



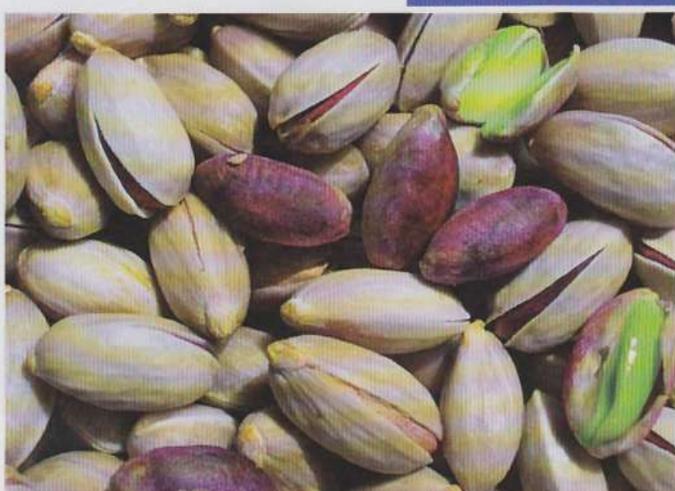
Ristorazione BUON'ITALIA

PISTACCHIO DI BRONTE, "ORO VERDE" DI SICILIA

Michela Achilli

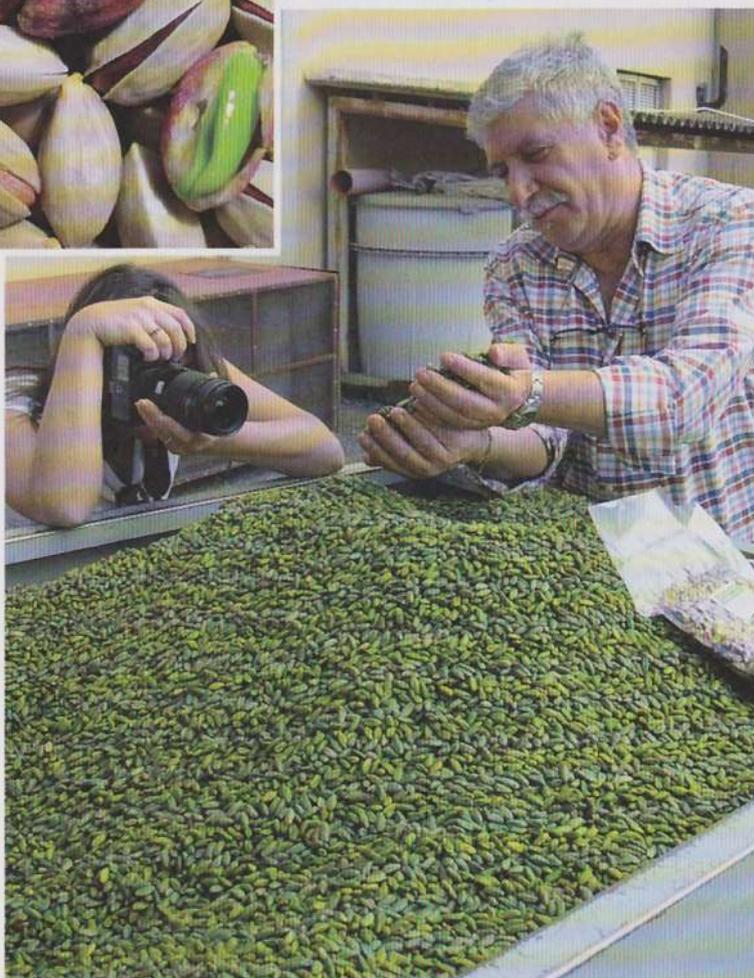
UNA QUALITÀ INEGUAGLIATA RICONOSCIUTA ANCHE A LIVELLO EUROPEO CON L'ASSEGNAZIONE, NEL 2010, DELLA DOP. QUESTO RICERCATO GIOIELLO DEVE LA SUA UNICITÀ ALLE CARATTERISTICHE DEL TERRENO E DEL CLIMA, OLTRE CHE AI METODI DI CULTURA NATURALI

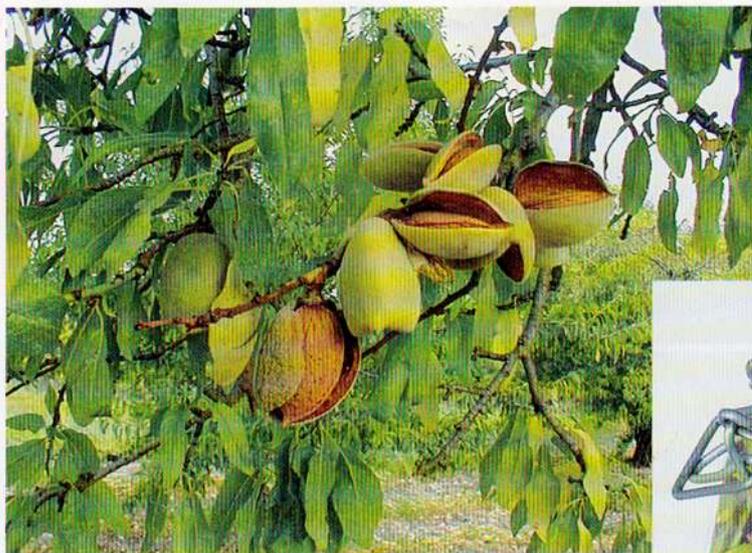
Oro verde. Così è chiamato, non solo figurativamente, il pistacchio di Bronte (Ct), frutto prezioso, dal gusto dolce e delicato, dall'aroma persistente e dal colore verde intenso. Tradizionalmente impiegato dall'industria dolciaria per preparare torte, paste, torroni, mousse, confetti, gelati e granite, e da quella dei



salumi (si pensi alla mortadella o alle soppressate), dà un tocco particolare anche a tantissime preparazioni gastronomiche.

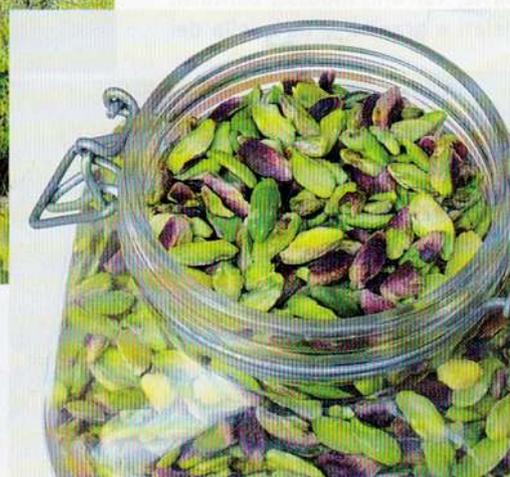
Rispetto ai pistacchi prodotti in altri Paesi (Iran, Turchia, Grecia e Penisola Iberica, ma anche gli Stati Uniti si stanno preparando a sbarcare sul mercato italiano ed europeo con la loro produzione altamente meccanizzata), quelli verdi di Bronte vantano una qualità ineguagliata. Qualità che è valsa loro il riconoscimento della Dop a livello europeo, arrivato a gennaio 2010, dopo otto anni di protezione nazionale transitoria. Una Dop che consentirà ora al Consorzio di tutela di difendere la produzione di pistacchio verde di Bronte da frodi commerciali e di distinguerlo sul mercato.





La limitatezza della produzione, 3.000 tonnellate, pari all'1% di quella mondiale, in presenza di una domanda sostenuta, ha d'altronde dato adito nel recente passato a non pochi tentativi di

smerciare pistacchi di altre provenienze per l'oro verde di Bronte. Oltre a una superiore qualità intrinseca e organolettica, i



pistacchi verdi di Bronte, così come le altre produzioni di frutta secca nazionale Dop e Igp (mandorle e nocciole), possono vantare maggiore sicurezza, grazie ad attente tecniche colturali e di conservazione che limitano sensibilmente il rischio di contaminazioni.

LE RICETTE*

* a cura di Bronteinsieme

PASTA ALLA SALSA DI PISTACCHI

Ingredienti:

500 g di spaghetti, 200 g di pistacchi di Bronte Dop, 160 g di ricotta, 150 g di parmigiano grattugiato, 50 g di speck, 200 g di olio extravergine d'oliva, sale

- Sbollentare i due terzi dei pistacchi e pelarli.
- Raccoglierli nel mortaio insieme con quelli non pelati e lavorarli con il pestello insieme a una presa di sale grosso.
- Soffriggere lo speck tagliato a pezzetti in un po' di olio extravergine d'oliva.
- Cuocere la pasta in abbondante acqua salata.
- Trasferire la salsa di pistacchi in una ciotola e amalgamarla con la ricotta, l'olio extravergine d'oliva, 6 cucchiaini di parmigiano grattugiato e lo speck,

stemperando la salsa con un paio di mestoli di acqua di cottura della pasta appena lessata.

- Impiattare spolverizzando con altro parmigiano.

RISOTTO E CANOCCHIE

Ingredienti:

320 g di riso Carnaroli, 400 g di canocchie, 60 g di pasta di pistacchi di Bronte Dop, 1 costa di sedano, 1 carota, 1/2 cipolla, 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 1 foglia d'alloro, vino bianco secco, 1 scalogno, sale e pepe

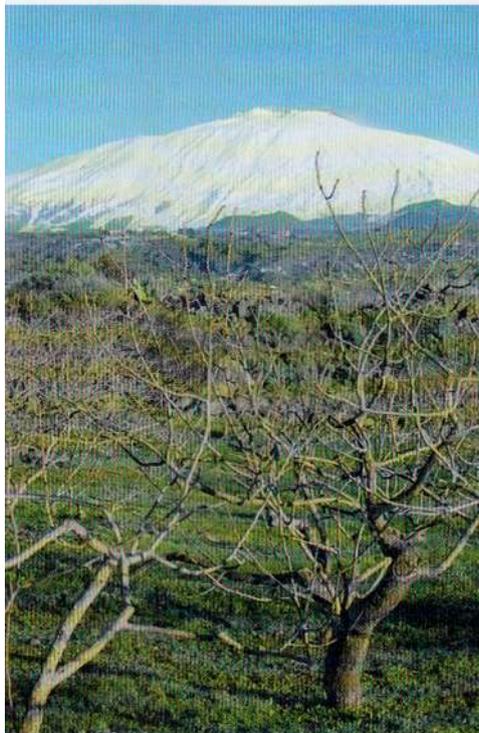
- Lessare le canocchie in 1 litro d'acqua e, praticando un taglio tutto intorno, estrarle dai gusci, che andranno conservati.
- Preparare un fumetto di pesce con un battuto di sedano, carota e cipolla e rosolarlo in una padella antiaderente con 1 cucchiaino d'olio extravergine d'oliva, i gusci delle canocchie e una foglia d'alloro.

- Lasciar rosolare per 5 minuti, poi sfumare con del vino, aggiungere mezzo litro di acqua e cuocere per 20 minuti. Quindi tenere il tutto in caldo.

- Tritare lo scalogno e rosolarlo in un'altra padella per 2 minuti in 1 cucchiaino d'olio extravergine d'oliva.

- In un tegame, versare l'olio restante e tostarvi il riso, sfumare con il vino, aggiungere il trito di scalogno rosolato





UNA RACCOLTA ANCORA MANUALE

Pianta antichissima, citata già nel Vecchio Testamento, e originaria del Medio Oriente, il pistacchio fu introdotto in Sicilia da Lucio Vitellio, governatore romano della Siria, attorno al 20-30 d.C. La sua coltivazione fu sviluppata dagli arabi nei secoli IX-X dopo Cristo. Proprio nella zona di Bronte si è realizzato uno straordinario connubio tra la pianta e il terreno lavico (concimato continuamente dalle ceneri vulcaniche), che ha favorito la coltivazione delle piante di pistacchio Napoletana, di qualità ineguagliata.

Sebbene sia attualmente in corso una sperimentazione culturale per verificare la possibilità di incrementare la produzione di pistacchi verdi di Bronte facendo fruttificare le piante tutti gli anni, al momento i pistacchietti vengono fatti fruttificare soltanto negli anni dispari. A maturazione raggiunta, tra la fine di agosto e gli inizi di settembre, i frutti vengono tuttora raccolti manualmente, liberati meccanicamente (per sfregamento) dal mallo e lasciati seccare al sole per 3-4 giorni. Sul mercato, i pistacchi verdi di Bronte Dop giungono in guscio (sotto questa forma sono chiamati localmente tignoselle), sgusciati (sempre con procedimento meccanico), pelati (il frutto è esposto a vapore acqueo ad alta pressione) o in pasta.

e proseguire la cottura con il fumetto precedentemente preparato.

■ A cottura ultimata, aggiungere la pasta di pistacchi, la polpa di canocchie tagliata a pezzettini e aggiustare di sale e pepe. Lasciar riposare e servire.

FIOR DI POMODORO CON FETTUCCINE

Ingredienti:
380 g di fettuccine, 8 alici fresche, 4 pomodori, 10 foglie di basilico, 80 g di pistacchi di Bronte Dop tritati, 50 g di caciocavallo ragusano, sale, olio extravergine d'oliva

■ Sbollentare i pomodori, spellarli, togliere i semi e aprirli in 4 spicchi dando loro la forma di un fiore.

■ A parte scottare i filetti di alici fresche e metterli da parte.

■ Preparare il pesto di pistacchi, mescolando in un tegame i pistacchi di Bronte Dop, il basilico precedentemente tritato e l'olio extra vergine d'oliva.

■ Cuocere le fettuccine in abbondante acqua salata, versarla in un tegame nel pesto e mantecare per bene.

■ Impiattare le fettuccine al pesto di pistacchio sopra due fiori di pomodoro, sormontare con due alici e spolverare con caciocavallo grattugiato.



■ Condire con sale e abbondante pepe.

■ Tagliare i fogli di pasta fillo a metà, spennellarli con poco olio e su di essi versare un cucchiaino di ripieno.

■ Ripiegare gli involtini a forma di triangolo e spennellare nuovamente.

■ Disporre su una teglia rivestita con carta da forno e infornare a 180°C per una decina di minuti, fino a doratura.

INVOLTINI DI PASTA FILLO

Ingredienti:
1 confezione di pasta fillo, 200 g di caprino fresco, 70 g di pistacchi non salati, 1 cucchiaino di timo essiccato, olio extravergine d'oliva, sale e pepe

■ Mescolare il formaggio con i pistacchi tritati grossolanamente e il timo.



CRÊPES AL GROVIERA

Ingredienti:

5 uova, 100 g di burro, 150 g di farina 00, 250 g di groviera, 150 g di prosciutto cotto, ½ litro di latte, 1 dado da brodo, 100 g di pistacchi tritati, 100 g di noci, noce moscata grattugiata, sale e pepe

■ Preparare una besciamella con 4 dl di latte, 60 g di farina e 50 g di burro.

■ Incorporare 2 uova e il dado, aggiustare di sale, pepe e noce moscata.

■ Amalgamare il groviera, il prosciutto cotto, le noci e i pistacchi tritati grossolanamente.

■ Con le altre 3 uova, la farina e il latte rimasti, un cucchiaino di sale e un bicchiere d'acqua tiepida realizzare la pastella per le crêpes.

■ Ungere con il burro una padellina antiaderente del diametro di circa 15 cm, versarvi la pastella un mestolino alla volta e, ruotando leggermente, distribuirla su tutta la superficie fino a ottenere una crêpe sottile.

■ Farcire con il ripieno le crêpes così

ottenute e arrotolarle.

■ Metterle una a fianco all'altra in una pirofila unta con poco burro e coprirle con scaglie di groviera e riccioli di burro.

■ Cuocere per 10 minuti circa in forno caldo a 220°C.



FILETTI DI MERLUZZO ALLA PORTOGHESE

Ingredienti:

4 filetti di merluzzo, 100 g di pistacchi di Bronte Dop tritato, 50 g di patè d'olive nere, olio extravergine d'oliva

■ Ungere una pentola antiaderente con un filo di olio extravergine d'oliva e porla sul fuoco.

Concentrandoci sull'autentico pistacchio verde di Bronte Dop, va detto che la sua unicità gli deriva senz'altro dalle condizioni pedoclimatiche e dai metodi colturali, tuttora naturali e prevalentemente manuali, utilizzati.

I pistacchietti ammessi alla produzione di pistacchi verdi Dop sono soltanto quelli in cui cresce la cultivar Napoletana (detta anche Bianca o Nostrale) della pianta di pistacchio (pistacia vera), innestata sulla pistacia terebinthus. Pianta quest'ultima che si è ambientata egregiamente riuscendo a vivere nei terreni lavici, con limitatis-

■ Quando l'olio è caldo disporvi i filetti di merluzzo ricoprirli con il patè d'olive e sormontarli con il trito di pistacchi.

■ Portare a cottura i filetti di pesce, quindi servirli ben caldi.

LOMBATA CON FAGIOLI E PISTACCHI

Ingredienti:

800 g di lombata di agnello da latte, 80 g di fagioli bianchi secchi piccoli, 1 filetto di maiale da 300 g, 15 pistacchi di Bronte sgusciati, 1 cipolla affettata, 1 dl di olio extravergine d'oliva, 1 carota affettata, 100 g di rucola, sale e pepe

■ Mettere i fagioli in ammollo nell'acqua per 12 ore.

■ Sgocciolarli e cuocerli in una casseruola con abbondante acqua per 2 ore, salandoli a metà cottura.

■ Intanto sgrassare e disossare la lombata d'agnello, eliminando il rognone.

■ Spianare la lombata, disporre la parte interna verso l'alto, salare e pepare.

■ Steccare il filetto di maiale con i pistacchi, salarlo e adagiarlo sull'agnello.



■ Arrotolare la lombata intorno al filetto, salare il rotolo e legarlo con spago da cucina.

■ Ungerlo di olio extravergine d'oliva e adagiarlo in una teglia con la cipolla e la carota.

■ Mettere nel forno già caldo a 220 °C per 15 minuti, quindi ridurre la temperatura a 170°C e far cuocere per 1 ora.

■ A fine cottura sfornare e far raffreddare.

■ Tagliare a fette l'arrosto e disporlo sui piatti.

■ Guarnire con i fagioli e la rucola lavata e spezzettata, insaporire con un filo d'olio extravergine d'oliva e sale e servire.

NACATULI BRUNITSZI

Ingredienti:

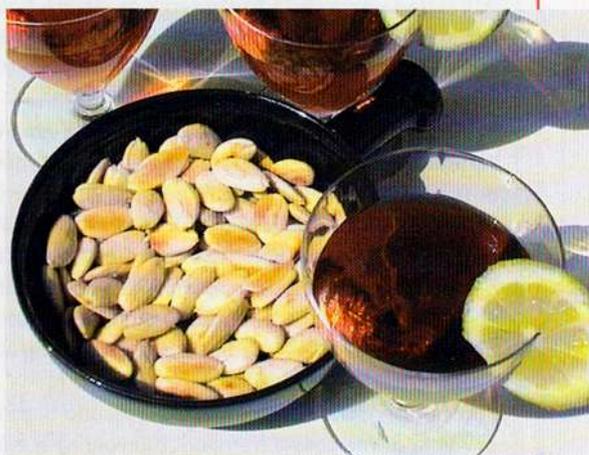
1 kg di farina, 1,2 kg di zucchero, 200 g di strutto, 4 tuorli, 2 bustine di vaniglia, 1 kg di pistacchi di Bronte Dop spellati e tritati finemente, cannella, acqua di rose

■ Spellare i pistacchi scottandoli in acqua bollente e, dopo averli macinati finemente, mescolarli a 1 kg di zucche-

simo strato arabile, frammisti a rocce, ubicati nel territorio dei tre comuni catanesi di Bronte, Adrano e Biancavilla, lungo le falde dell'Etna a un'altitudine di 500-700 metri sul livello del mare.

Qui, temperature medie primaverili di 12 gradi ed estive di 27 gradi, con qualche pioggia temporalesca, e la conferma della produzione ad anni alternati,

favoriscono l'ottimale sviluppo dei pistacchi verdi di Bronte.



ro, alla cannella e all'acqua di rose.

■ Impastare la farina con lo strutto, 200 g di zucchero, i tuorli e le bustine di vaniglia.

■ Dopo averla lavorata a lungo stendere la pasta e ritagliarla a cerchi.

■ Mettere nel centro una cucchiata di impasto su ogni sfoglia, chiudere la pasta, ammassando i bordi con una rotella per farli combaciare.

■ Passare al forno a 200 °C finché saranno dorati.

SBRISOLONA AI PISTACCHI

Ingredienti:

90 g di farina 00, 50 g di farina di mais, 70 g di pistacchi di Bronte sgusciati, 60 g di zucchero, 60 g di burro, la scorza grattugiata di ½ arancia non trattata, 2 dl di panna, 1 tuorlo

■ Tritare i pistacchi con 1 cucchiaio di zucchero.

■ Setacciare i due tipi di farina, disporla a fontana e unire al centro lo zucchero rimasto e la scorza d'arancia.

■ Amalgamare bene insieme al composto di pistacchi.

■ Unire il tuorlo e il burro tagliato a dadini e lavorare rapidamente l'impasto con la punta delle dita.

■ Passare il composto tra i polpastrelli, sbriciolarlo direttamente in una teglia quadrata di 20 cm di lato, rivestita con carta da forno.

■ Livellare l'impasto con le mani e inciderlo con la punta di un coltello, formando dei rettangoli di 5 x 3 cm.

■ Cuocere la torta nel forno già caldo a 180 °C per 40 minuti.

■ Far raffreddare il dolce, ripassare i tagli fatti in precedenza e servirla in tavola accompagnandola con la panna, montata densa e ben fredda.



MANDORLE TOP DALLA SICILIA E DALLA PUGLIA

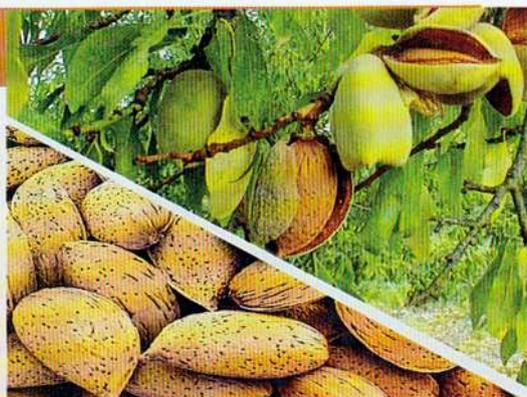
Nel panorama della frutta secca di qualità figurano anche le mandorle. Quelle di Avola, in provincia di Siracusa, per esempio, aspirano all'Igp, mentre quelle pugliesi di Toritto (Ba) sono un presidio Slow Food.

In Sicilia, su un areale di circa 48.000 ettari, sono coltivate tre varietà di mandorle di qualità superiore originarie dell'area di Avola: Pizzuta, Fascionello e Romana, per una produzione stimata in 86.000 tonnellate. La prima, di forma piatta e regolare, pellicina color rosso cuoio e fragranza delicata, è particolarmente ricercata per l'utilizzo come frutto intero.

La Romana, di forma triangolare irregolare, è invece adatta per essere sminuzzata e impiegata come ingrediente. La Fascionello è una via di mezzo tra le altre due: ha la stessa fragranza delle pizzute, ma forma più irregolare.

I produttori e trasformatori locali si stanno organizzando in distretto e il Consorzio di tutela delle mandorle di Avola (info@consorziomandorlaavola.it) si è candidato a fare da tramite tra i produttori e la domanda degli operatori del mondo horeca.

È un presidio Slow Food, invece, quello della mandorla di Toritto, coltivata nella zona pre-murgiana fino a 380 metri sul livello del mare in terreni che beneficiano della presenza della pietra calcarea di Bari, della fertilità e delle brezze convogliate dalle Murge. Condizioni che favoriscono l'ottenimento dalle due cultivar autoctone (la Filippo Cea e la Antonio Devito) dalle proprietà organolettiche elevatissime, specialmente per la pasta di mandorle, con il celebre retrogusto di burro, esaltato dalla tostatura.



POLLO ALLE MANDORLE

Ingredienti:

500 g di petti di pollo, 100 g di mandorle sgusciate, 1 cipolla piccola, 3 cucchiaini di farina, olio extravergine d'oliva, mezzo bicchiere di vino bianco, sale e pepe

■ Far saltare per qualche minuto le mandorle in una padella con due cucchiaini d'olio extravergine d'oliva e scolarle su un foglio di carta assorbente.

■ Tagliare a pezzetti i petti di pollo e passarli nella farina.

■ Tritare finemente la cipolla e metterla a rosolare in una padella con un filo d'olio extravergine d'oliva fino a che sarà leggermente dorata.

■ Aggiungere il pollo infarinato, fare rosolare aggiungendo man mano il vino bianco.

■ Coprire e far cuocere per 15 minuti. Quindi aggiungere le mandorle e lasciare il tutto sul fuoco per altri 3 minuti, mescolando continuamente. Servire ben caldo.



PASTA ALLA TRAPANESE

Ingredienti:

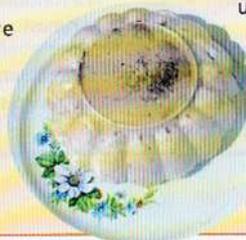
280 g di pasta, 30 g di mandorle d'Avola, 35 g di uva passa, 120 g di pomodorini Pachino, qualche foglia di basilico fresco, olio extravergine d'oliva e sale

■ Macinare 40 g di mandorle e tostarle leggermente in padella.

■ Frullare a crudo i pomodorini, il basilico e 40 g di mandorle, insieme all'olio extravergine d'oliva e al sale.

■ Aggiungere l'uva passa alla salsa.

■ Cuocere la pasta e condirla con la salsa e con le mandorle macinate tostate.



BUDINO

Ingredienti:

1 panetto (250 g) di pasta di mandorle d'Avola, 100 g di amido per dolci, 1 limone, 1 bastoncino cannella, zucchero

■ Sciogliere il panetto di pasta di mandorle in un litro d'acqua fino a ottenere il latte di mandorla

■ Mettere l'amido in una pentola, aggiungere la buccia grattata del limone e un bastoncino di cannella.

■ Versare man mano nella pentola il latte di mandorla stando attenti a che non si formino dei grumi.

■ Aggiustare con lo zucchero e portare a bollore.

■ Spolverare di cannella il fondo di una forma e versarvi il budino.

■ Far raffreddare e quindi passare in frigorifero per almeno mezz'ora.

■ Quindi capovolgere il budino su un piatto di portata.