

*Il Visionario con
gli occhi
color Pistacchio*



*Quando un sogno d'oltre oceano che profuma
di mozzarella e origano sfuma in prospettive
di coltivazione dell'Oro Verde in Sardegna*

Cosa leggerete...

Quando un sogno d'oltre oceano che profuma di mozzarella e origano sfuma in prospettive di coltivazione dell'oro verde in Sardegna...

Un agroracconto autobiografico rivoluzionario

Il primo testo narrativo al mondo interamente dedicato al pistacchio, scritto da chi ha scelto di coltivarlo in Sardegna come gesto agricolo, identitario e politicamente rivoluzionario.

Guidato dal suo spirito visionario, **Gordito Rico**, alter ego dell'autore, ti conduce in un libro che è soglia. Si entra in un racconto per riemergere in un campo, poi in un'impresa capace di risvegliare una terra timida e distratta dalle sue stesse opportunità: **la Sardegna**.

Il sogno iniziale prevedeva aprire una **pizzeria al taglio in Sudamerica**, ispirato dai profumi e dai colori delle Ande, in particolare tra le suggestioni del Perù. Un'idea nata oltre oceano, che unisce la passione italiana per la pizza con l'energia vibrante dei paesaggi andini e delle culture sudamericane.

Un progetto semplice ma vincente e strategico, profumato di mozzarella e sugo di pomodoro ricco di origano.

Qualcosa però è cambiato. Scoprirai come una sola frase ha cambiato il destino e il percorso professionale dell'autore.

La vera fiamma arde in Sardegna, dove clima e latitudine perfetti, insieme al portainnesto ideale, il **tereinto**, rendono l'isola lo scenario ideale per essere un **pistacchieto**. Ma qualcosa è andato storto. **Ad oggi questa realtà non esiste.**

Per questo motivo sei **invitato** ad immergerti nei ragionamenti e riflessioni di Gordito per capire cosa è successo, o meglio non successo, centinaia di anni fa che ha impedito alla Sardegna di diventare, assieme alla sorella Sicilia, uno dei **pistacchieti più importanti al centro del Mediterraneo...**

...Intanto, Gordito **sacrifica** il suo camper, acquista un terreno, avvia un pistacchieto pilota e scrive questo libro come strumento di visione.

Un manifesto agricolo per una rivoluzione sarda, che intreccia autobiografia, botanica e strategia imprenditoriale

Scoprirai la parentela botanica tra pistacchio, lentisco e terebinto. Imparerai il ciclo vitale della pianta, leggerai le teorie e i paradossi che Gordito ha utilizzato per stimolare la Sardegna al risveglio da uno **stato di torpore** agricolo, innovativo, imprenditoriale lungimirante.

Il racconto termina con suggerimenti e **idee "pistacchiose"** per invogliare potenziali investitori a sviluppare business attorno al mondo del pistacchio, mentre le foglie dei pistacchi sardi respirano brezza di Maestrale, come quelle del pistacchieto di Gordito Rico.

Un libro sobrio, leggero, ironico, autoironico quanto **potente e riflessivo**, corredato di tante immagini generate dalla fantasia ottimistica dell'autore che vi accompagneranno in una lettura mozzafiato.

L'opera inaugura la **collana** "*Il Visionario con gli occhi color Pistacchio*", dedicata a chi vive e coltiva lungo la **fascia verde** del mondo, quella latitudine che unisce territori, climi e tradizioni pistacchifere.

Ecco allora l'appello agli investitori per l'oro verde sardo:

Un invito a credere in una terra che si risveglia, in un progetto che unisce impresa, terra e racconto.

Sei è chiamato a diventare **co-autore** di una rivoluzione agricola e narrativa.

Il campo è aperto.

C'è posto e da fare per tutti!!!



Il sogno andino al gusto di pizza

Un dialogo tra amici diventa scintilla di visione. Da un viaggio in Perù nasce l'idea di portare la pizza al taglio italiana: calda, filante, profumata , in una terra dove è lusso raro e desiderato.

L'entusiasmo incontra lo scetticismo di Massimo, che invece sogna frutti piccoli e verdi, come gli occhi di Gordito. I pistacchi, coltivati in Sardegna.

Tra il progetto andino e il seme mediterraneo si apre un bivio narrativo: da un lato la fila di clienti a Lima attratti dal profumo di pizza cagliaritana, dall'altro la suggestione di una coltura nuova e rivoluzionaria per la sua terra.



La notte del lentischio, l'alba della rivoluzione

Una ricerca notturna sul pistacchio diventa rivelazione: l'“oro verde” non è solo un frutto, ma un'occasione mancata. Scoprire che pistacchio, terebinto e lentischio appartengono alla stessa famiglia botanica, e gli ultimi due diffusi in Sardegna, accende la visione: un legame ancestrale che può trasformarsi in rivoluzione agricola.

Il sogno cambia rotta: rivalutare le colture autoctone, riattivare terre incolte, riadattare la mentalità agricola. Per incarnare questa scelta, Gordito compie un gesto estremo: vende il suo camper, compagno di viaggi e libertà, e con il ricavato acquista un terreno.



Conosciamo Gordito

Gordito Rico non è un nome da rivoluzionario, ma un soprannome familiare che diventa identità d'autore.

L'autore si racconta tra lavoro, famiglia e scrittura, portando con sé la forza di chi ha vissuto esperienze diverse e le ha trasformate in versatilità.

La sua storia è fatta di apprendistati giovanili, di pizze cotte nel forno a legna, di lavori che hanno forgiato carattere e resilienza. Come il pistacchio, simbolo di adattamento e presenza.

Non fissato ma appassionato, indossa persino una camicia verde pistacchio, segno di un destino che lo accompagna.



Le Origini, il Viaggio, il Carattere

Il pistacchio è un frutto che non ha fretta: cresce lento, ma quando arriva lascia il segno. Nato tra le sabbie della Persia, ha viaggiato attraverso deserti e civiltà, fino a trovare casa in Sicilia grazie agli Arabi, che lo innestarono sul terebinto alle pendici dell'Etna.

Da Bronte al mondo, il pistacchio è diventato memoria in Iran, industria negli Stati Uniti, tradizione in Turchia, slancio agricolo in Spagna, orgoglio identitario in Grecia. Ogni terra lo ha raccontato a modo suo. Solo la Sardegna, pur avendo il portainnesto ideale, non lo ha mai accolto.

Eppure il pistacchio ama le sfide: cresce dove la terra è essenziale, dove il vento accompagna e il sole scolpisce. È versatile, resistente, rivoluzionario.



La famiglia Pistacia, radici che sorreggono

Il pistacchio non vive da solo: ha bisogno di radici che lo sostengano, lo nutrano e lo difendano. Ogni albero è un matrimonio tra chioma e portainnesto, tra desiderio e fedeltà.

Dentro la vasta famiglia delle Anacardiaceae, che raccoglie mango, anacardio, sommacco, pepe rosa e altre piante, il genere Pistacia custodisce sei sorelle silenziose, protagoniste della coltivazione e della trasformazione. Senza di loro, il pistacchio resterebbe un sogno non innestato.



La Versione di Gordito

Secondo Gordito, gli Arabi non portarono il pistacchio in Sardegna non perché mancasse il terebinto, ma perché non lo incontrarono sulla loro traiettoria.

In Sicilia, invece, introdussero irrigazione e innesti, trasformando Bronte nel cuore dell'“oro verde”.

Il dato storico mostra che in Sardegna gli Arabi compirono solo incursioni costiere, senza fondare città né sistemi agricoli. Il dato botanico rivela che il terebinto cresce spontaneo nell'isola, ma lontano dalle zone di sbarco. Così, nessun innesto, nessun pistacchio.

39° Nord - Il Binario delle pari Opportunità



Il pescatore, con la tonnara in piena attività, è animato, quasi euforico. La sua locomotiva sbuffa vapore, avanza decisa, e il suo gesto aperto sembra dire “si parte, si pesca, si vive!”. Il contadino invece è immobile, il treno spento, lo sguardo teso. Il suo gesto è più contenuto, quasi un appello silenzioso: “e i pistacchietti?”...

Eppure il parallelo delle opportunità è lo stesso!?!?

???...Sono domande che mi pongo...???

Non ho risposte precise, corrette, giuste o giustificabili. Ma so che mi assillano. Mi aiutate voi a risolvere questo enigma?, Veramente?

Allora, come promesso, vi ringrazio offrendovi la ricetta completa:

Tonno scottato con crosta di pistacchi e crema di limone

-Ingredienti per 2 persone:

• 2 tranci di tonno rosso fresco (circa 150 g ciascuno) • 50 g di pistacchi sgusciati non salati • 1 cucchiaino di semi di finocchio • Scorza grattugiata di 1 limone biologico • Succo di ½ limone • 1 cucchiaio di miele di corbezzolo (o millefiori) • 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva sardo • Sale marino integrale q.b. • Pepe nero macinato fresco q.b.

-Preparazione:

1. **Crosta rituale:** Trita grossolanamente pistacchi, semi di finocchio e scorza di limone. Deve risultare una granella irregolare, profumata, croccante.
2. **Tonno migrante:** Tampona i tranci con carta assorbente. Spennella ogni lato con olio, aggiungi sale e pepe. Premi la granella su ogni lato: una corazza vegetale.
3. **Scottatura cerimoniale:** Scalda una padella antiaderente a fuoco vivo. Scotta il tonno 1 minuto per lato (2 se lo preferisci più cotto). Deve restare rosato al centro.
4. **Crema di limone:** Emulsiona succo di limone, miele e olio. Ottieni una salsa fluida, brillante, che accompagna senza coprire.
5. **Impiattamento simbolico:** Adagia il tonno sul piatto. Irrora con la crema. Decora con pistacchi interi, petali di finocchietto selvatico e qualche goccia di miele.

Buon appetito!



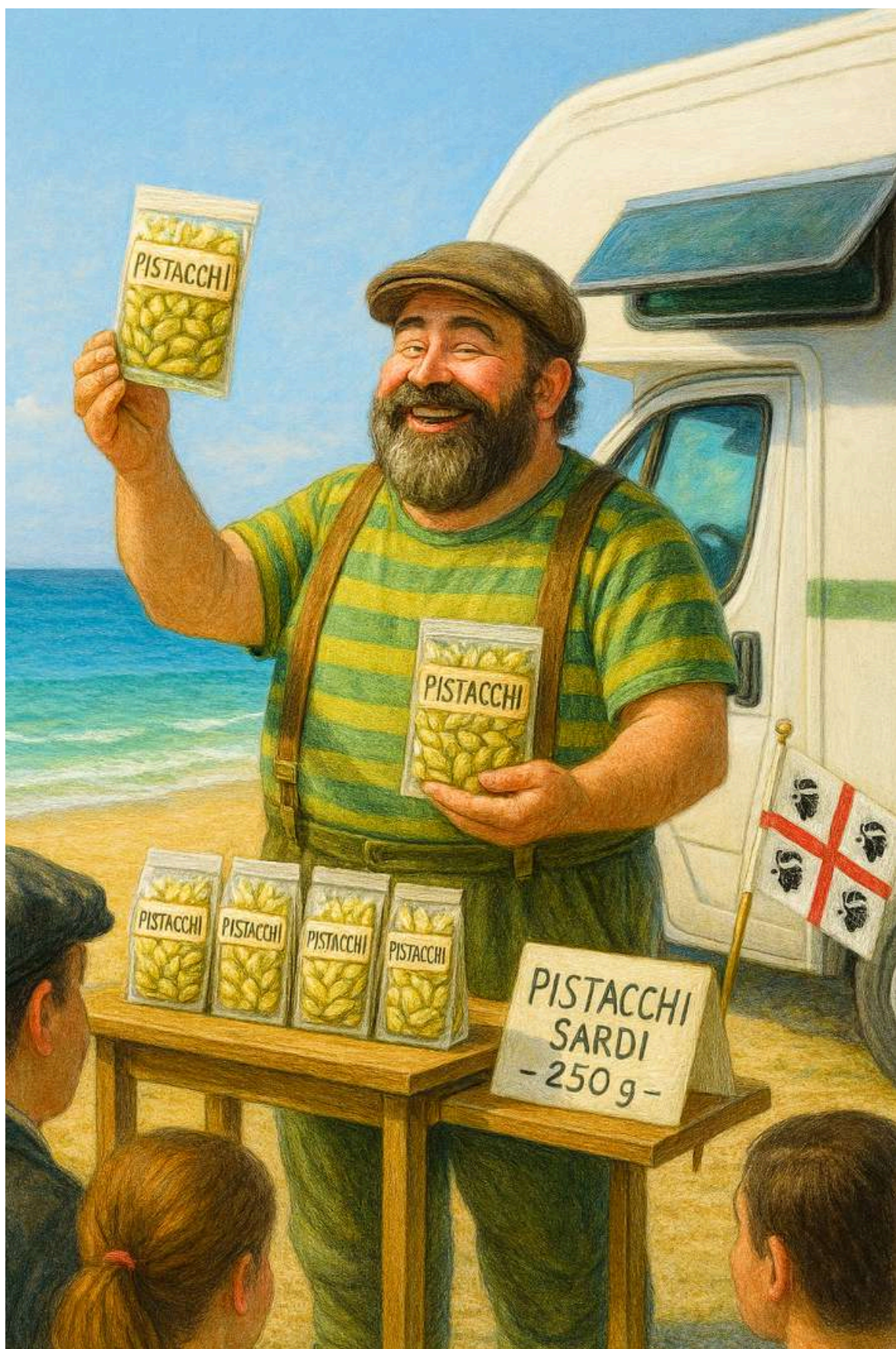


Il Pistacchieto sardo e l'incontro che ha cambiato il passo

Un laboratorio vivente, con 280 piante: 250 femmine e 30 maschi, disposte in geometria $5,5 \times 5,5$ metri, come una partitura che danza col vento.

Le varietà scelte con precisione chirurgica: Larnaka, Sirora, C.Special, Aegino, Peters, compongono una sinfonia di fioriture sincronizzate. Alcune innestate su terebinto, altre su UCB1, per sperimentare e raccogliere dati. Ogni fiore è una nota, ogni impollinazione un ritmo.

La svolta arriva con Stefano, agronomo italiano residente in Spagna, consulente e divulgatore: insieme a Gordito forma un binomio potente, esperienza sul campo e visione editoriale. Un impianto pilota che diventa biglietto da visita del futuro.



Manifesto Operativo per Investitori Visionari

La domanda che apre il futuro

La domanda è chiara: “In attesa del raccolto, che si fa?” Gordito risponde con visione. Il pistacchio è pensione integrativa, lascito per le figlie, edizione limitata da vendere con orgoglio e storia. Non al supermercato, ma a chi sa ascoltare...

Nel frattempo nasce l'idea concreta: un laboratorio strategico che anticipa il raccolto.

1. Analisi del consumo regionale di pasta, granella, farina, crema e pesto di pistacchio.
2. Creazione di un centro di trasformazione che lavora pistacchio italiano ed estero...

Quando i pistacchietti sardi entreranno in produzione, il prodotto estero sarà sostituito da quello locale, aumentando margini e identità...

“Gordìto, adesso leggi tu a noi”

Hai proposto di avviare pistacchietti in Sardegna perché ci sono tutte le condizioni favorevoli, infatti tu l'hai fatto e appena possiamo veniamo a trovarti così vediamo di persona...

Hai spiegato che avremo un raccolto degno di nota tra 12-15 anni e che, se il tuo impianto rimane isolato, per te sarà una bella pensione integrativa che ti permetterà di girare in camper...

Ci hai tranquillizzato sul fatto che, nell'attesa, possiamo comunque lavorare e ridistribuire il pistacchio nazionale ed estero che transita in Sardegna...

Abbiamo capito che sei più furbo che bello e che stai pensando a una nuova edizione de *Il Visionario* dove ci proporrà altre idee, vero?

Bene, ora leggi tu a noi:

Per te è la prima volta che pubblichi un libro, l'hai fatto con non poche difficoltà e si *legge* ma apprezziamo l'impegno. Non sai cosa ti aspetta per promuoverlo al meglio. Chissà tra quanto tempo pubblicherai quella simpatica operetta editoriale. Siamo curiosi, come per la valigetta...

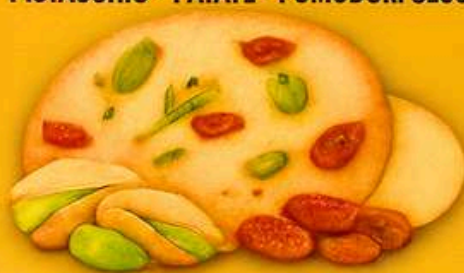
Fai il bravo, come dite voi in Sardegna, offrici ancora qualcuna delle tue idee pistacchiose. Così, sarà mai che a breve qualcuno di noi ti contatti per, come dici tu, *“aprire le danze”*...

Mi fa pensare che avete gradito tutto il resto. È il minimo che possa fare per avermi fatto compagnia fino a qui. Ecco qualche idea pistacchiosa da seminare subito, anche se il raccolto arriverà tra un po' di tempo, ma dopo passeremo alla storia!

Non sono promesse, ma visioni. Non sono ricette, ma inviti a danzare

GALLETTA SALATA

PISTACCHIO • PATATE • POMODORI SECCHI



BIRRA SARDA

