

## [Expo del pistacchio DOP di Bronte, ancora un weekend di festa golosa](#)

scritto da Clarissa Iraci | 26/09/2016



**Dopo il successo del primo weekend, grande attesa per gli ultimi tre giorni dell'Expo del Pistacchio di Bronte DOP, un evento imperdibile che ha dato alla cittadina catanese una notorietà internazionale. L'appuntamento è dal 30 settembre al 2 ottobre 2016.**

**EXPO** del   
**PISTACCHIO** D.O.P.  
**XXVII SAGRA - BRONTE**

23.24.25 SETTEMBRE  
30 SETTEMBRE 1.2 OTTOBRE

Alle pendici occidentali dell'Etna, in un paesino catanese chiamato Bronte, è in corso la XXVII edizione dell'**Expo del Pistacchio**. Lo scenario mozzafiato del Parco dei Nebrodi ospita la sagra di uno dei prodotti più caratteristici della Sicilia che, per la sua bontà, è stato denominato "Oro verde". Per due weekend consecutivi, dal 23 al 25 settembre e **dal 30 al 2 ottobre**, il pistacchio è protagonista di un ricco programma che oltre ai tradizionali appuntamenti culinari e artistici (degustazioni, danza, musica) prevede incontri celebrativi del riconoscimento D.O.P. attribuito al prodotto nel 2009.

È già il secondo anno che il nome della manifestazione "**Sagra del Pistacchio**" è stato modificato in "**Expo del pistacchio DOP di Bronte**", il che celebra dal punto di vista della genuinità un prodotto che è già estremamente noto per la sua bontà.



L'identità della manifestazione viene mantenuta con incontri tradizionali come la **premiazione della torta più buona** con la *IV Edizione del Trofeo del pistacchio*, le escursioni tra i pistacchietti brontesi, la musica live e le mostre d'arte. In occasione del riconoscimento europeo, però, la scaletta ha dato spazio anche ad un concorso per il nuovo logo dell'Expo e alla presentazione del logo vincitore, al lancio della nuova app "**Bronte, Città del pistacchio**" e alla conferenza "**Le idee e l'ingegno al servizio di Bronte**".

In occasione della sagra si possono degustare e acquistare sia i prodotti che i piatti tipici locali. Bronte è famosa per le sue ricette ma soprattutto per l'unione del pistacchio con le carni tenerissime del posto: bovini, suini e agnelli allevati nel parco dei Nebrodi. Tra le ricette più richieste, ad esempio, ci sono la salsiccia al pistacchio, il pesto, il gelato e, da qualche anno, una nuova specialità: l'**arancina al pistacchio**.

Un grande e meritato successo per questo piccolo seme, ricco di proprietà, che si sta insinuando su tutti i fronti della cucina, dai primi piatti ai dessert, sotto forma di creme, pistacchi, granella, pesto e gelato. Nella denominazione di un piatto, leggere “**Pistacchio di Bronte**” è motivo di entusiasmo per tutti i golosi che amano il prodotto.

## **Il pistacchio, storia di una tipicità celebre nel mondo**

Insieme al paese di Adrano, anche questo in provincia di Catania, Bronte fa parte di una produzione di nicchia che vede le coltivazioni italiane del pistacchio quasi esclusivamente in Sicilia e, precisamente, nelle province di Catania, Caltanissetta e Agrigento.

L’**origine del pistacchio** vede ancora una volta lo zampino della dominazione araba. Il termine nel dialetto siciliano, *frastuca*, richiama il termine arabo *Fristach* che, a sua volta, deriva dal persiano *Fistich* (le prime testimonianze del pistacchio si fanno risalire in Medio Oriente, in particolare nell’antica Persia). Gli arabi cominciano a coltivare l’albero che arriva a Bronte nel XVIII secolo. Da allora, il seme ha trovato in Sicilia un ambiente perfettamente adatto alla sua coltivazione e alla sua crescita: la terra vulcanica e il sole permettono il caratteristico colore verde, il gusto inconfondibile e l’altissimo valore nutrizionale.

Questo spiega la notorietà del **pistacchio brontese** in tutto il mondo, alla luce anche del fatto che, oggi, un prodotto buono dev’essere rigorosamente accompagnato dalla garanzia della sua genuinità e naturalità. L’Expo riflette esattamente queste caratteristiche e permette di comprendere come il gusto antico del prodotto venga riproposto e affiancato ai piatti più disparati, rafforzando la tradizione e aprendo le porte all’innovazione.

Partecipare alla sagra, ormai Expo, è quindi un’occasione intrisa di sicilianità. Da una parte, infatti, si può godere del fantastico scenario ai piedi del più grande vulcano d’Europa, dall’altro si può scoprire come i prodotti della storia non siano stantii ma abbiano, per le nuove sperimentazioni in cucina, un enorme potenziale.

---

### **EXPO DEL PISTACCHIO DOP BRONTE - XXVII SAGRA**

**Dove:** Bronte, Catania

**Quando:** dal 23 al 25 settembre e dal 30 al 2 ottobre

**Sito web:** [www.expodelpistacchiodibronte.com](http://www.expodelpistacchiodibronte.com)

---

[mappress mapid="200"]