

# Pistacchio di Bronte, re della cucina e del territorio

**Autore:** Staff Siciliafan

**Data:** 25 Agosto 2019



**Ne sentiamo parlare spessissimo ed è uno di quei prodotti in grado di richiamare immediatamente l'immagine della Sicilia e della sua tradizione gastronomica:** stiamo parlando del pistacchio di Bronte, vero e proprio fiore all'occhiello delle produzioni locali. **Il pistacchio di Bronte ha valicato i confini regionali per spopolare sulle tavole di tutta Italia (e non solo):** questa varietà di pistacchio si è guadagnata la **Denominazione di origine protetta (marchio DOP)** ed è anche **Presidio Slow Food**. Soprannominato "Oro Verde", è un piccolo gioiello delle coltivazioni siciliane e pochi luoghi al mondo possono vantare produzioni di qualità paragonabile.

## **Pistacchio di Bronte, tra DOP e Slow Food**

Il pistacchio di Bronte **ha guadagnato la denominazione DOP nel 2009**: per rispettare il titolo deve rispettare dei requisiti ben precisi, come un colore verde intenso e un sapore aromatico forte. **Necessario, inoltre, che la zona di produzione ricada nei territori di Bronte, Adrano o Biancavilla e che la fase produttiva sia monitorata e certificata.** Per potersi fregiare di questo titolo la zona di produzione del pistacchio di Bronte deve anche essere caratterizzata da terreno di origine vulcanica. Dagli antipasti, ai primi piatti, fino ai dolci, il pistacchio di Bronte ha guadagnato un posto d'onore sulle tavole di tante famiglie, caratterizzando numerose preparazioni: altro che frutta secca!

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pistacchio-bronte-re-della-cucina-del-territorio/>

Generato il 18/04/2025