

# Crema al pistacchio: come sceglierla e usarla in cucina

## Un ingrediente che ha conquistato la dispensa

Se fino a qualche anno fa il pistacchio era soprattutto un frutto secco da sgranocchiare o da aggiungere al gelato, oggi la sua versione spalmabile ha preso posto in molte cucine italiane. La **crema al pistacchio** non è solo una golosità per la colazione: è un prodotto versatile che si adatta a preparazioni dolci e, in alcuni casi, anche a quelle salate. Ma non tutte le creme in commercio sono uguali, e saperne riconoscere le caratteristiche può fare la differenza tra un acquisto riuscito e una delusione.

## Che cosa rende speciale una crema spalmabile al pistacchio

Per capire la qualità di una **crema spalmabile** al pistacchio bisogna partire dagli ingredienti. Le migliori partono da una base di pistacchio puro, spesso affiancato da **cioccolato bianco** e **burro di cacao** per ottenere una consistenza morbida e vellutata. L'aggiunta di **olio di semi** o di **zucchero** è comune, ma la percentuale di pistacchio effettivo è ciò che distingue un prodotto artigianale da uno industriale. Una crema con una bassa percentuale di frutta secca tende a essere più dolce e meno aromatica, mentre una ricca di pistacchio sprigiona note tostate e leggermente resinose che ricordano la **Sicilia** e le sue colline.

Uno dei riferimenti più autorevoli in questo campo è **Pistì**, un brand siciliano che ha fatto della lavorazione del pistacchio un'arte. La loro linea di creme spalmabili dolci al pistacchio comprende formati che vanno dal piccolo **formato 90 g** fino al **formato 1 kg**, passando per il **formato 200 g** e il **formato 600 g**. Questa varietà permette di scegliere la confezione giusta a seconda dell'uso: una piccola scorta per la colazione o un barattolo abbondante per preparazioni in forno o per la gelateria.

## La differenza del Pistacchio Verde di Bronte DOP

Tra le varietà più pregiate c'è il **Pistacchio Verde di Bronte DOP**, che proviene dal comune di **Bronte**, alle pendici dell'Etna. Questo pistacchio ha un colore verde intenso e un sapore dolce e aromatico che lo rendono ideale per una crema di alta gamma. Non tutte le creme al pistacchio possono fregiarsi di questa denominazione: solo quelle che utilizzano esclusivamente pistacchi certificati DOP, e che rispettano un rigido disciplinare di produzione. **Pistì** propone una crema specifica con Pistacchio Verde di Bronte DOP, che si distingue per il colore brillante e per il gusto più complesso rispetto alle versioni standard.

Attenzione, però: non tutte le creme della linea portano la certificazione DOP. Alcune utilizzano pistacchi di origine siciliana non certificati, ma comunque di buona qualità. Leggere l'etichetta è l'unico modo per essere certi di ciò che si acquista. Una crema con DOP avrà un prezzo più alto, ma offre una garanzia di origine e di metodo di produzione che per molti appassionati vale la spesa.

## Come usare la crema in cucina

La **crema al pistacchio** non è solo da spalmare sul pane tostato. La sua consistenza densa e il sapore intenso la rendono un ingrediente ideale per farcire **crostate**, per arricchire il ripieno di un **Panettone** fatto in casa, o per essere mescolata al **Mascarpone** e creare una crema leggera per dolci al cucchiaino. In gelateria, viene usata come base per **gelato** artigianale: basta stemperarla con un po' di latte o panna per ottenere un semilavorato dal gusto deciso.

Anche a colazione trova il suo spazio: spalmata su una fetta di pane casereccio o su una brioche calda, si sposa bene con una tazza di caffè o di tè. Chi ama i contrasti può provarla con una marmellata di agrumi, per bilanciare la dolcezza con una nota acida.

## Conservazione e formati

Le creme spalmabili al pistacchio vengono generalmente confezionate in **vasetti in vetro**, che proteggono il prodotto dalla luce e dall'ossidazione. Una volta aperti, vanno conservati in frigorifero e consumati entro poche settimane. I formati più piccoli, come il **formato 90 g** o il **formato 200 g**, sono pratici per chi vuole provare il prodotto senza impegnarsi con una confezione grande. Il **formato 600 g** e il **formato 1 kg** sono invece pensati per chi usa la crema regolarmente o per piccole produzioni artigianali.



Un consiglio pratico: quando acquistate una crema, controllate la data di scadenza e la conservazione in negozio. Le creme esposte a lungo in ambienti caldi possono separarsi o perdere aroma. Meglio scegliere un vasetto conservato in un luogo fresco e al riparo dalla luce diretta.

## **Prezzi e rapporto qualità-prezzo**

Il costo di una [crema al pistacchio](#) varia molto in base alla percentuale di frutta secca e alla presenza di certificazioni. Una crema base può costare tra i 5 e i 10 euro per 200 grammi, mentre una con Pistacchio Verde di Bronte DOP può arrivare a 15-20 euro per lo stesso peso. Può sembrare caro, ma va considerato che il pistacchio è una materia prima costosa e che una crema di qualità richiede una lavorazione attenta. Inoltre, essendo molto concentrata, se ne usa poca per volta: un vasetto da 200 grammi può durare diverse settimane se usato con parsimonia.

## **Un mercato in crescita, ma attenti alle imitazioni**

Negli ultimi anni il mercato delle creme spalmabili al pistacchio è esploso, e con esso sono arrivate molte imitazioni di scarsa qualità. Alcune utilizzano aromi artificiali o oli vegetali di basso costo, che coprono il sapore del pistacchio. Per evitare brutte sorprese, leggete sempre

l'elenco degli ingredienti: il pistacchio dovrebbe comparire tra i primi tre, e non ci dovrebbero essere grassi idrogenati o conservanti superflui.

Un altro segnale di qualità è l'aspetto: una buona crema ha un colore verde uniforme (non grigio o marrone) e una consistenza liscia, senza grumi. Se aprite un vasetto e trovate una separazione eccessiva tra olio e parte solida, è probabile che la crema sia stata conservata male o che contenga troppi grassi instabili.

## **In sintesi**

La crema al pistacchio è un prodotto che unisce tradizione e innovazione, capace di soddisfare sia il palato di chi cerca una colazione golosa sia le esigenze di chi vuole sperimentare in pasticceria. Scegliere una crema di qualità significa prestare attenzione all'origine degli ingredienti, alla percentuale di pistacchio e alle certificazioni. Marchi come **Pistì**, con la loro offerta diversificata di formati e la cura nella selezione delle materie prime, rappresentano un punto di riferimento per chi vuole portare in tavola il vero sapore della **Sicilia**.