



Il Pistacchio

nella Provincia Agrigentina



Cenni storici: il pistacchio, pianta agraria tipicamente mediterranea, nota in Sicilia con il nome di "fastuca", è presente in Sicilia particolarmente nelle Province di Catania, Agrigento e Caltanissetta.

L'introduzione del Pistacchio nella nostra isola si fa risalire ad epoche assai remote, tra il 20 ed il 30 d.C. ad opera di un Governatore romano, Lucio Vitellio.

Ma soltanto durante la dominazione araba, il pistacchio assume una certa importanza colturale che, tra alterne vicende, ha mantenuto fino ai nostri giorni.

*Territorio di competenza della SOPAT n. 70
(Canicattì • Castrolfilippo • Grotte • Racalmuto)*

A prova di ciò, basta guardare l'affinità etimologica del nome dialettale dato al Pistacchio con il corrispondente termine arabo.

Fastuca il frutto e Fastucara la pianta, derivano infatti dai termini arabi "Fristach – Frastuck-Festuch".

Il Pistacchio (pistacia vera) appartiene alla famiglia delle Anacardiaceae, è un albero di altezza intorno ai 6-7 metri, dotato di radici profonde, dal tronco nodoso e contorto di colore grigio-bruno e dalle foglie caduche.

La pistacia vera è una pianta non ermafrodita. La specie è dioica: si hanno cioè piante maschili e piante femminili.

Relativamente agli aspetti delle tecniche colturali, i Pistacchietti in Sicilia possono essere classificati come naturali e artificiali in dipendenza della utilizzazione o meno di polloni spontanei di Terebinto innestati in loco.

IL PISTACCHIO IN PROVINCIA DI AGRIGENTO

COMUNE	Superficie specializz. HA	Superficie promiscua HA	Superficie totale HA	COMUNE	Superficie specializz. HA	Superficie promiscua HA	Superficie totale HA
Agrigento	8	7	15	Naro	3	8	11
Aragona	12	0	12	Racalmuto	22	8	30
Cammarata	3	0	3	Raffadali	16	16	32
Campobello di Licata	7	3	10	Ravanusa	2	5	7
Canicatti	4	3	7	Ribera	7	5	12
Casteltermini	6	2	8	Sant'Angelo Muxaro	15	23	38
Cattolica Eraclea	13	11	24	San Biagio Platani	34	30	64
Favara	8	5	13	Santa Margherita Belice	7	0	7
Licata	3	6	9	TOTALE	170	132	302

RACCOLTA:

La raccolta dei frutti del Pistacchio può essere fatta a mano o meccanica con scuotitori e ombrelloni sistemati intorno al tronco.

Effettuata la raccolta, il frutto viene smallato, tramite sfregamento meccanico e quindi lasciato asciugare al sole per 5-6 giorni.

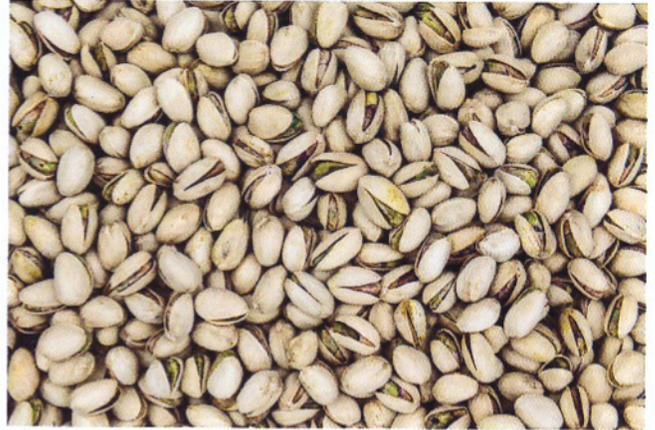


Dalla smaltatura del frutto si ottiene il Pistacchio in guscio, chiamato Tignosella, che successivamente verrà sgusciata per essere immessa sul mercato.

Il Pistacchio prodotto in questa Provincia Siciliana presenta delle caratteristiche che lo distinguono sia per la qualità, sia per la grandezza, dagli altri tipi di Pistacchio prodotti nelle altre aree del mondo; il suo sapore quando si consuma fresco è estremamente gradevole; è un frutto molto pregiato che riscontra una grande approvazione anche all'estero dove viene esportato, soprattutto nei paesi Europei grazie alle sue notevoli dimensioni ed all'intensa colorazione verde.

PROGETTI EFFETTUATI:

In passato sono stati effettuati dei Programmi Regionali per il rilancio e la valorizzazione della "Pistacchicoltura Siciliana", con la costituzione di una "Azienda pilota" come centro di riferimento del Mediterraneo in Agro di Racalmuto, Contrada Noce.



Questo Progetto è stato formulato e presentato all'Assessorato Regionale Agricoltura e Foreste dalla U.O. n. 108 di Aragona (Ag).

Obiettivo principale del Progetto era quello di dimostrare che il Pistacchio posto nelle condizioni ideali di terreno e coltivazione, trattato alla stessa stregua di una qualsiasi pianta da frutto è da considerarsi pianta da reddito con produzioni abbondanti e costanti negli anni, superando quel concetto di pianta per terreni marginali a cui era stata relegata per tanto tempo.



Nuove prospettive di rilancio della Coltura:

Molta importanza e successo ha avuto l'istituzione della "Festa del Pistacchio di Raffadali (Ag), già da diverse edizioni, con un Progetto che sta coinvolgendo produttori e trasformatori di diversi Comuni della Provincia Agrigentina.

La manifestazione è promossa dall'Associazione "Pistacchio di Raffadali", composta da Agricoltori, produttori, consumatori, tecnici accomunati dal desiderio e dall'impegno di tramandare, valorizzare e tutelare un prodotto unico della Provincia di Agrigento.

Recentemente, il Pistacchio di Raffadali (località in Provincia di Agrigento) ha ricevuto il marchio D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) dall'Unione Europea, affiancando così il prestigioso Pistacchio di Bronte (CT). La Sicilia diventa così la Capitale del Pistacchio D.O.P..

Elenco di alcuni preparati e ricette dolci e salate a base di Pistacchio:

- Gelato al Pistacchio;
- Pesto di Pistacchio;
- Crema di Pistacchio;
- Dolci-ricci di Pistacchio;
- Arancini al Pistacchio;
- Panettoni e colombe al Pistacchio;
- Cous cous dolce al Pistacchio.



Ente di Sviluppo Agricolo
Sez. Op. Per. di A.T.A. n. 70
CANICATTÌ

Organizzazione tecnica: **Dr. Sardo Angelo**
Via Vitt. Emanuele, s.n. - 92024 Canicattì (Ag)
Tel. 0922 851502 - Fax 0922 833464
E-mail: sopat.canicatti@entesviluppoagricolo.it