione del Pistacchio di Bronte Presidio Slow Food®.

- resa da guscio a sgusciato: 40/45%

- semi interi -100%

C) Selezione extra Pistacchio di Bronte Presidio Slow Food® pelati

-Condizionamento:

-materia prima proveniente dalla categoria B sopra indicata.

1) scottatura dei pistacchi a 98/99 gradi per 4 minuti

- 2) pelatura con macchine dotate di rulli speciali in gomma.
 - 3) asciugamento con forno ad aria calda a 80/85 gradi per 4 ore (umidità residua 6%).
 - 4) selezione con macchine elettroniche ottiche o selezione manuale dei pistacchi pelati verdi interi.
- resa da sgusciato a pelato: 85/88%
 - semi interi:100%

D) Selezione extra di pasta pura di Pistacchio di Bronte Presidio Slow Food®:

Condizionamento :

-materia prima proveniente dalla categoria B o, in casi particolari da pistacchio di Bronte avente calibro minimo 6 mm.

- 1) trattamento termico dei pistacchi per ridurre l'umidità dal 6% all' 1%;
- 2) triturazione dei pistacchi con macchine raffinatrici;
- 3) trasformazione in pasta con macchine centrifughe senza aggiunta di altri ingredienti (olio di semi o altro).

E) Selezione extra Pistacchio di Bronte Presidio Slow Food® macinati:

Condizionamento :

-materia prima proveniente dalla categoria B o C sopra indicata.

- 1) trattamento termico dei pistacchi per ridurre l'umidità dal 6% all' 1%;
- 2) triturazione dei pistacchi con macchine raffinatrici;

F) Selezione extra Pistacchio di Bronte Presidio Slow Food® granellato:

Condizionamento :

- materia prima proveniente dalla categoria B o C sopra indicata.

- 1) riduzione dei pistacchi con macchine granellatrici ;

Per tutte le tipologie di lavorazione va utilizzato esclusivamente Pistacchio di Bronte 100 %, senza alcuna deroga in nessun caso anche nell'annata di scarica.

Ogni eventuale produzione di ulteriori derivati o trasformati differenti dalla materia prima sopra disciplinata dovrà essere regolamentato da specifiche indicazioni che, ove necessario, costituiranno specifico allegato al presente disciplinare.

ART.12 CONFEZIONAMENTO

Il Pistacchio di Bronte Presidio Slow Food® è confezionato in imballaggi nuovi di cartone o sacchi polietilene di diversa misura allo stato sfuso, in sacchetti trasparenti, di alluminio, in sottovuoto o in atmosfera controllata, in contenitori di plastica o di vetro di diversa capienza per la pasta pura, secondo le esigenze della clientela.

Per il confezionamento è in ogni caso da preferire l'adozione di imballaggi realizzati con materiali riciclati o riciclabili.