



La sfida della economia del terzo millennio passa per la strada della globalizzazione e delle integrazioni tra i popoli. In questo contesto la Sicilia è pronta a misurarsi con questa complessa realtà per la ricchezza derivante da un passato che ha visto l'Isola protagonista di dominazioni che hanno lasciato tracce genetiche e culturali, tra cui quella Araba alla quale va il merito di aver fatto conoscere il valore agronomico del pistacchio. E' con questo spirito che la Regione Siciliana e in collaborazione con Enti Nazionali ed Internazionali, ha voluto fortemente la conferenza sul pistacchio organizzata a Bronte e finanziato il libro "Sulle Orme del Pistacchio".

La produzione di pistacchio siciliana non ha l'importanza di quella iraniana, californiana o turca, tuttavia si tratta di una entità talmente specifica da renderla inimitabile. L'Oro verde di Bronte, pur ottenuto in condizioni pedoclimatiche che rendono difficile sul piano dei costi di produzione la competizione con gli altri Paesi produttori, ha un suo mercato di nicchia e spunta prezzi più elevati, per le peculiari caratteristiche pomologiche e gustative, oltre che per merito delle capacità imprenditoriali dei pistacchicoltori e della fantasia dell'artigianato locale nel saper valorizzare il pistacchio verde siciliano.

Dando il proprio supporto a questa iniziativa di valenza internazionale, la Regione Siciliana, ancora una volta ha voluto dare un segnale chiaro circa la volontà di sostenere, promuovere e difendere un settore produttivo importante non solo per l'economia di tante famiglie ma anche per il ruolo ambientale che la coltivazione del pistacchio gioca nella difesa di aree altrimenti destinate all'abbandono.

The challenge of the economy of the third Millennium goes along the road of globalization and of integration between the peoples. Sicily is ready to accept this complex challenge due to its richness derived from the several past Dominations, such as the Arabic one that left genetic and cultural heritages, included the knowledge on pistachio cultivation.

The spirit of the Conference is to create a bridge between the past and the present; therefore, the Government of the Region of Sicily involved National and International Organizations, and provided financial support to the book "Following Pistachio Footprints".

The Sicilian production of pistachio has not the importance of that of Iran, California or Turkey, nevertheless it represents an unequalled specific entity. The "Green gold of Bronte", although obtained in not competitive pedoclimatic conditions, has a specific niche market for the entrepreneurial capacity of the pistachios growers, as well as for its importance to the local craftsmanship who process the unique agreeable Sicilian green pistachio.

Giving support to this International initiative, the Gov. of the Region of Sicily, once again wants to give a clear signal of political support to the growers, to promote and defend the pistachio industry, as a producing sector which is important not only for the economy of several families but also for the protection of the environment that otherwise will be abandoned.

Prof. Giovanni La Via
Assessore all'Agricoltura e Foreste
della Regione Siciliana





Prefazione

Il presente volume, *Following Pistachio Footprints Sulle Orme del Pistacchio* edito nell'ambito della collana *Scripta Horticulturae* dell'International Society for Horticultural Science, nasce dalla collaborazione di un ricercatore del CRA con diversi colleghi stranieri e con il contributo della Regione Siciliana, che si è fatta carico della stampa del volume.

Il libro, stampato in lingua inglese e italiana, fornisce informazioni circa le ricerche, le sperimentazioni, le tecniche culturali adottate, le origini delle cultivar, la distribuzione, la storia, le tradizioni e gli usi nella maggior parte dei Paesi nei quali il pistacchio è coltivato. Il titolo, "Sulle Orme del Pistacchio", rende poi l'idea di quanto antica sia la conoscenza di questa pianta. Persino nella Bibbia, infatti, si narra che Giacobbe inviò in omaggio al Faraone pistacchi insieme ad altri frutti. Anche nella corte della regina di Saba, i pistacchi erano un privilegio riservato solo a lei e pochi eletti.

Nel corso degli anni la produzione del pistacchio è sempre aumentata, come pure i consumi; tuttavia, per l'elevato prezzo, dovuto anche alle difficoltà agronomiche della specie (lenta entrata in produzione e tendenza all'alternanza), il prodotto è destinato a un mercato ristretto. I prezzi internazionali del pistacchio da snack, infatti, non sono inferiori ai 12 euro al chilogrammo e quelli del pistacchio destinato alla lavorazione industriale (per esempio il pistacchio verde siciliano) costano anche il doppio.

L'interesse per questo frutto è tale da muovere un flusso di importazione che coinvolge oltre 90 Paesi. I Paesi Europei sono i maggiori importatori, seguiti da alcuni Paesi del Golfo Persico e dalla Cina. Al contrario, quelli produttori sono pochi: Afghanistan, Cina, Cipro, Grecia, Iran, Italia, Kirgizstan, Madagascar, Messico, Pakistan, Siria, Tunisia, Turchia, Stati Uniti, Uzbekistan. La produzione media supera 450 mila tonnellate annue di pistacchio in guscio, il 75% delle quali proviene dall'Iran e dagli USA.

Il pistacchio, tuttavia, merita più attenzione di quanto finora sia avvenuto perché, oltre a essere un frutto che non ha problemi di mercato (il primo parametro da considerare nelle scelte aziendali), è anche una pianta capace di vivere e produrre in condizioni pedoclimatiche difficili. Nel libro sono riportati alcuni esempi, come le foreste dell'Afghanistan, alcune aree dell'Iran e i pistacchietti che sorgono attorno all'Etna, in Sicilia. Proprio in quest'ultima regione, a parte le peculiari caratteristiche del pistacchio di Bronte che, per i suoi verdi cotiledoni, sul mercato mondiale registra un prezzo quasi doppio rispetto agli altri pistacchi, la pistacchicoltura Etnea è la prova della capacità di questa specie di colonizzare aree (le "sciare") che, altrimenti, sarebbero state abbandonate. Tale specie dunque fornisce anche un contributo sociale e ambientale nel frenare l'abbandono delle terre.

Certo, il mondo è in evoluzione, la globalizzazione non lascia spazio a colture non in grado di competere dal punto di vista economico, tuttavia il profitto non può essere sempre e soltanto l'unica finalità dell'investimento. Ciò è tanto più vero per quelle aree dove anche fattori come la "tradizione" e la "cultura" possono divenire importanti elementi di sviluppo endogeno.

Preface

The present volume, *Following Pistachio Footprints*, edited within the series *Scripta Horticulturae* of the International Society for Horticultural Science, derives from the collaboration of a CRA researcher with different international colleagues and with the Region of Sicily under whose responsibility the printing was realized.

The book, entirely bilingual in English and Italian, provides information on research, experimentation, cultivation techniques, the origin of the cultivars, the distribution, history, traditions and utilization in most of the countries which cultivate the pistachio. The title, "Following Pistachio Footprints" reflects the ancient roots on the knowledge of this plant. Indeed, already the Bible makes a reference to Jacob who sent pistachios, together with other fruits, as a present to the Pharaoh. Also at the Royal Household of the Queen of ancient Saba, pistachios were a privilege reserved only to her and few selected people.

Pistachio production, as well as its consumption, has been continuously rising throughout the years; however, due to their relatively high price deriving from their difficult cultivation (late entering into bearing and tendency to alternate bearing), pistachios are destined only to limited markets. International prices for pistachios to be consumed as a snack are not below 12 €/kg, and those for pistachios destined to processing (for example the green pistachio of Sicily) may even be twice as high.

The interest in this fruit has stimulated a flow of importation involving more than 90 countries. Major importation is noted from European countries, followed by some States from the Persian Gulf, and China. On contrast to this, only few countries produce the pistachio: Afghanistan, China, Cyprus, Greece, Iran, Italy, Kirgizstan, Madagascar, Mexico, Pakistan, Syria, Tunisia, Turkey, United States, Uzbekistan. The medium annual production is about 450.000 tons of pistachios in shell, 75% of which are produced in Iran and the USA.

However, the pistachio deserves more attention than it has received until now, not only because it is a fruit which does not have market problems (which is the first parameter to consider for producers), but also because this plant is able to grow and produce under difficult pedoclimatic conditions. The book presents some examples, like the forests in Afghanistan, some areas in Iran and the pistachio orchards around the Etna, in Sicily. And in fact, it is this region, where, apart from the peculiar green cotyledons of the Pistachios of Bronte, which let them reach highest market prices everywhere in the world, the Etnean pistachio production is the testimony for the species' capability to get established in areas which otherwise would be abandoned. Thus, the pistachio also plays an important social and environmental role by preventing whole territories from depopulation.

We all know that the world is in steady evolution and globalization does not leave space for less competitive crops, but monetary profits cannot always and exclusively be the motivation of an investment. This is even more true for those regions where aspects like "tradition" and "culture" might also essentially contribute to endogenous development.

Dr. Giovanni Lo Piparo
Direttore Generale

Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura





Premessa

Questo volume dedicato al pistacchio insieme a quello sul mandorlo già pubblicato e agli altri che saranno realizzati sul castagno, la noce, il nocciolo e il carrubo costituiranno una raccolta prestigiosa di valenza internazionale.

I volumi raccontano “coltura e cultura, folclore e storia, tradizione e usi” dei maggiori paesi produttori del mondo di frutta secca.

Il valore del pistacchio in Sicilia (che in quantità incide meno dell'1% sulla intera produzione mondiale) è legato principalmente all'eccellenza gastronomica dei derivati ottenuti dalla lavorazione del frutto: la fantasia creativa dei siciliani, e in particolare quella dei “maestri” di Bronte e Raffadali, ha messo a frutto la multifunzionalità d'uso del pistacchio nella gastronomia, nella gelateria e nella pasticceria, mantenendo inalterati i legami con le antiche tradizioni.

I consumatori del terzo millennio, più informati ed esigenti, e sempre alla ricerca della qualità e della tipicità, troveranno nel pistacchio siciliano e nei suoi derivati un gusto unico ed irripetibile: in questa direzione va l'impegno dell'Assessorato Agricoltura e Foreste per la valorizzazione del Pistacchio verde di Bronte prodotto DOP e presidio Slow Food.

Introduction

The present volume dedicated to pistachio, together with the one on almond, which is already published, and the ones on other nuts such as chestnut, walnut, hazelnut and carob, which are in preparation, will constitute a precious collection of international value. The volumes provide information on "cultivation and culture, folklore and history, tradition and uses" related to these fruits in the respective producing countries.

The high estimation of the pistachio in Sicily (which, in yield quantity, contributes to an amount less than 1% of worldwide production) is due to the gastronomic excellence of the products obtained from this fruit, which is a result of the Sicilian creativity, and in particular of the “Masters” of Bronte and Raffadali cities. Local craftsmanship evidences the multiple uses of pistachio nuts, either in gastronomy, ice cream and pastry industries. The consumers of the third millennium, which are more and more demanding high quality and authenticity of the products they choose, will sense an unrepeatable emotional experience in tasting the Sicilian pistachio and its products. It is the duty of the Assessorship of Agriculture and Forestry to safeguard and to keep alive the genuinity of the Sicilian pistachio, and especially to valorize the “Green Pistachio of Bronte”, a PDO product included in the Ark of Taste of Slow Food.

**Il Direttore Generale del Dipartimento Infrastrutturale
dell'Assessorato Regionale Agricoltura e Foreste**

Dr. Dario Cartabellotta

