

Il pistacchio di Bronte, bene l'export

Si prevede una grande affluenza di visitatori anche per il secondo week end dell'Expo
Oggi le visite di migliaia di studenti che potranno conoscere e apprezzare il prodotto

L'Expo del pistacchio dei record riaccende i motori. Dopo il grande bagno di folla dello scorso fine settimana, e soprattutto di domenica scorsa quando gli organizzatori hanno registrato il triplo delle presenze rispetto al primo week end degli anni scorsi, oggi gli stand dell'Expo riaccendono le luci per quello che forse è il giorno più allegro e vibrante della manifestazione.

Migliaia di scolari e studenti, provenienti dall'intera provincia di Catania ed anche di altre province della Sicilia, infatti, saranno in visita in città per conoscere il Re pistacchio dop di Bronte, grazie alla manifestazione "La scuola all'Expo/Sagra del pistacchio".

Un evento che coinvolge il mondo della scuola che invaderà il percorso degli espositori pronti a far assaggiare ai più giovani i prodotti al pistacchio.

«Un modo - afferma l'assessore Chetti Liuzzo che ha organizzato questa giornata - da fare apprezzare anche ai più piccoli il nostro Oro verde dop. Un evento dal grande contenuto educativo. I bambini, infatti, ricorderanno a lungo questa giornata che farà capire loro come a Bronte si produce il migliore pistacchio al mondo».

Ai bambini, dopo i saluti del sindaco Graziano Calanna e delle autorità presenti alle 10,30 verrà offerto un bel cono gelato rigorosamente al pistacchio di Bronte dop.

«E sarà bellissimo vedere i bambini gustarlo con gioia - ha affermato il sindaco Graziano Calanna - Una festa tutta per loro. I bambini sono il nostro futuro ed io ringrazio i dirigenti scolastici che hanno aderito alla nostra iniziativa».

Ma cosa contiene il verde pistacchio dop di Bronte? I tanti golosi che faranno in questo week end abbuffate sappiano che contiene molte protei-

ne (18-23%), olio (50-60%), vitamine ed altre sostanze non azotate (15-17%). Il frutto ha quindi un valore nutritivo molto alto. Chi vuole assaggiare esclusivamente il frutto, lo può trovare sotto diverse forme: la "Tignosella", (ovvero pistacchio cui è stato tolto il mallo ma non il guscio), "Pistacchio pelato", (ovvero sgusciato e privato dell'endocarpo) e "Pelato", (ovvero privato della sottile pelle di colore viola - rossastro attraverso l'immersione in acqua bollente).

In tanti si chiedono che fine faccia la

produzione e se basta per soddisfare la domanda. Il prof. Biagio Fallico, durante la presentazione di questo Expo è stato chiaro: «Sì - ha affermato - qui c'è pistacchio per tutti».

E di tutta la produzione l'80% viene esportato all'estero, il restante 20% trova impiego nell'industria nazionale (il 55% industria delle carni insaccate, il 30% nell'industria dolciaria ed il 15% nell'industria gelatiera).

Ed allora buon pistacchio verde dop a tutti, Bronte apre le porte ed espone il suo prodotto principe.

