

08 Luglio 2020

Il Pistacchio verde di Bronte Dop diventa un gustoso pesto

Questo pesto, con il suo sapore delicato e corposo, è una delle più grandi declinazioni gastronomiche dell'oro verde siciliano



Sicilia

Il pesto alla brontese nasce da ingredienti semplici, di tradizione. Il suo segreto è il pistacchio, che arriva direttamente da Bronte (Catania), nel cuore della Sicilia. A questo "oro verde", denominazione di origine protetta dal 2009, si deve la fama del suo territorio, e l'eccezionalità di un pesto che, negli ultimi anni, si è dimostrato essere una tra le sue **declinazioni gastronomiche** più fortunate e più gustose. Con l'estate alle porte, il pesto alla brontese diventa irrinunciabile per una pasta che sia semplice ma anche speciale; per un pranzo veloce o anche solo per rendere sfizioso un aperitivo all'insegna della tradizione e del gusto siciliani.

Ma come si passa dai frutti dello "scornabeccu", ovvero la pianta di pistacchio, al pesto? Il prodotto è famoso per il **sapore delicato**: per questa ragione il pesto sarà composto da una percentuale di pistacchi che va dal 65% all'80%. A fare il resto ci pensa un'altra tipicità siciliana: **l'olio extravergine di oliva**. Si aggiunge poi sale e pepe per dare un tocco di sapore in più, e ottenere quell'amalgama perfetta che è il pesto di Bronte. Il segreto della sua bontà è infatti il **giusto equilibrio** tra olio e pistacchi: il primo ci mette la corposità, la forte connotazione, mentre il pistacchio fa la sua parte con la rinomata dolcezza. Il risultato finale è stupefacente: la crema, nonostante l'olio sia uno dei suoi ingredienti principali, è densa, compatta, tanto da sembrarne del tutto priva. Il merito, ancora una volta, è dei pistacchi. Questi infatti subiscono **due macinazioni**: una iniziale, più fine, per addensare e amalgamare al meglio il prodotto, e una seconda, più grossa, per far sì che il pistacchio non scompaia del tutto, rimanendo così il protagonista.

Il pistacchio di Bronte, inoltre, essendo un frutto secco, non contiene acqua, caratteristica che dona una lunga vita al pesto, e che non ha dunque problemi ad essere conservato anche fino a un anno.

Le applicazioni di questa specialità non si limitano di certo alla **pasta**: anche se va molto d'accordo con formati tradizionali come caserecce, spaghetti e linguine, il pesto di Bronte si sposa felicemente anche agli

abbinamenti più semplici, come il pane o la **bruschetta**, per un eccellente aperitivo, oppure ai **piatti di carne o di pesce**, dove si riscopre un prezioso insaporitore. Perfetto tanto per una veloce pasta estiva, tanto per essere sperimentato nei piatti più sofisticati.

Potrebbe interessarti anche

Mousse di cioccolato fondente con cioccolato di Modica e pistacchio di Bronte [1]

Pistacchio di Bronte: ecco perché lo chiamano 'oro verde'? [2]

Il Pecorino al pistacchio di Sicilia è davvero speciale [3]

Links

[1] <http://territori.coop.it/ricette/mousse-di-cioccolato-fondente-con-cioccolato-di-modica-e-pistacchio-di-bronte>

[2] <http://territori.coop.it/territori/pistacchio-di-bronte-ecco-perch%C3%A9-lo-chiamano-%E2%80%9Coro-verde%E2%80%9D>

[3] <http://territori.coop.it/territori/il-pecorino-al-pistacchio-di-sicilia-%C3%A8-davvero-speciale>