

Pistì: la crema spalmabile dolce al pistacchio che racconta la Sicilia

Quando si parla di pistacchio in Italia, il pensiero corre subito a Bronte, il paese alle pendici dell'Etna dove questa pianta trova un microclima unico al mondo. Da quella terra nasce il Pistacchio Verde di Bronte DOP, un ingrediente che non ha bisogno di presentazioni per chi mastica dolci di qualità. Ma trasformare un frutto secco in una crema spalmabile dolce che mantenga intatti profumi e colore è un'altra storia. È qui che entra in gioco Pistì, una linea di creme che cerca di fare proprio questo: portare il pistacchio di Sicilia in una consistenza morbida e spalmabile, senza tradirne l'identità.

La categoria ufficiale Pistì raccoglie creme spalmabili dolci al pistacchio nei formati da 90 g, 200 g, 600 g e 1 kg e una distinta crema con Pistacchio Verde di Bronte DOP. Non tutte le referenze portano il marchio DOP, e questo è un punto importante da chiarire per chi si avvicina al prodotto con aspettative precise. La gamma è pensata per coprire usi diversi: dalla monoporzione per una colazione veloce alla confezione famiglia per chi vuole sperimentare in cucina. Il formato 90 g è ideale per assaggi o per chi viaggia; il formato 200 g è il classico da dispensa; il formato 600 g e il formato 1 kg sono scelte pensate per chi consuma con regolarità o per piccoli esercizi commerciali.

La materia prima: il pistacchio di Sicilia

Il cuore di ogni vasetto è il pistacchio, e non un pistacchio qualsiasi. La maggior parte della produzione utilizza pistacchi tostati e pistacchi non tostati selezionati, con una provenienza che punta alla Sicilia. L'etichetta parla chiaro: quando si trova la dicitura Pistacchio Verde di Bronte DOP, si è certi che quel frutto proviene dall'areale del comune di Bronte e segue un disciplinare rigidissimo. Per le altre creme, la base rimane pistacchio di Sicilia, ma senza la certificazione DOP. È una scelta che permette di tenere un prezzo più accessibile senza rinunciare al profilo aromatico tipico del territorio.

La materia prima arriva da una filiera controllata, un aspetto che conta molto per chi cerca trasparenza. L'azienda alle spalle, guidata da Mauro di Francesco, ha costruito negli anni un sistema di approvvigionamento che punta alla tracciabilità. I pistacchi sgusciati vengono lavorati poco dopo la raccolta, per preservare l'olio essenziale che dà alla crema quel profumo inconfondibile. La granella di pistacchio che si trova in alcune preparazioni è ottenuta dalla stessa materia prima, con una calibratura che garantisce una consistenza omogenea.

Dalla pasta di pistacchio alla crema spalmabile

La pasta di pistacchio è il semilavorato base. Per ottenere una crema spalmabile dolce, si parte da questa pasta, che viene miscelata con zucchero e altri ingredienti naturali fino a raggiungere una consistenza vellutata. Il risultato è un prodotto che si spalma facilmente su pane, fette biscottate o brioche, ma che si presta anche a farciture più elaborate. Chi ha provato a usare la crema per ripieni di cannoli o per decorare torte sa che la densità giusta fa la differenza: troppo liquida e cola via, troppo solida e non si lavora. [Pistì](#) ha trovato un equilibrio che sembra funzionare bene sia per l'uso domestico sia per quello professionale.

Un dettaglio che merita attenzione è l'assenza di grassi idrogenati e conservanti artificiali in molte referenze. La crema mantiene il colore verde brillante tipico del pistacchio fresco, segno che la tostatura è controllata e che l'ossidazione è limitata. Per chi ha esigenze alimentari particolari, alcune varianti sono prodotte con agricoltura biologica, un plus che si riflette sul prezzo ma che dà garanzie in più a chi cerca prodotti certificati.

Formati e usi: scegliere quello giusto

La gamma Pistì si distingue anche per la varietà di formati, pensati per coprire esigenze diverse senza sprechi. Ecco una panoramica:

- **Formato 90 g:** perfetto per assaggiare il prodotto o per portarlo in ufficio. Ideale anche per chi vuole provare la crema con Pistacchio Verde di Bronte DOP senza impegnarsi su una confezione grande.
- **Formato 200 g:** il formato medio, adatto a una famiglia che consuma la crema con regolarità. Ci stanno bene in dispensa e si finiscono in una settimana o due.
- **Formato 600 g:** pensato per chi usa la crema in modo più intensivo, magari per preparare dolci o per colazioni abbondanti. È anche il formato più economico in termini di costo al chilo.
- **Formato 1 kg:** la scelta dei professionisti o degli appassionati che vogliono avere sempre scorta. Ottimo per piccole pasticcerie o bar che offrono colazioni con crema al pistacchio.

La crema con Pistacchio Verde di Bronte DOP è disponibile in alcuni di questi formati, ma non in tutti. Chi cerca quella specifica certificazione deve controllare l'etichetta, perché non tutte le confezioni la riportano. La differenza di prezzo tra una crema DOP e una non DOP è giustificata dalla materia prima, ma entrambe mantengono un profilo aromatico riconducibile al pistacchio di Sicilia.



Lavorazione e filiera: cosa c'è dietro il vasetto

La filiera controllata non è solo uno slogan. Significa che ogni lotto di pistacchi viene tracciato dal campo al vasetto, con controlli sulla qualità e sulla freschezza. I pistacchi tostati vengono lavorati in impianti dedicati, separati da altre produzioni per evitare contaminazioni crociate. I pistacchi non tostati, usati per alcune varianti, mantengono un sapore più delicato e un colore leggermente più chiaro. La granella di pistacchio che si trova in alcune ricette è ottenuta dalla stessa selezione, con una calibratura che garantisce pezzatura uniforme.

Mauro di Francesco, il fondatore, ha spinto molto sulla ricerca di fornitori locali, per ridurre i tempi di trasporto e mantenere la freschezza. Questo si traduce in un prodotto che, una volta aperto, conserva le sue proprietà per diverse settimane, purché conservato in frigorifero dopo l'apertura. La pastorizzazione è fatta a basse temperature per non alterare i profumi, un dettaglio tecnico che si sente al palato.

Come si usa la crema spalmabile dolce al pistacchio

L'uso più immediato è spalmarla su una fetta di pane tostato o su una brioche calda. Ma la versatilità del prodotto va oltre. In pasticceria, la crema si presta a farcire cannoli, sfoglie, bignè e torte stratificate. Alcuni la usano per guarnire gelati o per arricchire frullati e smoothie bowl. Un consiglio pratico: scaldare leggermente il vasetto a bagnomaria prima di usarla come

farcia, perché la consistenza diventa più fluida e si lavora meglio. Al contrario, per spalmarla su biscotti secchi, è meglio tirarla fuori dal frigo dieci minuti prima.

La crema con Pistacchio Verde di Bronte DOP ha un sapore più intenso e leggermente più ammandorlato rispetto alle versioni standard. Chi ha un palato allenato nota la differenza, ma entrambe sono ottime per chi cerca un prodotto di qualità. Per chi invece vuole un gusto più neutro, le versioni senza DOP vanno benissimo.

Considerazioni finali sull'acquisto

Quando si sceglie una crema spalmabile dolce al pistacchio, il prezzo non è l'unico parametro. La provenienza della materia prima, il tipo di lavorazione e la presenza di certificazioni come la DOP o l'agricoltura biologica influenzano sia il costo sia il risultato finale. Pistì offre una gamma che copre tutte queste esigenze, dal formato piccolo a quello grande, dalla versione biologica a quella con pistacchio DOP. Per chi vuole avvicinarsi al mondo del pistacchio siciliano senza spendere una fortuna, il formato 90 g è un ottimo punto di partenza. Per chi invece ha già le idee chiare, il formato 1 kg è la scelta più pratica.

In definitiva, la linea Pistì dimostra che si può fare una crema spalmabile di qualità rispettando la materia prima e offrendo opzioni per tutti i budget. Che si tratti di una colazione veloce o di una preparazione elaborata, il pistacchio di Sicilia resta il protagonista.