

*We love pistacchio verde di Bronte dop®*

Comunicato Stampa

## **We love Pistacchio verde di Bronte dop**

### **Diffidate dalle imitazioni!**

Bronte, Settembre 2012 – **“We love pistacchio verde di Bronte Dop”** non è un slogan pubblicitario ma una vera dichiarazione d’amore per l’oro verde di un territorio con la vocazione a declinare, da sempre, il bello e il buono.

Per comprendere pienamente il concetto, bisogna partire dalla particolarità del territorio. Il pistacchio verde di Bronte Dop nasce sulle impervie tra le colate laviche dell’Etna e le vallate dei monti Nebrodi. Terreni, aspri, ripidi, quasi verticali, che rendono difficoltosa la raccolta di questo prezioso frutto.

Sono rari, infatti, i terreni dove sistemare i teloni sotto gli alberi, che fruttificano ad annate alterne. Nella maggior parte dei casi, bisogna aggrapparsi con una mano al ramo e con l’altra staccare i frutti. E’ un lavoro duro, “acrobatico”, che coinvolge un’intera comunità.

Tra fine agosto e i primi di settembre, i giorni della raccolta, Bronte si svuota. Uomini, donne, bambini, si ritrovano tutti nei “lochi” (appezzamenti limitrofi al territorio brontese), il che si rinnova da secoli. E’ una sospensione del tempo, in cui ogni gesto e ogni momento della giornata acquista o riacquista una sacralità perduta.

E’ un esercizio di memoria collettiva, un master di economia, un corso intensivo di educazione ambientale, una rappresentazione vivente di storia locale in cui ogni aspetto è indissolubilmente legato all’altro, come gli anelli di una catena.

Ed è questo che rende il pistacchio verde di Bronte molto più di un prodotto a Denominazione di origine protetta e un presidio Slow Food.

E’ un “sistema” basato sull’agricoltura biologica, sulla raccolta differenziata, sulla forza del sole per produrre tutta l’energia che serve ad assicurare il movimento del circolo virtuoso, in cui natura, tradizioni e “visione imprenditoriale”, cooperano a scrivere il futuro dell’“oro verde” siciliano.

**“We love pistacchio verde di Bronte Dop”** è il principio guida di due giovani imprenditori locali, Nino Marino e Vincenzo Longhitano, fondatori di **“Vincente Delicacies”** e della loro “rivoluzione culturale”.

Risultato: il pistacchio verde di Bronte Dop è tornato un must nella pasticceria e nella gastronomia tipica, ma soprattutto una filosofia di vita e di lavoro.

Cura del territorio, massima attenzione alla qualità del prodotto, valorizzazione delle abilità artigianali e dei saperi tradizionali, sono i fatti con cui dimostrano quotidianamente il loro amore verso il pistacchio verde di Bronte.

Questo frutto, d'altra parte, ha caratteristiche uniche e inconfondibili: come il lucente colore verde smeraldo e il profumo intenso, ricco, resinoso.

Da sempre il suo utilizzo è legato alla preparazione dei tradizionali dolci siciliani, quali croccanti, torte, biscotti, torroni e torroncini.

Messo ai margini del mercato da concorrenti stranieri più economici e di qualità inferiore, il pistacchio verde di Bronte Dop, ha riconquistato, anche grazie al brand Vincente, un posizionamento commerciale in linea con le sue qualità intrinseche e il suo millenario retaggio culturale.

Dai ricettari arabi, il pistacchio verde di Bronte Dop, è arrivato fino ai giorni nostri grazie alla creatività della gastronomia popolare. Oggi, attraverso una produzione attenta a privilegiare la qualità a discapito della quantità, si prepara a conquistare nuovi e sempre più selezionati mercati, portandosi in dote un patrimonio di valori attestati e certificati.

Ma soprattutto puntando su un elemento "passionale" che si manifesta nel vivere quotidiano e nel lavoro. Un sigillo di origine. Come dichiarano Nino Marino e Vincenzo Longhitano: "Se noi amiamo il pistacchio è proprio perché siamo di Bronte". E forse è proprio per questo che anche il pistacchio verde di Bronte Dop ricambia con tanta generosità chi lo ama con questa passione.

Per ulteriori informazioni: <http://vincentedelicias.com/delicias/>

Ufficio Stampa:

Comunicazione al Cubo Federico Rossi Mob. 334 1125803 Mail. [federico.rossi@comcubo.it](mailto:federico.rossi@comcubo.it)