

آشنایی با پسته ایتالیا

دبيرخانه انجمن پسته ایران

سابقه

پسته در سال ۳۰ میلادی از سوریه و توسط حاکم رومی آن لوسیوس ویتلیو (Lucius Vitellio) به ایتالیا معرفی شد. معرفی آن به سیسیل، که امروزه تقریباً تمام صنعت پسته ایتالیا را پوشش می‌دهد کمی بعد و بدنال کشت آن در کامپانیا (Campania) صورت گرفت. کشت پسته در سیسیل در دوره سلطه اعراب (از ۸۲۷ تا ۱۰۴۰ میلادی) و همراه با توسعه کشت دیگر میوه‌ها و سبزیجات و بهبود روش‌های کشاورزی گسترش یافت.

در واقع، واژه ایتالیایی درخت پسته (Fastuca) از کلمه عربی فستق (Fustuq) مشتق شده است.

منابع تاریخی در مورد کشت پسته از قرن ۱۷ میلادی ثبت و ضبط گردیده است و حتی اولین سوق رسمی در مورد اهمیت اقتصادی صنعت پسته به دهه اول قرن ۲۰ برابر می‌گردد.

پس از جنگ جهانی دوم، ساختار صنعت پسته سیسیل بطرور کلی تغییر کرد و اهمیت مناطق سنتی کشت در آگریجنتو، Agrigento، Caltanissetta and Palermo (Palermo) به شدت کاهش یافت و در عوض بطور همزمان کشت پسته در استان کاتانیا (Catania) افزایش یافت. در حال حاضر بیش از ۹۰ درصد از مساحت کل پسته ایتالیا در چند منطقه در شرق سیسیل (دامنه‌های غربی کوه آتشفشاری Etna) متمرکز گردیده است که عمدتاً در برونته (Bronte) و آدرانو (Adrano) با مساحتی در حدود ۴,۵۰۰ هکتار قرار دارند. بخشی از باغات قدیمی نیز هنوز در آگریجنتو و کاتانیستا وجود دارد که مساحتی در حدود ۱۳۰ هکتار باغ انفرادی پسته و ۲۱۰ هکتار نیز بصورت باغ مخلوط را شامل می‌شود.

ارقام

در ایتالیا سه گونه پسته رشد می‌کند:

• P.vera که تنها گونه خوارکی است که در سیسیل و بیشتر در خاکهای آتشفشاری جنوب غربی منطقه شبی دار اتنا (Etna)، آدرانو (Adrano)، بلپاسو (Belpasso)، بیانکا (Bianca) و رگلانا (Reglana)، برونته (Bronte)، بیانکا (Biancavilla) و مناطق محدودی در آگریجنتو، کاتانیستا و پالمو رشد می‌کند.

• P.terebinthus که بعنوان پاپه پسته استفاده می‌شود و بیشتر در مناطق جنوبی ایتالیا وجود دارد. این گونه در سیسیل و ساردنیا در همه جا، از مناطق ساحلی آبرفتی هموار تا کوه‌هایی با ارتفاع ۹۰۰ متر از سطح دریا پراکنده شده است. در مناطق شمالی هم در بعضی مناطق تپه‌ای اوگانی (Euganei) و برسی (Berici) تا اطراف دریاچه گاردا (Garda) کشیده شده است.

• Plentiscus به صورت بوته‌ای همیشه سبز برای استفاده زیستی و فضای سبز کاربرد دارد و در مناطق مدیترانه‌ای و در بعضی مناطق معتدل در امتداد ساحل یا تپه‌های پسته رشد می‌کند. کلا این گونه در مناطق بالای ۴۰۰ تا ۶۰۰ متر ارتفاع

bagat منظم کشت می‌شود و ترتیب (P.terebinthus) پس از پایه مورد استفاده است. درختان رقم بیانکا با ویژگیهایی تنها قدرت شاخه دهی متوسط و عادت رشد پراکنده شناخته می‌شود. زمان گلدهی آن در اوایل اردیبهشت (هفته آخر اوریل) است. میوه‌ها کشیده و اندازه آنها کوچک تا متوسط است. درصد خندانی پایین و درز شکاف باریک است. میوه‌ها یوک حدود ۵ درصد است. رنگ مغز، سبز تند است. تاریخ برداشت اواسط شهریور (بین هفته آخر آگوست و هفته اول ماه سپتامبر) می‌باشد. تک درختان قدیمی سایر ارقام شامل فمینلا (Femminella) و آگوستارا (Agostara) و ناتالورا (Natalora) نیز در منطقه پراکنده هستند. رقم اول بسیار شبیه به رقم بیانکا است و تخمین زده می‌شود که کمتر از ۵ درصد از کل تولید پسته برونته را شامل شود. این رقم با میوه کوچکتر از بیانکا شناخته می‌شود اما کیفیت مغز آن بسیار

از سطح دریا رشد نمی‌کند.

با وجود این سایقه باستانی و مدت زمان طولانی کشت، در حال حاضر در ایتالیا تنها چند رقم ماده پسته (حدود ده رقم) در میان ارقام ماده، 'بیانکا' (Napoletana) تنها رقم مورد استفاده بوده و ارقام دیگر یعنی فمینلا (Femminella)، ناتالورا (Natalora)، آگوستارا (Agostara)، سیلوانا (Silvana)، اینسولیا (Insolia)، سراسولا (Cerasola) و کاپوچیا (Cappuccia) حداکثر ۳ درصد از کل سطح باغات را شامل می‌شوند و در مناطق محدودی یافته می‌شوند. این منابع رئتیکی نتیجه دو مرحله معرفی پسته یکی از سوریه در دوره روم و دیگری در زمان تسلط اعراب می‌باشد.

رقم ناپولیتانا (Napoletana) یا همان بیانکا تنها رقمی است که به طورگسترده‌ای هم به طورطبیعی و هم در

تغییرات تولید پسته ایتالیا در مناطق پروتئن و سیسیل طی سالهای ۱۹۲۳ تا ۲۰۰۰



منظمه و تراکم متغیر درخت در هکتار (۵۰۰۰ تا ۵۰۰۱ اصله) شناخته می‌شوند. علاوه بر آن سن درختان نیز بسیار متغیر است چرا که بطور مداوم از کشت نهال تربینتوس برای جایگزینی درختان مرده استفاده می‌شود. چند گلخانه محلی کوچک در این منطقه فعل هستند که به عرضه نهالهای بذری برای جایگزینی درختان مرده و افزایش تراکم باع اقدام می‌کنند.

تعداد کمی نهالهای پیوندی P.terebinthus با P.vera نیز محدوده ای از پارکها و ذخیره کاههای طبیعی، از نقطه نظر اکولوژیکی دارای موقیعت طبیعی ممتاز است. در مجموع ۳,۳۰۰ هکتار از باغات پسته در این منطقه و ۱,۵۰۰ هکتار نیز در مناطق مجاور یعنی آدرانو (Adrano) و بیان کاویلا (Biancavilla) قرار دارد. مناطق کشت کمی نیز در کالابریا (Calabria)، باسیلیکاتا (Basilicata)، آپولیا (Apulia)، لاتیوم (Latium)، و ساردنیا (Sardinia) است.

علاوه بر کشت های طبیعی، کشت های مدرن نیز در منطقه دیده می‌شود که در آنها فاصله کشت ۶ در ۸ و ۸ در ۸ رعایت می‌شود.

متوسط سطح باغات پسته در منطقه برونته حدود ۱ تا ۲ هکتار و عملکرد متوسط در حدود ۱ تا ۱.۲ تن در هکتار است اگرچه بطور استثنایی عملکرد ۴ تن در هکتار نیز ثبت شده است. رقم بیانکا با کیفیت عالی مغز مورد علاقه صنایع غذایی است و قیمت آن در بازارهای بین المللی دو برابر قیمت رقم های دیگر است.

عملیات با غی در سیسیل در نیمه خرداد تا نیمه تیر (جون) پیوند جوانه T

بهتر از آن است. رقم آگوستارا زودگل ترین و زودرس ترین رقم در منطقه است و میوه آن کوچکتر از رقم بیانکا است. رقم ناتالورا دیررس ترین رقم در میان ارقام محلی است اما بدلیل درصد پوک بالا که ناشی از عدم همبوشانی زمان گلدهی این رقم با ارقام ماده است مورد علاقه بغداد ران نیست. میوه این رقم بزرگتر از رقم بیانکا است اما شکل میوه نامنظم و درصد خندانی آن پایین است.

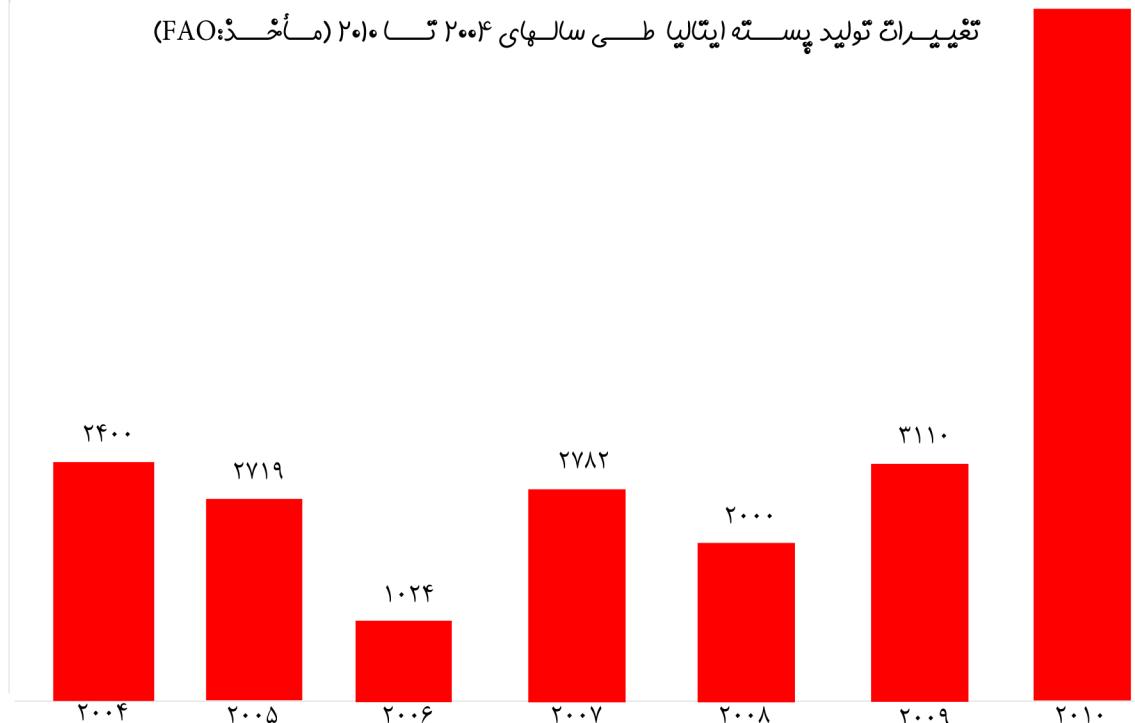
بطور کلی اندازه دانه در ارقام مختلف پسته سیسیل از متوسط تا کوچک است و شکل آن بیضوی و گاهی تخم مرغی است. رنگ مغز در همه این ارقام سبز تیره است. درصد خندانی از یک سال به سال دیگر فرق می‌کند و این موضوع یکی از نواقص آنها برای مصرف مستقیم است و لذا بطور عام ارقام پسته ایتالیا مناسب کاربردهای ثانوی در صنایع غذایی هستند.

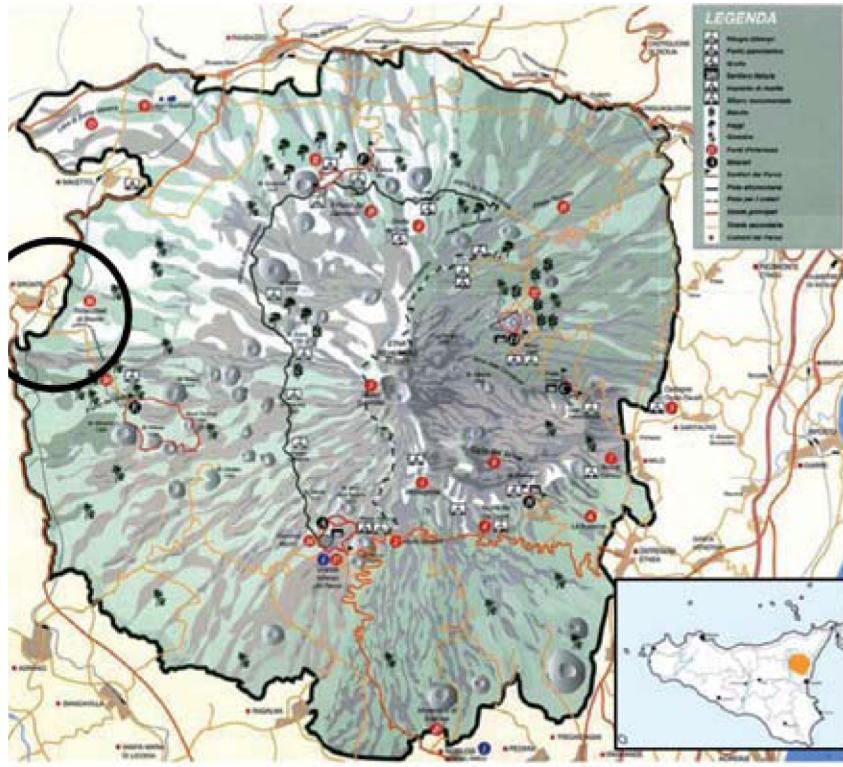
علیرغم کم بودن تعداد ارقام، برخی از ویژگی های زرم پلاسم پسته سیسیلی، مانند رنگ، طعم و کیفیت دانه به خصوص سبزی مغز و عطر و طعم روغن به شدت در تجارت ارزش دارد. با این وجود در حال حاضر ایتالیا کمتر از ۰.۶ درصد از پسته دنیا را تولید می‌کند و پسته ایتالیا بازارهای مصرف خاص مثل صنایع شیرینی و بستنی را تأمین می‌کند و صادرات سالانه پسته ایتالیا بین ۱۰۰۰ تا ۲۰۰۰ تن مغز و مغز سبز و در مقابل واردات آن بالغ بر ۹۰۰۰ تن پسته با پوست برای برشه کردن بعنوان اسنک و یا برای صادرات مجدد می‌باشد.

مناطق کشت در حال حاضر منطقه اصلی کشت پسته در ایتالیا منطقه برونته در استان سیسیل شرقی کاتانیا می‌باشد. رقم ناپولیتانا

۹۱۷۰

تغییرات تولید پسته ایتالیا طی سالهای ۲۰۰۴ تا ۲۰۱۰ (مأخذ: FAO)





کامل و اقتصادی باشد که به طور معمول از سال دوازدهم یا سیزدهم شروع می شود. از دیگر دلایل می توان به فقدان تعقیقات و آزمایش های کافی برای طراحی باغات جدید، پایه های مناسب تر، مکانیزاسیون و در دسترس نبودن ارقام با سال اوری کمتر اشاره نمود.

سوال اساسی مطرح آن است که توسعه باغات با چه هدفی باید صورت گیرد، ادامه تولید موجود و تامین نیاز صنایع غذایی یا تولید پسته برای مصرف مستقیم؟ در حالت اول مواد زنتیکی، فرصت های تجاری و شرایط یک توسعه آسان فراهم است. اما در حالت دوم باستی ارقام جدید سازگار با شرایط سیسیل و بهترین روشاهای باغداری آزمایش شوند. در هر دو حالت به تحقیقات قوی نیاز است.

اگر چه همانطور که قبل ذکر شد در حال حاضر وضعیت صنعت پسته ایتالیا پایدار و بدون تغییر پیش بینی می شود اما انتظاری روید با توسعه مکانیزاسیون به ویژه در برداشت محصول و دیگر عملیات باغی فرصت های بزرگی برای توسعه بویژه در مناطقی که محدودیت های محیطی منطقه برونته را ندارند ایجاد شود که این موضوع مستلزم ایجاد انجمن پسته بین باغداران برای ترویج و ارتقاء صنعت پسته ایتالیا می باشد. همانگونه که در دیگر کشورهای تولید کننده انجام شده است.

منابع:

www.unipa.it/arbor/biblioteca/lavori_pdf/Pistachioindustry.pdf

Fallowing Pistachio Footprints,ISHS

بر روی پایه *P.terebinthus* در نهال کاشته شده در گلستان یا مستقیماً در مزرعه با استفاده از جوانه های شاخه های ۲ تا ۳ ساله انجام می شود.

جنس نر *P.vera* بیشتر از ۱ درصد کل درختان رویشی نیست. نسبت مناسب نر به ماده حداقل ۱ به ۸ است.

ساختمانیات باغی که توسط باغداران انجام می شود شامل هرس زمستانه در ماه های بهمن و اسفند (فوریه و مارس)، کود دهی (غلب با ازت و فسفر)، کنترل شیمیایی علف های هرز، مدیریت کف باغ و مبارزه با آفات است.

از بین بیماری های درختان پسته در این ناحیه بیماری سیتوسپورایی ناشی از قارچ *Cytospora terebinthi* و بیماری سپتوبیوز ناشی از قارچ *Septoria pistaciae* از نظر ایجاد خسارت روی پسته اهمیت بیشتری دارند. از بین آفات مهم خسارتا روى پسته نیز زنبور *Megastigmus vestitus* و سوسک پوستخوار تنه یا *Acrantus vestitus* مهمتر هستند.

پسته ها با دست برداشت شده و توسط ماشینهای کوچک با ظرفیت ۴۰۰ تا ۵۰۰ کیلو در روز پوست گیری می شوند. بعد از پوست گیری به مدت ۳ تا ۴ روز (۴ تا ۵ روز) در آفتاب خشک می شوند. باغداران علاقه ای به تغییر روش خشک کردن طبیعی به مصنوعی ندارند چون اعتقاد دارند که در کیفیت تاثیر منفی دارد. پسته خشک شده، توسط حدود

۱۰ واحد صنعتی محلی خردیاری شده و تغییرات بیشتری روی آن اعمال می شود. سه نوع محصولات نهایی به دست آمده پسته خشک در پوست، مغز پسته (با حدود ۴۰ تا ۴۵ درصد سهم) و مغز سبز پسته می باشد. متوسط ظرفیت این کارخانه های فرآوری حدود ۵۰۰ کیلو پسته با پوست در روز است. برخی از کارخانه های فرآوری نیز اقدام به تولید آرد پسته، سس پسته، خامه و خمیر پسته برای شیرینی پزی ها و کارخانجات بستنی سازی می کنند.

مانند دیگر کشورهای تولید کننده، صنعت پسته ایتالیا و بازار آن با مشکل سال آوری مواجه است. یکی از اقدامات عمومی باغداران برای مقابله با این مشکل، حذف جوانه های میوه در زمان برداشت در سال آور می باشد. این اقدام هر دو سال یکبار و با هدف حذف کامل محصول در سال نیاور، حداکثر کردن محصول در سال آور و به حداقل رساندن هزینه های کشت در دوره دو ساله انجام می شود. ضمن آنکه با این روش بیولوژیکی، کنترل برخی از آفات اصلی مثل جوانه خوار از طریق ایجاد وقهه در چرخه طبیعی زندگی آنها صورت می گیرد.

کاربردها و مصارف

- مصرف اصلی پسته ایتالیا در کارخانجات گوشت و همین طور شیرینی سازی و بستنی سازی است.

- برگ درخت *terebinthus* که غنی از تانن است برای علاج رزفه و گلو درد مصرف می شود.

- عصاره ای روغن برگ درختان مسن برای علاج عفونتهای پوستی و خارش استفاده می شود.

- برگ *terebinthus* و *lentiscus* استفاده صنعتی در ترمیم پوست دارد. از پوست این دو گونه صمغی گرفته می شود که خاصیت ضد عفونی برای ریه ها دارد. در بعضی

قسمت های ساردينیا دم کرده صمع و برگ را برای حفاظت دندان و بهداشت دهان استفاده می کنند.

- روغن درختان مسن (Mastic) برای علاج رماتیسم، ضد عفونی و تسکین درد کاربرد دارد. به نظر می رسد که توانایی علاج زخم های کوچک دهانی را در انسان و حیوان داشته باشد

- روش سنتی استخراج روغن که هنوز در بعضی از مزرعه های کوچک ساردينیا باقی مانده بسیار پیچیده است. در فصل پاییز میوه های ریسیده سیاه رنگ در جمعه ای جمع آوری می شوند. بعد از حذف کردن تمام برگها و دیگر مواد خارجی، میوه های کوچک در کیسه های کتانی برای تخمیر برای چند روز باقی می مانند و بعد از آن به مدت ۳۰ دقیقه در آب با دمای کم جوشانده می شوند که روغن به روی آب می آید و می توان آن را جمع آوری کرد.

جمع‌بندی

کل ساختار صنعت پسته ایتالیا در این سال ها نسبتاً پایدار بوده و انتظار نمی روید در آینده ای نزدیک تغییر خاصی داشته باشد.

بدون شک کیفیت پسته سیسیلی از ارزش بالای برخوردار است اما دیگر کشورهای مدیترانه ای با گونه های مشابه و هزینه های تولید کمتر، به وجود اینکه از نقطه نظر شرایط رقابی قدرتمند هستند. با وجود اینکه از دیگر مناطق محیطی، هیچ مانع برای گسترش کشت در دیگر مناطق کشور (حتی با وجود نداشتن محدودیتهای محیطی منطقه برونته) وجود ندارد اما تنها تعداد کمی مزارع جدید در سال های اخیر تأسیس شده است. همچنان که محدودیت های عمدۀ شاید دوره طولانی تاریخدن به تولید