

Crema al pistacchio: come sceglierla e come usarla in cucina

La crema al pistacchio è ormai un grande classico nelle cucine italiane, ma non tutte sono uguali. Negli ultimi anni la richiesta è cresciuta, e con essa l'offerta: sugli scaffali si trovano prodotti molto diversi per consistenza, colore e sapore. Saperli distinguere è importante, sia per chi la usa in pasticceria sia per chi la vuole semplicemente spalmare su una fetta di pane per colazione.

Una delle referenze più interessanti arriva da Pistì, azienda siciliana che ha fatto del pistacchio il suo tratto distintivo. La loro categoria ufficiale raccoglie creme spalmabili dolci al pistacchio in formati che vanno dal pratico vasetto da 90 g fino al formato da 1 kg, passando per i formati intermedi da 200 g e 600 g. Tra queste spicca una versione realizzata con Pistacchio Verde di Bronte DOP, una varietà che cresce sulle pendici dell'Etna e che ha caratteristiche organolettiche davvero uniche.

Ma cosa rende una buona [crema al pistacchio](#)? E come si usa al meglio? In questo articolo provo a fare un po' di chiarezza, basandomi su ciò che ho visto e assaggiato in anni di lavoro con i prodotti siciliani.

La materia prima: il pistacchio di Bronte

Chi ha visitato Bronte, in provincia di Catania, sa che il pistacchio qui è una cosa seria. Il Pistacchio Verde di Bronte DOP è riconosciuto per il suo colore verde intenso, il profumo aromatico e il gusto leggermente dolce. Non è un caso che venga utilizzato anche per preparare il gelato, le crostate e persino il ripieno del Panettone. Quando una crema spalmabile viene prodotta con questo pistacchio, la differenza si sente subito: il sapore è più rotondo, meno amaro, e il colore è naturalmente brillante senza bisogno di coloranti.

Attenzione però: non tutte le creme con la scritta "pistacchio" contengono Pistacchio Verde di Bronte DOP. Molte usano pistacchi di origine diversa, spesso meno costosi, e per questo il gusto cambia. Pistì, ad esempio, propone una linea specifica con DOP e altre creme senza questa denominazione, lasciando al consumatore la scelta in base all'uso e al budget.

Gli ingredienti di una buona crema spalmabile

Leggere l'etichetta è il primo passo per capire cosa stiamo comprando. Una crema al pistacchio di qualità contiene in genere una percentuale alta di pistacchio, spesso superiore al 30%, e pochi altri ingredienti. Tra i più comuni troviamo lo zucchero, l'olio di semi e talvolta il

burro di cacao o il cioccolato bianco, che aiutano a dare una consistenza morbida e spalmabile anche a temperatura ambiente.

Personalmente preferisco le creme in cui il cioccolato bianco non copre il gusto del pistacchio. Serve un equilibrio: abbastanza grasso per rendere la crema vellutata, ma non tanto da far passare in secondo piano il sapore della materia prima. Anche il tipo di olio di semi fa la differenza: oli neutri come quello di girasole lasciano spazio al pistacchio, mentre altri più aromatici potrebbero alterarlo.

Formati e confezioni: dalla colazione alla pasticceria

I vasetti in vetro sono la confezione più comune per la crema al pistacchio, e non è solo una questione estetica. Il vetro protegge il prodotto dalla luce e dall'ossigeno, mantenendo intatti aroma e colore più a lungo rispetto alla plastica. Pistì propone i suoi formati proprio in vasetti di vetro, con chiusura ermetica, e questo è un dettaglio che apprezzo molto.

La scelta del formato dipende dall'uso previsto:



- Il formato 90 g è ideale per chi vuole assaggiare o per una colazione veloce senza impegno.

- Il formato 200 g è il più versatile: ci si fanno diverse crostate o si spalma su fette biscottate per una settimana.
- Il formato 600 g è pensato per la pasticceria casalinga o per chi la usa spesso nel gelato.
- Il formato 1 kg è la scelta dei professionisti, da pasticceri a gelatieri, che lavorano con grandi quantità.

Se siete amanti del Panettone farcito, sappiate che una crema al pistacchio ben bilanciata può diventare il ripieno perfetto, magari abbinata a gocce di cioccolato fondente.

Come usare la crema al pistacchio in cucina

La versatilità di questa crema è sorprendente. Ecco alcuni usi che ho testato personalmente e che funzionano bene:

- **Colazione:** spalmata su pane tostato o brioche, da sola o con un velo di Mascarpone per una versione più ricca.
- **Dolci al cucchiaio:** mescolata al Mascarpone per un tiramisù variante pistacchio, oppure usata come strato in una torta fredda.
- **Gelato:** sciolta a bagnomaria e aggiunta alla base di gelato neutro per un gusto intenso.
- **Crostate e biscotti:** al posto della marmellata, dà un tocco originale e un colore verde brillante.
- **Panettone farcito:** tagliato a strati e farcito con la crema, magari arricchita con scaglie di cioccolato bianco.

Un consiglio pratico: quando usate la crema per farcire crostate o Panettone, lasciatela ammorbidire a temperatura ambiente per qualche minuto. Così si stende meglio senza strappare la pasta.

Conservazione e durata

I vasetti in vetro ben chiusi si conservano a lungo in dispensa, lontano da fonti di calore. Una volta aperti, è meglio consumare la crema al pistacchio entro qualche settimana, ma se si usa un cucchiaio pulito ogni volta la durata si allunga. Se notate che in superficie si forma un sottile strato più scuro, non è un difetto: è l'olio che affiora, basta mescolare delicatamente.

Non mettete mai la crema in frigo se non volete che diventi troppo solida. Il burro di cacao e il cioccolato bianco tendono a solidificare a basse temperature, rendendo la crema difficile da

spalmare. Meglio tenerla a temperatura ambiente e, se necessario, scaldare il vasetto a bagnomaria per qualche istante.

Dove comprare e cosa cercare

La scelta è ampia, ma se cercate qualità e trasparenza, i prodotti dell'azienda siciliana Pisti sono un punto di riferimento. La loro linea di creme spalmabili dolci al pistacchio comprende sia versioni con Pistacchio Verde di Bronte DOP sia altre senza certificazione, per soddisfare tutte le esigenze. Il mio consiglio è di provare prima quella con DOP, per capire la differenza, e poi decidere in base al tipo di ricetta.

In definitiva, la crema al pistacchio è un ingrediente che merita un posto nella vostra dispensa. Sceglierla con cura, leggete gli ingredienti, e sperimentate in cucina. Il risultato vi ripagherà.