

Trend positivo del mercato dei pistacchi



La coltivazione del pistacchio (*Pistacia vera*), essenza caratteristica della “macchia mediterranea” siciliana, ha permesso l'utilizzo di terreni disagiati e senz'acqua destinati all'abbandono o degradati da impianti depauperanti di altre colture, utilizzando al meglio aree siccitose e suoli addirittura salsi purché perfettamente drenati, diventando competitiva con altre coltivazioni, soprattutto in ambienti problematici, puntando su cultivar pregiate per l'alta pasticceria come la **Bianca** o la **Napoletana**, dalla notevole produttività e grossezza dei frutti e dei semi verde smeraldo, nonché per la mole delle piante e per l'elevata resa (40-60%)

(per approfondire:

<http://www.entesviluppoagricolo.it/files/News/Allegati/2015/05/filiera%20tistaccicola.pdf>).

La produzione mondiale del pistacchio (1 milione di tonnellate annue), è, ad oggi, concentrata in 3 paesi: Iran, le cui vendite in USA ed Europa sono state ostacolate dalle sanzioni, Stati Uniti e Turchia; tuttavia i pistacchi siciliani si distinguono da quelli americani o turchi per le migliori caratteristiche organolettiche delle produzioni; infatti i paesi che assorbono maggiormente il prodotto siciliano sono,

tuttora, la Germania (Cina e Germania importano pistacchi sia per coprire il fabbisogno interno che per rivenderli sul mercato internazionale), la Francia, la Svizzera, l'Austria e la Svezia, con una domanda crescente di frutti pelati, farine e creme dal colore verde brillante dovuto ai cotiledoni; viene apprezzata anche l'indeiscenza dei frutti perché evita l'infezione di *Aspergillus spp* e la conseguente produzione di aflatossine, fortemente cancerogene. Sulla base delle rilevazioni dell'ultimo rapporto **Sistema di allerta rapido europeo** (RASFF), che registra gli allarmi per rischi di tossicosi alimentari verificati a causa di residui chimici, micotossine, metalli pesanti, inquinanti microbiologici, diossine o additivi e coloranti nell'Unione Europea, sono 3.622 gli allarmi scattati nell'Unione Europea nel 2018 con la **Turchia che è il Paese più responsabile per il maggior numero di notifiche per prodotti non conformi (318)**, seguita dalla Cina (310). Una situazione che evidenzia chiaramente la distanza dagli standard di sicurezza alimentare dell'Unione Europea con evidenti rischi per la salute dei consumatori per l'assenza di adeguati controlli. Si tratta di un Paese con un fiorente scambio commerciale con l'Italia che, sottolinea **Coldiretti**, riguarda anche i prodotti più a rischio con l'importazione nei primi sei mesi del 2019 di quasi 16 milioni di chili di frutta a guscio, soprattutto nocciole e pistacchi (https://www.corriere.it/buone-notizie/19_ottobre_13/cibo-coldiretti-in-italia-scandalo-alimentare-giorno-2352af7e-edbf-11e9-81e9-dd3f6712b5e2.shtml).

In Sicilia la pistacchicoltura interessa una superficie di 3.500 ettari e si producono in media 400 tonnellate di drupe. Una pianta adulta fornisce ogni anno dai 10 ai 25 chilogrammi di frutti dopo il decimo anno dall'innesto.

Vista la grande richiesta mondiale di questo alimento dalle eccellenti proprietà nutrizionali e la crescita dei relativi prezzi che si attestano intorno a 12/13 euro al chilo (<http://www.ismeamercati.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2140>) si investe sempre più su pistacchieti meccanizzati e irrigui, utilizzando portainnesti che inducono una riduzione dei tempi di attesa dell'entrata in fruttificazione delle piante.



Anche l'inconveniente dell'alternanza produttiva biennale, dovuta all'escissione dell'infiorescenza della gemma durante l'estate in cui è prodotto il raccolto abbondante, può essere superata *“potando le punte dei rami, eliminando le gemme vegetanti dell'apice, in modo che le gemme sottostanti, anziché restare dormienti, comincino a vegetare. L'eliminazione delle gemme apicali stimola la pianta ad emettere molte più foglie, che fotosintetizzano le sostanze necessarie a far maturare le gemme fiorifere e ad accrescere, successivamente, i frutti. Questo tipo di potatura, naturalmente, costa molto e deve essere praticata solo da personale altamente specializzato”*(<https://www.freshplaza.it/article/4021003/racalmuto-ag-le-piante-di-pistacchio-dell-imprenditore-antonio-vaccaro-producono-annualmente-grazie-ad-un-innovazione-nella-potatura/>).



Sebbene costituisca un prodotto di nicchia la filiera pistacchicola siciliana comincia organizzarsi in Associazioni per fare sistema, concentrando importati quantitativi nella produzione di pistacchi per una commercializzazione sui mercati con buone prospettive di alto reddito.

Dott.ssa Agr. Brigida Spataro

FOTO:

https://www.google.it/search?biw=1024&bih=652&tbm=isch&sa=1&ei=bralXaHsO4TcwALq8Yb4AQ&q=pistacchio+siciliano&oq=pistacchio+siciliano&gs_l=img.3..0j0i5i30l3j0i8i30j0i24.1740.5709..6537...0.0..0.567.1246.9j5-1.....0....1..gws-wiz-img.....0i67.cfQ-DUNM_1U&ved=0ahUKEwih29uXnZ7lAhUELlAKHeq4AR8Q4dUDCAY&uact=5#imgsrc=HCSfzpXg-KzvpM:

https://www.google.it/search?biw=1024&bih=652&tbm=isch&sa=1&ei=bralXaHsO4TcwALq8Yb4AQ&q=pistacchio+siciliano&oq=pistacchio+siciliano&gs_l=img.3..0j0i5i30l3j0i8i30j0i24.1740.5709..6537...0.0..0.567.1246.9j5-1.....0....1..gws-wiz-img.....0i67.cfQ-DUNM_1U&ved=0ahUKEwih29uXnZ7lAhUELlAKHeq4AR8Q4dUDCAY&uact=5#imgdii=SgSDv1-s1YhCnM:&imgsrc=HCSfzpXg-KzvpM:

https://www.google.it/search?biw=1024&bih=652&tbm=isch&sa=1&ei=bralXaHsO4TcwALq8Yb4AQ&q=pistacchio+siciliano&oq=pistacchio+siciliano&gs_l=img.3..0j0i5i30l3j0i8i30j0i24.1740.5709..6537...0.0..0.567.1246.9j5-1.....0....1..gws-wiz-img.....0i67.cfQ-DUNM_1U&ved=0ahUKEwih29uXnZ7lAhUELlAKHeq4AR8Q4dUDCAY&uact=5#imgsrc=TwuicwO5WNe3FM: