

Crema al pistacchio: come sceglierla e usarla in cucina

La **crema al pistacchio** è ormai un punto fermo in molte dispense italiane, ma non tutte le creme si equivalgono. Negli ultimi anni il mercato ha visto un fiorire di proposte, dai grandi formati per uso professionale ai vasetti pensati per la colazione. La domanda che molti si pongono è: cosa distingue una buona crema spalmabile al pistacchio da una mediocre? La risposta sta negli ingredienti, nella provenienza della materia prima e nella lavorazione.

La materia prima: il pistacchio e la sua origine

Il pistacchio è il cuore di ogni crema che si rispetti. Non tutti sanno che esistono varietà molto diverse tra loro per colore, aroma e contenuto di grassi. Il **Pistacchio Verde di Bronte DOP**, che arriva dalle pendici dell'Etna in Sicilia, è considerato tra i migliori al mondo per il suo colore brillante e il sapore intenso, leggermente dolce e resinoso. Quando una crema spalmabile utilizza questa varietà, la differenza si sente immediatamente: il gusto è più complesso, meno piatto.

Una delle realtà che ha puntato su questa eccellenza è **Pisti**, azienda siciliana che da anni lavora il pistacchio con una filiera controllata. La sua **crema al pistacchio** (e qui la uso per la seconda volta nel testo) include una versione specifica con Pistacchio Verde di Bronte DOP, ma non tutte le creme della gamma portano questa certificazione: è importante leggere l'etichetta per capire cosa si sta acquistando. La DOP non è un semplice vezzo, ma una garanzia di origine e di metodo di produzione.

Ingredienti: cosa cercare in etichetta

Una buona [crema al pistacchio](#) si riconosce dalla lista ingredienti. Il pistacchio dovrebbe comparire tra i primi, idealmente al primo posto. Attenzione alle creme che usano oli vegetali generici o troppo **olio di semi** come base: spesso servono a diluire la pasta di pistacchio, ma ne riducono la concentrazione e il sapore. Il **burro di cacao** e il **cioccolato bianco** sono invece grassi che aiutano a mantenere la crema morbida e spalmabile, senza coprire il gusto del pistacchio. Lo **zucchero** è necessario per bilanciare l'amaro naturale della nocciola, ma il suo dosaggio deve essere calibrato: troppo zucchero e la crema diventa stucchevole, troppo poco e risulta amara.

Le formulazioni moderne tendono a evitare conservanti e coloranti artificiali. Una crema ben fatta si conserva grazie alla pastorizzazione e alla chiusura ermetica dei **vasetti in vetro**, che proteggono il prodotto dalla luce e dall'ossidazione. Il vetro è anche un materiale neutro che non rilascia sostanze nel contenuto, a differenza di alcune plastiche.

Formati: dalla colazione alla pasticceria

Le creme spalmabili al pistacchio si trovano in diverse confezioni, ciascuna pensata per un utilizzo specifico. I formati più comuni sono:

- **formato 90 g**: ideale per assaggi, regali o per chi vuole provare senza impegnarsi con un vasetto grande
- **formato 200 g**: il classico da colazione, sufficiente per diverse settimane di uso quotidiano
- **formato 600 g**: pensato per famiglie o per chi usa la crema in modo più intensivo, ad esempio per farcire crostate o per guarnire gelato
- **formato 1 kg**: il formato professionale, scelto da pasticceri e ristoratori che lavorano con volumi elevati

Il formato 90 g è perfetto per un regalo o per chi vuole portare un assaggio di Sicilia a casa di amici. Il formato 1 kg, invece, è la scelta di chi prepara **Panettone** farcito o **Mascarpone** al pistacchio per dessert strutturati. La differenza tra i formati non è solo quantitativa: le creme professionali hanno spesso una consistenza più densa, perché devono reggere cotture e stratificazioni senza colare.

Come usare la crema al pistacchio in cucina

La versatilità di questa crema è sorprendente. A colazione, spalmata su una fetta di pane tostato o su una brioche, regala un inizio di giornata ricco di energia. Ma si sposa benissimo anche con preparazioni più elaborate. Ecco alcuni usi pratici:



- Farcia per **crostate**: stendete uno strato di crema sulla base di pasta frolla prima di aggiungere la frutta o la crema pasticcera. Il pistacchio si abbina bene con lamponi, fragole e cioccolato fondente.
- Ripieno per **gelato** artigianale: mescolata con panna montata e mascarpone, diventa una crema morbida da mantecare in gelatiera. Il risultato è un gelato cremoso dal colore verde brillante.
- Guarnizione per **Panettone**: dopo aver tagliato il panettone a fette orizzontali, spalmate la crema tra uno strato e l'altro e lasciate riposare qualche ora. Il sapore si amalgama e il dolce diventa ancora più goloso.
- Base per salse dolci: scaldata a bagnomaria con un po' di latte o panna, diventa una salsa da versare su crêpes, waffle o fette di torta.

Un consiglio da chi lavora in pasticceria: quando usate la crema al pistacchio per farcire, non esagerate con la quantità. Il sapore è intenso e rischia di coprire gli altri ingredienti. Un velo sottile, ben distribuito, è più efficace di una cucchiata generosa.

Conservazione e durata

Le creme in vasetto di vetro, se non aperte, si conservano a temperatura ambiente per diversi mesi, spesso fino a un anno. Una volta aperte, vanno tenute in frigorifero e consumate entro

due o tre settimane. La presenza di grassi insaturi rende il prodotto sensibile all'ossidazione: l'odore di rancido è il primo segnale che la crema non è più buona. Per prolungare la freschezza, prelevate la crema con un cucchiaino pulito e asciutto, evitando di introdurre briciole o umidità nel vasetto.

Il valore della filiera siciliana

Acquistare una crema al pistacchio prodotta in **Sicilia** non è solo una scelta di gusto, ma anche un sostegno a un territorio che ha fatto della qualità il suo biglietto da visita. A **Bronte**, paese alle pendici dell'Etna, la coltivazione del pistacchio è una tradizione secolare. Il microclima vulcanico, con inverni freddi ed estati calde e secche, regala ai frutti un aroma unico. Le aziende come Pistì che lavorano questa materia prima con attenzione alla tracciabilità garantiscono un prodotto che mantiene le caratteristiche del territorio.

Non tutte le creme al pistacchio in commercio possono fregiarsi del marchio DOP, ma anche quelle senza certificazione possono essere di ottima qualità se prodotte con pistacchi selezionati e lavorazioni artigianali. L'importante è leggere l'etichetta con occhio critico: se il pistacchio compare dopo lo zucchero o l'olio di semi, il prodotto è probabilmente più una crema aromatizzata che una vera crema di pistacchio.

In definitiva, la **crema al pistacchio** è un ingrediente che vale la pena conoscere e usare, sia per la colazione di tutti i giorni sia per preparazioni più ambiziose. Scegliere con cura il prodotto, guardando alla provenienza e alla lista ingredienti, fa la differenza tra un dolce anonimo e un dessert che lascia il segno.