

Tratto da  
«Eccellenze Italiane dell'Arte  
Gastronomica del Bel Paese»  
Edito da Academia Barilla

## *Pistacchio Verde di Bronte D.O.P.*

MEDIO-ORIENTALE DI NASCITA, MA SICILIANO PER VOCAZIONE. IL PISTACCHIO VERDE DI BRONTE È STATO PORTATO IN ITALIA DAGLI ARABI ATTORNO AL 900 DOPO CRISTO (ANZI, RIPORTATO, PERCHÉ UN TENTATIVO DEI ROMANI NON ERA ANDATO A BUON FINE) E HA TROVATO PROPRIO IN SICILIA, NEL SUO CLIMA MITE E SOLEGGIATO, UN HABITAT SIMILE A QUELLO MEDITERRANEO D'ORIGINE, PER SVILUPParsi RIGOGLIOSO E CON UN GUSTO FORMIDABILE.

IL PISTACCHIO VERDE DI BRONTE, COLTIVATO NEL TERRITORIO DEI COMUNI DI BRONTE, ADRANO E BIANCAVILLA, IN PROVINCIA DI CATANIA, CARATTERIZZATI DA TERRENI DI ORIGINE VULCANICA (QUESTI TRE PAESI SONO SITUATI, INFATTI, ALLE PENDICI OCCIDENTALI DELL'ETNA), È UNA VARIETÀ DI PISTACCHIO CHE, GRAZIE ALLA SUA ELEVATA QUALITÀ, CONOSCIUTA E APPREZZATA IN TUTTO IL MONDO, HA OTTENUTO L'AMBITO RICONOSCIMENTO DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA DA PARTE DELLA COMUNITÀ EUROPEA NEL 2010.

GARANTITO DALL'OMONIMO CONSORZIO DI TUTELA CHE VIGILA SUL RISPETTO E L'APPLICAZIONE DELLE NORME CONTENUTE NEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE, L'"ORO VERDE", COME VIENE CHIAMATO PER IL SUO ALTO VALORE COMMERCIALE, È UN FRUTTO SECCO DALL'AROMA INCONFONDIBILE E DI COLORE INTENSO VERDE SMERALDO, RACCHIUSO IN UN GUSCIO RIGIDO VIOLETTO E DALL'ASPETTO LEGNOSO, CHE SI APRE PARZIALMENTE VERSO LA FINE DELL'ESTATE, QUANDO IL PISTACCHIO MATURA (PROPRIO QUESTA CARATTERISTICA SEMIAPERTURA DEL GUSCIO FA SÌ CHE IL FRUTTO VENGA CHIAMATO "SEME CHE RIDE" IN IRAN E "SEME FELICE" IN CINA).

RITENUTI UN FRUTTO PREZIOSO GIÀ DAGLI ANTICHI EBREI E CITATI NELL'ANTICO TESTAMENTO COME DONO PREGIATO, QUESTI PICCOLI SEMI OLEOSI POSSIEDONO GRANDI PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE, NUMEROSI PRINCIPI ATTIVI UTILIZZATI IN CAMPO MEDICO E INNUMEREVOLI VIRTÙ NUTRIZIONALI: AL NATURALE, I PISTACCHI SONO RICCHI DI VITAMINE, IN PARTICOLARE LA A, LA E E QUELLE DEL GRUPPO B, DI ANTIOSSIDANTI CHE PROTEGGONO LE CELLULE DAI RADICALI LIBERI E DI SALI MINERALI, IN PARTICOLARE FERRO, MA PURE CALCIO, FOSFORO, POTASSIO, ZINCO, MAGNESIO E RAME. HANNO UN NOTEVOLE VALORE ENERGETICO E, PER QUESTO, SONO L'IDEALE NELLA DIETA DEGLI SPORTIVI PERCHÉ FORNISCONO ENERGIA E PERMETTONO DI MANTENERE A LUNGO LA SENSAZIONE DI SAZIETÀ.

IN CUCINA, I PISTACCHI SONO UTILIZZATI SIA SGUSCIATI E PELATI CHE TOSTATI E SALATI, E IN TANTISSIMI MODI: COME INGREDIENTE PER BISCOTTI, TORTE, CREME E GELATI, COME FRUTTA SECCA USATA PER AROMATIZZARE SALUMI QUALI LA MORTADELLA E IL SALAME, MA ANCHE INSALATE. E PER PREPARARE CONDIMENTI PER ANTIPASTI, FOCACCE, PRIMI E SECONDI PIATTI, COME IL PESTO AL PISTACCHIO VERDE DI BRONTE, OTTIMO PER INSAPORIRE E IMPREZIOSIRE UNA PASTA, UN CROSTINO O UNA RICETTA DI PESCE.







*SPUMA DI RICOTTA  
AL PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P.*

**Preparazione**

Per la spuma, sbattete i tuorli con lo zucchero, unite il latte e poi cuocete, ottenendo una crema.

Sciogliete nella crema bollente la colla di pesce, precedentemente ammollata in acqua fredda e strizzata, unite la pasta di Pistacchio Verde di Bronte e lasciate raffreddare.

Incorporate la ricotta setacciata e, per ultima, la panna montata.

Riempite degli stampi monoporzione e congelate per un paio d'ore.

Per il biscotto, macinate nel robot da cucina lo zucchero a velo e i Pistacchi. Uniteli delicatamente agli albumi montati con lo zucchero.

Con il sac-à-poche formate su una teglia rivestita con carta da forno dei dischetti del diametro degli stampini usati per la spuma. Cuoceteli in forno a 180 °C per 15 minuti. Sfornateli e lasciateli raffreddare.

Sformate le spume congelate e appoggiatele sui biscotti. Lasciate scongelare prima di servire. Decorate a piacere.

Difficoltà: alta

Preparazione:   
45 minuti + 2 ore di congelamento

**Ingredienti per 6-8 persone**

**Per il biscotto**

50 g di zucchero a velo  
50 g di Pistacchio Verde di Bronte D.O.P. sgusciati e pelati  
65 g di albumi  
20 g di zucchero

**Per la spuma**

125 ml di latte  
75 g di zucchero  
2 tuorli  
5 g di colla di pesce  
250 g di ricotta  
150 g di panna  
80 g di pasta pura di Pistacchio Verde di Bronte D.O.P.



*FILETTO DI DENTICE IN CROSTA  
DI PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P.*

**Preparazione**

Tagliate la parte superiore dei pomodori e svuotateli servendovi di un cucchiaino. Salateli internamente.

Tritate il prezzemolo, una punta di spicchio d'aglio e i capperi, dopo averli dissalati in acqua.

Mescolate il pangrattato con questo trito, un pizzico d'origano, unite un cucchiaio d'olio e farcitevi i pomodori.


Tritate i Pistacchi Verdi di Bronte.


Rifilate il filetto di dentice, tagliatelo a tranci, salatelo e pepatelo e poi passatelo nella granella di Pistacchi.

Disponete su una teglia unta d'olio i filetti di dentice, quindi infornateli a 180 °C per 5-10 minuti secondo lo spessore dei tranci.

Passate in forno a 180 °C anche i pomodori per 10 minuti.

Servite ogni filetto accompagnato da un pomodoro.

Difficoltà: bassa 

Preparazione:   
40 minuti + 15-20 minuti  
di cottura

**Ingredienti per 4 persone**

400 g di filetto di dentice  
50 ml di olio extravergine  
d'oliva  
150 g di Pistacchio Verde  
di Bronte D.O.P.  
4 pomodori da 80-90 g cadauno  
60 g di pangrattato  
1 ciuffetto di prezzemolo  
1/4 di spicchio d'aglio  
5 g di capperi  
sale e pepe

