

PISTACHIO DI BRONTE

(ピスタッキオディブロンテ)

世界一のピスタチオ





ブロンテ産ピスタチオの特徴

ブロンテのピスタチオは、世界のピスタチオ総生産量の1%未満で、大きく収穫されるのは2年に1度の奇数年なので、2011年はちょうど収穫年でした。収穫は9月に行われることが多いようです。

ブロンテ産ピスタチオはブランド的に扱われ、よく2年に1度しか収穫されないから貴重だとか、品質確保のために2年に1度しか収穫を行わないというような書かれ方をしていますが、実際は、「隔年結実」と言って、収穫量を上げるために2年に1度しか行わないものです。

また、最近では100%2年に1度しか収穫しないというわけでもないようです。

ブロンテのピスタチオは、エトナ山の麓にあるため、その火山灰から成る土壤やシチリアのカラっとした気候と雨が少ない天候によって良質なものが出来ると言われています。

また、今回お会いした生産者のガエタノさんもそうですが、クオリティへの意識が高く、良いものを作ろう、ブロンテのピスタチオのブランドを保持しようという意識が高いのが特徴的です。

ブロンテのピスタチの特徴は、住民の方がみんな口を揃えて、この濃いグリーンが特徴だと思います。

味的には、ちゃんと味があるピスタチオという表現が適しているように思います。

栄養成分表、ピスタチオナッツ・焙り(100g中) 五訂食品成分表(2007)より

水分	2.2 g	カルシウム	120 mg	<ビタミン>	
たんぱく質	17.4 g	リン	440 mg	ビタミンB1	0.43 mg
脂質	56.1 g	鉄	3.0 mg	ビタミンB2	0.24 mg
繊維	9.2 g	ナトリウム	270 mg	ナイアシン	1.0 mg
灰分	3.4 g	カリウム	970 mg		
エネルギー	615 kcal (2573 kJ)	マグネシウム	120 mg		
		亜鉛	2.5 mg		
		銅	1.15 mg		
脂肪酸組成：	総量 53.49 g (飽和 6.15 g 一価不飽和 30.92 g 多価不飽和 16.42 g)				
コレステロール	0 mg				



2011年 採れたてピスタチオ(今年の収穫年9月上旬だったそうです。)



あたり一面のピスタチオの木々
プロンテの総面積の80%くらいがピスタチオ
の木らしい。



乾燥させた殻付きピスタチオ
自然と綺麗に割れたものが美味しい証拠。



あまりお目にかからない生ピスタチオ
住民たちはこれを生でポリポリ食べていました。



殻を取り除いたピスタチオ
赤い薄皮の中にエメラルドグリーン。

ピスタチオの生産者 GAETANO(ガエタノ)さん



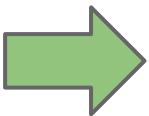
ブロンテで代々ピスタチオを作っているガエタノさん。
アンティークの仕事をやりながら家族でピスタチオの生産に従事しています。



個人で生産されているので、収穫量は一度に50kgくらいだそうです。(この袋2つ分)

良いピスタチオは自然と殻が割れており、悪いものは殻が閉じたままなんだと教えてもらいました。

◆プロンテ流ピスタチオジェラートの食べ方◆



プロンテで売られているジェラートには左のようにジェラートケースの上に必ず粉末状のピスタチオが置かれています。

そして、たっぷり振りかけます。

※ピスタチオと違うフレーバーを頼んでも問答無用で振りかけられます。

イタリアでもプロンテ産ピスタチオと明記して販売しているジェラテリアは、プラス料金を取ります。