



IL PISTACCHIO DI BRONTE: ECCELLENZA SICILIANA

Introduzione

Il pistacchio (*Pistacia vera* L.) è una coltura arborea originaria del Medio Oriente, oggi coltivata anche in Sicilia, in particolare nella zona di Bronte. Questo territorio vulcanico alle pendici dell'Etna offre condizioni uniche che conferiscono al "Pistacchio Verde di Bronte DOP" caratteristiche organolettiche inimitabili.

Condizioni ideali di coltivazione

- Clima: Mediterraneo, con estati calde e secche e inverni freddi ma non rigidi
- Altitudine: tra 300 e 900 metri s.l.m.
- Terreno: Vulcanico, ben drenato, ricco di minerali
- Vernalizzazione: Almeno 800 ore sotto i 7°C

Tecniche colturali

- Sesto d'impianto: 6x6 o 7x7 metri
- Portainnesto: *Pistacia terebinthus* (spaccasassi)
- Forma di allevamento: Vaso o vaso libero
- Gestione: Tradizionale, con potature leggere e uso limitato di fitofarmaci
- Alternanza produttiva: Biennale (un anno di carica, uno di riposo)





IL PISTACCHIO DI BRONTE: ECCELLENZA SICILIANA

Raccolta

- Periodo: Tra fine agosto e fine settembre
- Metodo: Manuale, su teli, direttamente dai rami
- Mallo: Rimosso entro 24h per evitare fermentazioni

Post-raccolta

- Essiccazione: Al sole o in essiccatoi (fino al 4-6% di umidità)
- Sgusciatura e selezione: In impianti certificati
- Stoccaggio: In ambienti freschi e asciutti

Caratteristiche del Pistacchio di Bronte DOP

- Colore: Verde brillante naturale
- Sapore: Intenso, aromatico, dolce
- Valore commerciale: Elevato, fino a 60€/kg per il prodotto pelato
- Usi: Pasticceria, gelateria, salumeria, olio, cucina gourmet

Attività didattiche consigliate

- Laboratorio sensoriale con degustazione
- Analisi comparativa tra pistacchi (origine, lavorazione)
- Discussione sull'agricoltura eroica in aree marginali
- Approfondimento sul valore delle DOP e delle filiere corte





IL PISTACCHIO DI BRONTE: ECCELLENZA SICILIANA

 Confronto internazionale

Caratteristica	Bronte (Italia)	California (USA)	Iran
Metodo di raccolta	Manuale tradizionale	Meccanizzato	Manuale/ industriale
Produzione	Biennale	Annuale	Annuale
Rese per ettaro	600-1.000 kg	>2.000 kg	Variabile
Qualità organolettica	Molto elevata	Standard	Elevata





IL PISTACCHIO DI BRONTE: ECCELLENZA SICILIANA

★ Conclusione

La coltivazione del pistacchio a Bronte è un esempio virtuoso di agricoltura sostenibile, legata al territorio, alla cultura e all'economia locale. Ospitare studenti internazionali è un'opportunità per diffondere buone pratiche e valorizzare le produzioni tipiche europee.

A cura di:

DOSICILY Fabio Pafumi, professionista del settore agricolo e originario di Bronte (CT, Sicilia)

Email: dosicily@hotmail.com

www.dosicily.com

Brochure destinata per finalità didattiche e divulgative.

Guida in Italiano

Fabio

INFO & PRENOTAZIONI

+39 329 9373 888

info@siciliamagica.com

www.siciliamagica.com



 @siciliamagicatour

 @siciliamagica





BRONTE PISTACHIO: A SICILIAN EXCELLENCE

Introduction

The pistachio (*Pistacia vera* L.) is a tree crop native to the Middle East, now also cultivated in Sicily, particularly in the Bronte area. This volcanic territory on the slopes of Mount Etna offers unique conditions that give the "Bronte Green Pistachio PDO" its inimitable organoleptic characteristics.

Ideal Growing Conditions

- Climate: Mediterranean, with hot and dry summers and cold but not harsh winters
- Altitude: between 300 and 900 meters a.s.l.
- Soil: Volcanic, well-drained, rich in minerals
- Vernalization: At least 800 hours below 7°C

Cultivation Techniques

- Plant spacing: 6x6 or 7x7 meters
- Rootstock: *Pistacia terebinthus* (locally known as "spaccasassi")
- Training system: Vase or free vase
- Management: Traditional, with light pruning and limited use of plant protection products
- Production cycle: Biennial (one year of heavy yield, one year of rest)





BRONTE PISTACHIO: A SICILIAN EXCELLENCE

Harvesting

- Period: From late August to late September
- Method: Hand-picked, onto nets, directly from the branches
- Hull: Removed within 24 hours to prevent fermentation

Post-Harvest

- Drying: In the sun or in dryers (down to 4–6% humidity)
- Shelling and sorting: In certified facilities
- Storage: In cool, dry environments

Characteristics of Bronte PDO Pistachio

- Color: Naturally bright green
- Flavor: Intense, aromatic, sweet
- Commercial value: High, up to €60/kg for peeled kernels
- Uses: Pastry-making, gelato, cured meats, oil, gourmet cuisine

Recommended Educational Activities

- Sensory workshop with tasting
- Comparative analysis of pistachios (origin, processing)
- Discussion on "heroic" farming in marginal areas
- Insight into the value of PDO certifications and short supply chains





BRONTE PISTACHIO: A SICILIAN EXCELLENCE

 International Comparison

Characteristic	Bronte (Italy)	California (USA)	Iran
Harvesting method	Traditional manual	Meccanizzato	Manuale/ industriale
Production	Biennial	Annuale	Annuale
Yield per hectare	600–1,000 kg	>2,000 kg	Variable
Organoleptic quality	Very high	Standard	High





BRONTE PISTACHIO: A SICILIAN EXCELLENCE

★ Conclusion

Pistachio cultivation in Bronte is a virtuous example of sustainable agriculture, closely linked to the territory, local culture, and economy. Hosting international students is an opportunity to share best practices and promote the value of typical European products.

Prepared by:

DOSICILY – Fabio Pafumi, agricultural professional from Bronte (CT, Sicily)

Email: dosicily@hotmail.com

www.dosicily.com

Brochure intended for educational and informational purposes.

Guide in Italian

Fabio

INFO & PRENOTAZIONI

+39 329 9373 888

info@siciliamagica.com

www.siciliamagica.com



 @siciliamagicatour

 @siciliamagica

