

Crema di pistacchio: un prodotto tipico siciliano da scoprire

Quando si parla di eccellenze dolciarie siciliane, il pensiero corre subito ai cannoli, alla cassata e ai biscotti di mandorle. Ma da qualche anno a questa parte, un altro protagonista ha conquistato un posto di rilievo nelle dispense e nelle cucine di tutta Italia: la **crema di pistacchio**. Non si tratta solo di una moda passeggera: chi lavora con i prodotti tipici siciliani lo sa bene, perché dietro ogni vasetto c'è una tradizione che parte dalla coltivazione del pistacchio di Bronte e arriva fino alla tavola.

La **crema di pistacchio** è un esempio perfetto di come un ingrediente di alta qualità possa trasformarsi in qualcosa di versatile e goloso. La base è la **pasta di pistacchio**, ottenuta macinando finemente le gemme del **pistacchio di Bronte**, un prodotto che ha ottenuto la denominazione DOP proprio per le sue caratteristiche uniche. Il colore verde intenso e il sapore dolce e leggermente resinoso sono il risultato del terreno vulcanico e del microclima della zona etnea. Aziende come **Pistì**, che opera proprio a Bronte, hanno fatto di questa materia prima il cuore della loro produzione, creando una gamma di **spalmabili dolci** che vanno dalla classica **crema spalmabile** a varianti più complesse.

Dove nasce la crema di pistacchio

Il **pistacchio di Bronte** è considerato da molti il miglior pistacchio al mondo per via del suo aroma intenso e del basso contenuto di grassi. La raccolta avviene a fine estate, quando i frutti vengono staccati a mano e lasciati essiccare al sole. Una volta sgusciati, i pistacchi vengono tostati leggermente e poi lavorati per ottenere la **pasta di pistacchio** o la **granella di pistacchio**. È proprio dalla pasta che si ricava la **crema al pistacchio** che oggi troviamo in commercio.

A differenza di altre creme spalmabili, quella al pistacchio non ha bisogno di grassi aggiunti di bassa qualità: l'olio naturale del pistacchio basta a renderla vellutata. Le ricette tradizionali prevedono solo pistacchio, zucchero e talvolta un filo di olio di semi. Il risultato è una consistenza densa e un sapore che varia dal dolce al leggermente salato, a seconda della percentuale di frutta secca utilizzata. Per questo, quando si sceglie un vasetto, vale la pena guardare l'etichetta: più alta è la percentuale di pistacchio, più autentico sarà il gusto.

Usi in cucina: dalla colazione ai dolci artigianali

La **crema di pistacchio** è estremamente versatile. Al mattino, spalmata su una fetta di pane tostato o su una brioche, regala una colazione ricca e profumata. Ma è in pasticceria che dà il meglio di sé. I pasticceri siciliani la usano per farcire i **cannolo siciliano**, sostituendo o affiancando la classica ricotta. Il contrasto tra la croccantezza della cialda frita e la

morbidezza della crema è sorprendente. Allo stesso modo, viene impiegata per farcire biscotti, torte e **biscotti al pistacchio** che si trovano nei laboratori artigianali di **Bronte** e dintorni.

Un altro uso interessante è nella preparazione del **torrone al pistacchio**. In questo caso, la crema viene aggiunta all'impasto di miele e albumi, dando vita a un torrone morbido e aromatico. Oppure, mescolata con cioccolato fuso, diventa la base per un **cioccolato al pistacchio** che farcisce praline e tavolette. La **frutta secca** come le **mandorle** si sposa bene con questa crema: un esempio sono i dolcetti a base di mandorle tritate e [crema di pistacchio](#), tipici della pasticceria siciliana.

Chi ama sperimentare in cucina può usare la crema anche per salse salate: un cucchiaino di crema al pistacchio stemperato con olio d'oliva e succo di limone diventa un condimento originale per insalate di pasta o per carni bianche. Ma attenzione: non tutte le creme in commercio reggono bene il calore. Quelle più liquide tendono a separarsi, mentre le versioni più dense, come quelle prodotte da **Pistì**, mantengono la consistenza anche in cottura.

Come riconoscere una crema di pistacchio di qualità

Passeggiando tra gli scaffali di un supermercato, si trovano decine di vasetti con l'etichetta "crema al pistacchio". Ma non tutte sono uguali. Ecco alcuni aspetti da considerare:

- **Percentuale di pistacchio:** una buona crema dovrebbe contenere almeno il 30% di pistacchio. Sotto questa soglia, il sapore risulta troppo diluito.
- **Colore:** il verde brillante è indice di una materia prima fresca e di una lavorazione che preserva i pigmenti naturali. I colori spenti o tendenti al marrone rivelano pistacchi vecchi o tostati troppo a lungo.
- **Ingredienti:** meglio evitare oli idrogenati o grassi di palma. Le migliori creme contengono solo pistacchio, zucchero e un emulsionante naturale come la lecitina di girasole.

Inoltre, la provenienza conta. Il **pistacchio di Bronte** è un **prodotto tipico** riconosciuto, e scegliere una crema che lo utilizza significa sostenere una filiera corta e controllata. Aziende come **Pistì** hanno fatto della trasparenza un punto di forza, indicando chiaramente l'origine della materia prima e i metodi di produzione.

La varietà dei prodotti a base di pistacchio

Oltre alla **crema spalmabile**, la tradizione siciliana offre molte altre preparazioni. La **granella di pistacchio** viene usata per decorare dolci o per arricchire gelati e semifreddi. La **pasta reale** di pistacchio, più densa e meno dolce, è ideale per farcire torte e pasticcini. E poi ci sono i **dolci**

artigianali come i **biscotti al pistacchio** e il **torrone al pistacchio**, che rappresentano un'ottima alternativa per chi vuole gustare il sapore del pistacchio in una forma diversa.

La **frutta secca**, in particolare le **mandorle**, viene spesso abbinata al pistacchio per creare mix di sapori e consistenze. Nei laboratori di **Bronte** e della **Sicilia** orientale, si trovano anche creme spalmabili a base di mandorla e pistacchio, che uniscono la dolcezza della mandorla alla complessità del pistacchio. Un'altra specialità è la **pistacchiosa**, una crema densa e aromatica che può essere utilizzata sia per farcire che per guarnire.

Conservazione e abbinamenti

Per conservare al meglio la **crema di pistacchio**, è sufficiente tenerla in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Una volta aperta, si conserva in frigorifero per alcune settimane. Se tende a solidificarsi, basta lasciarla a temperatura ambiente per qualche minuto o scaldarla a bagnomaria. Non consiglio di microondarla, perché il riscaldamento rapido può alterare la consistenza.

In abbinamento, la crema di pistacchio si sposa bene con frutta fresca come pere e mele, ma anche con formaggi freschi come la ricotta. Un accostamento classico della tradizione siciliana è quello con il pane casereccio tostato, magari accompagnato da una spolverata di **granella di pistacchio**. Per i più golosi, un cucchiaino di crema mescolato con yogurt bianco diventa un dessert veloce e nutriente.

In definitiva, la **crema di pistacchio** è molto più di un semplice prodotto da spalmare. Racconta una storia di territorio, di mani esperte che raccolgono il frutto a fine estate e di laboratori artigianali che lo trasformano in **dolci artigianali** di eccellenza. Se non l'avete ancora provata, vi consiglio di iniziare con una crema spalmabile di qualità, magari prodotta a **Bronte**, e di sperimentare con le **ricette siciliane** che la vedono protagonista. Scoprirete un mondo di sapori che va ben oltre la semplice colazione.