



Pistacchio Verde di Bronte DOP

Pistacchio S.p.A.: due nuovi stabilimenti per la Sicilia che non si scoraggia e cresce

Tra le parole più odiate degli ultimi tempi, eccezion fatta per quelle del lessico pandemico, un posto d'onore spetta a "resilienza". Non per il suo significato, di per sé splendido, ma per il suo (ab)uso modaiolo e spesso fuori contesto. Ogni tanto, però, è bello potersene riappropriare a ragione veduta. Ad esempio, parlando della brontese **Pistacchio S.p.A.**, realtà leader nella lavorazione di frutta secca (in primis del rinomato Pistacchio Verde di Bronte DOP, commercializzato a marchio **Marullo**), l'inviso termine risulta assai calzante. Nel luglio del 2019, a pochi mesi dalla diffusione mondiale del Covid-19, l'azienda, in piena controtendenza, ha deciso di ampliare il suo comparto produttivo acquistando a

Farigliano, in provincia di Cuneo, uno stabilimento dedicato alla trasformazione delle migliori varietà di nocciole presenti sul mercato, destinate a clienti illustri (a spiccare è il nome dell'industria Venchi, con la quale è stato stretto un accordo di filiera). Non paga di tale implementazione, la Pistacchio S.p.A. sta anche dando vita in questi mesi a un nuovo stabilimento a Piano Tavola, cittadina del catanese a poche decine di km da Bronte. Quest'ultimo sarà dedicato esclusivamente alla lavorazione del pistacchio e, con i suoi ben 14.000 mq, si configurerà come il più grande sito produttivo del Sud Italia. Ci pare, in fin dei conti, un ottimo esempio di resilienza vera. Diremmo, quella DOP. Info: www.pistacchiospa.it

