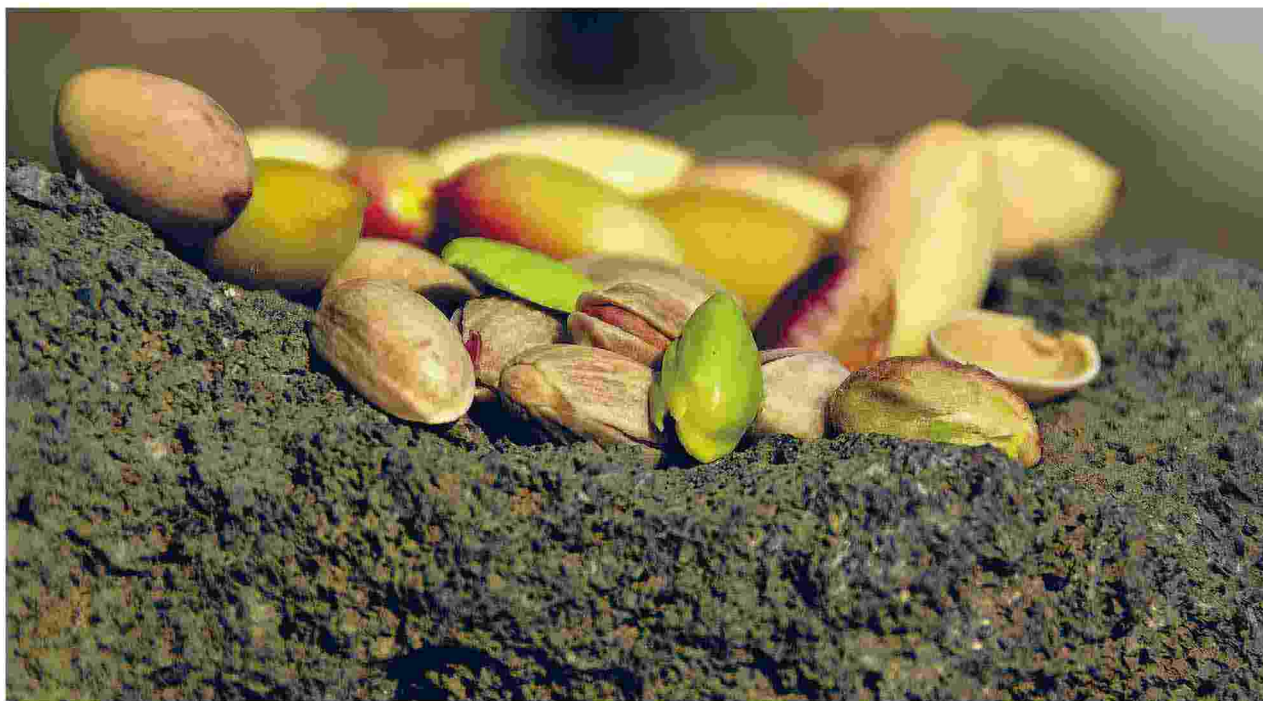


INFORMAZIONE PUBBLICITARIA A CURA DELLA A.MANZONI & C.

PISTACCHIO S.P.A. DA OLTRE CINQUANT'ANNI, L'AZIENDA DI BRONTE È UN PUNTO DI RIFERIMENTO PER L'INDUSTRIA DOLCIARIA INTERNAZIONALE E PER TUTTO L'INDOTTO AGRICOLO BRONTESE

## I professionisti del pistacchio: alla scoperta dell'oro verde



PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP

Quella del pistacchio di Bronte è una cultura unica, preziosa e squisitamente italiana. Fin dagli anni Sessanta, protagonista della diffusione di questa cultura in tutto il mondo è Pistacchio S.p.a., l'azienda siciliana che grazie alla dedizione dei fratelli Marullo opera da oltre cinquant'anni nel mercato dell'industria alimentare, realizzando prodotti finiti e semilavorati al pistacchio, nel rispetto dei più alti standard qualitativi e di sicurezza alimentare.

Prima di diventare il principale punto di riferimento a livello internazionale per la lavorazione di prodotti a base di pistacchio, l'azienda si costituisce come una piccola attività a conduzione familiare per la commercializzazione del pistacchio. Oggi il marchio ha con-

quistato la popolarità non solo nell'ambito della grande industria alimentare, con una presenza costante nelle fiere internazionali di settore, ma anche presso i consumatori finali, grazie alle recenti campagne pubblicitarie che hanno portato il brand direttamente sugli scaffali dei supermercati.

### DALLA RACCOLTA ALLA VENDITA

La lavorazione del pistacchio è un'arte che viene tramandata di generazione in generazione nel corso dei decenni. La raccolta del Pistacchio Verde di Bronte DOP, che ancora oggi avviene rigorosamente a mano, è un'attività fortemente legata alla tradizione e al territorio siciliano, presentandosi come un'occasione di aggregazione per i più grandi e di guadagno per i più

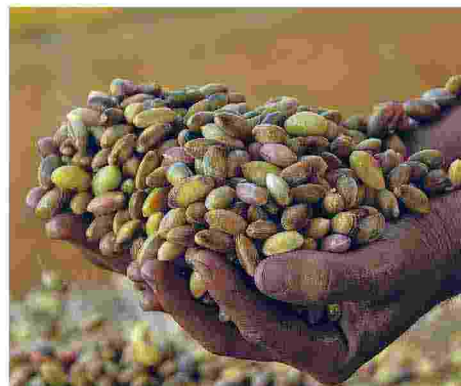
### Il Pistacchio Verde di Bronte viene raccolto a mano, nel rispetto della tradizione

giovani. La famiglia Marullo e la Pistacchio S.p.a. possiedono inoltre, circa 100 Ettari di pistacchieto. La raccolta, che avviene ogni due anni, dura circa un mese, cominciando nei primi giorni di settembre per concludersi verso l'inizio di ottobre.

La raccolta rappresenta soltanto la prima fase del processo produttivo. In un secondo momento i pistacchi vengono privati della propria buccia esterna, detta "mallo", asciugati su stenditoi o appositi forni e infine trasportati in azienda, all'interno della quale ven-

gono immagazzinati e stoccati in silos, prima di essere utilizzati nelle diverse lavorazioni derivanti dal frutto. Durante i processi della filiera produttiva, Pistacchio S.p.a. garantisce la massima sicurezza per limitare al minimo ogni possibile rischio fisico, chimico e microbiologico, servendosi di efficienti laboratori attrezzati. Proprio all'interno di questi laboratori avviene un severo controllo del livello di qualità della materia prima, nel rispetto del quadro normativo europeo.

Attraverso il marchio Marullo, storico brand dell'azienda, quella piccola realtà familiare nata negli anni Sessanta ha raggiunto risultati straordinari nel settore agroalimentare, diventando un vero e proprio punto di riferimento nel panorama nazionale per la produzione di semilavorati e prodotti finiti a base di pistacchio, nocciola e frutta a guscio. Con l'espansione del marchio e l'apertura dello stabilimento di Farigliano nel 2019, infatti, Pistacchio S.p.a. ha allargato il proprio comparto produttivo con l'inserimento dell'attività di lavorazione e trasformazione delle Nocciole IGP del Piemonte, confermandosi ancora una volta un'azienda leader e innovatrice di un settore in forte espansione. I semilavorati di pistacchio, nocciola e mandorla rappresentano la base ideale per la produzione di gelati industriali e artigianali, ma l'azienda brontese ha recentemente avviato il progetto di un graduale inserimento dei prodotti a marchio Marullo nella catena della grande distribuzione.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

› LA NUOVA SEDE

## Lo stabilimento più grande del Sud Italia

La Pistacchio S.p.a. rappresenta il perfetto connubio tra storia, tradizione e programmazione futura. Nell'ottica di una crescita costante rivolta a mercati sempre più vasti, sono in corso i lavori di costruzione del nuovo sito produttivo di Piano Tavola, nei pressi di Catania, che diverrà operativo alla fine del 2022. Con 13 mila metri quadri di locali dedicati, la sede di Piano Tavola diventerà il più grande stabilimento del Sud Italia interamente dedicato alla lavorazione del pistacchio, affiancandosi alla sede di Farigliano, riservata alla sgusciatura e alla trasformazione della Nocciola del Piemonte I.G.P.



› EVENTI

## Un'eccellenza italiana da diffondere nel mondo

Il Pistacchio Verde di Bronte, grazie anche alla sua rinomata Denominazione di Origine Protetta, è un'eccellenza del territorio siciliano da promuovere in Italia e all'estero. Per questo Pistacchio S.p.A. presenza da anni alle più importanti fiere del settore food, sia nazionali che internazionali, diffondendo così l'importanza e il gusto inconfondibile del cosiddetto "oro verde". Tra le fiere a cui l'azienda ha partecipato negli anni figurano il TuttoFood di Milano, il Cibus di Parma, il Foodex Japan di Tokyo, l'Anuga di Colonia, il Sana di Bologna, l'Expo del Pistacchio DOP di Bronte e diverse altre kermesse di rilevanza planetaria.



## CONTROLLO QUALITÀ

# Tutte le tecniche per garantire la sicurezza

L'attenzione per la sicurezza alimentare è garantita da una strumentazione all'avanguardia, che include la tecnologia HPLC con Fluorimetro Agilent, la quale permette di misurare il livello delle tossine spesso presenti nella frutta secca, generate da contaminazioni fungine avvenute prima o dopo la raccolta. Inoltre, nel laboratorio Pistacchio S.p.A., grazie all'utilizzo di una selezionatrice ottica, si assicura una materia prima priva di corpi estranei, pronta per essere trasformata in prodotto finito, il quale viene sottoposto a un'ulteriore verifica della qualità attraverso i raggi X prima della commercializzazione.



## CERTIFICAZIONI

# I riconoscimenti conquistati dall'azienda

La grande cura e l'estrema precisione poste in materia di sicurezza alimentare e controllo qualità durante tutte le fasi della filiera produttiva hanno permesso alla Pistacchio S.p.A. di conseguire negli anni prestigiose certificazioni e raggiungere così i più alti standard qualitativi. Tra i riconoscimenti più importanti vi sono: BRC Food Safety Global Standard, IFS Food, ISO 22000, Halal Quality Control, Kosher Certificate, Certificato ICEA Biologico, I.G.P. e D.O.P.

