

وضعیت تولید پسته در ایتالیا

مترجم: الهام نوذری

اکثر باغ‌های پسته ایتالیا در شرق جزیره سیسیل خصوصاً در دامنه‌های غربی کوه اتنا (Etna) در منطقه برونته (Bronte) واقع شده‌اند. ارتفاع از سطح دریا در این منطقه حفاظت شده که شامل نواحی برونته (Bronte)، راگالنا (Ragalna)، آدرانو (Adrano) و بیانکاوایلا (Biancavilla) است بین ۳۰۰ تا ۹۰۰ متر متغیر می‌باشد. بیش از ۹۰ درصد تولید پسته ایتالیا از این نواحی می‌باشد. در جزیره سیسیل بطور تقریبی در حدود هزارباغدار پسته وجود دارد که اکثر آنها صاحب زمینهای کوچک با مساحت کمتر از یک هکتار می‌باشند. این منطقه دارای آب و هوای مدیترانه‌ای با میانگین بارندگی سالانه ۵۵۰ میلی‌متر است. کمترین میانگین دمای ماهانه در بهمن ماه برابر ۶ درجه سانتیگراد و بیشترین میانگین دمای ماهانه در مردادماه برابر ۳۲٫۶ درجه سانتیگراد است.

خاک این مناطق عمدتاً از قرن‌ها فعالیت آتشفشانی کوه اتنا بدست آمده است. به دلیل این شرایط تقریباً می‌توان گفت که هیچ جایگزین دیگری غیر از پسته برای این مناطق وجود ندارد. رقم غالب پسته این مناطق گونه‌ای اهلی با نام برونته است و پایه رایج و بومی در ایتالیا درخت پسته وحشی گونه تربینتوس (*Pistacia terebinthus*) است که با خاکهای خشک و کم‌آب این منطقه سازگاری بالایی دارد. دلیل سنتی بودن شیوه کشت پسته در این منطقه، و دلیل شرایط آب و هوایی و خاک نامناسب، توکاری درختان برای جایگزینی درختان خشکیده و افزایش تراکم باغ رایج است. پایه‌ها در گلخانه‌های کوچک محلی تولید و سپس در باغ پیوند زده می‌شوند. برای رقم نر عمدتاً از درختان نر

گونه تربینتوس استفاده می‌شود؛ هرچند که بطور محدود ارقام نر پسته اهلی نیز وجود دارد. نسبت تراکم درختان نر به ماده تقریباً ۱ به ۲۰ است؛ اما با این نسبت نیز مشکل گرده افشانی وجود دارد.



گونه‌های مختلف پسته موجود در خاورمیانه است. شاید علت این امر خاک آتشفشانی باشد که در آن رشد کرده‌اند. بیش از ۸۰ درصد از پسته‌های سیسیل به فرانسه، آلمان، سوئیس، آمریکا و ژاپن صادر می‌شود. ۲۰ درصد باقیمانده در بخش صنعت داخلی مصرف می‌شود که از این مقدار ۵۵ درصد در صنایع غذایی سوسیس و کالباس، ۳۰ درصد در صنعت شیرینی پزی و ۱۵ درصد باقیمانده در صنعت بستنی سازی ایتالیا استفاده می‌شود. سایر کشورهای مدیترانه‌ای مثل اسپانیا و یونان با رقم‌های مشابه و کاهش هزینه‌های تولید به سرعت در حال تبدیل شدن به رقبای قوی برای پسته سیسیل هستند.

سرمایه‌گذاری در پسته سیسیل طی سالهای اخیر بسیار کم بوده که از دلایل آن می‌توان به دوره بازگشت طولانی سرمایه در باغریزی پسته اشاره کرد؛ چرا که رسیدن به نقطه سر به سر در تولید پسته در ناحیه برونته معمولاً ۱۲ تا ۱۳ سال به طول می‌انجامد. از دیگر موانع عمده رشد در آینده منطقه می‌توان به عدم تحقیقات کافی روی پایه‌های جایگزین، عدم دسترسی به ارقامی که سال‌آوری کمتری دارند و همچنین نبود یک شکل صنفی برای حمایت از باغداران و فراوری کنندگان اشاره کرد.

منبع:

<http://www.researchgate.net/publication/237021582>

سطح زیرکشت باغات پسته در منطقه سیسیل در سال ۲۰۱۳ حدود ۳۵۰۰ هکتار اعلام شده که به طور متوسط عملکرد آنها در هر هکتار حدود ۱ تن پسته خشک بوده است. این حجم محصول برای اقتصاد سیسیل حدود ۲۰ میلیون یورو ارزش دارد و قریب ۱ درصد تولید پسته جهانی را تشکیل می‌دهد. قیمت میانگین هرکیلو پسته خشک در پوست حدود ۵٫۷ یورو است. محدوده قیمت برای رقم سفید پسته برونته (Bronte's Bianca) بین ۵ تا ۷ یورو در هر کیلوگرم متغیر بوده و قیمت هرکیلوگرم مغز حدود ۱۲ تا ۱۵ یورو است. پسته سیسیل به طور معمول با تجهیزات ابتدایی و با ظرفیت حدود ۴۰۰ تا ۵۰۰ کیلوگرم در روز پوست گیری می‌شود.

پس از پوستگیری به مدت ۳ تا ۴ روز در برابر آفتاب خشک شده و سپس جهت فرآوری ثانویه به واحدهای فرآوری پسته خشک فروخته می‌شود. شکل پسته سیسیل کمی بلندتر و باریک‌تر از پسته‌های تولید شده در کشورهای خاورمیانه است. درصد پسته‌های خندان به طور معمول

