



PN24 FOOD - Food: le ricette degli chef romani a pochi giorni dal World Pistacchio Day

Roma - 24 feb 2025 (Prima Notizia 24) Dal tiramisù al pistacchio di Daniele Roppo alla Bavarese di Sebastian Delandre.

Il 26 febbraio si celebra il World Pistacchio Day la giornata dedicata al piccolo frutto chiamato anche “oro verde” che negli ultimi anni ha visto una crescita di popolarità impressionante, almeno in Italia. Composto per il 50% da zuccheri e grassi, questo frutto a guscio antichissimo - se ne hanno testimonianze addirittura nel Paleolitico - e originario, insieme alla sua pianta, del bacino Mediterraneo (Persia, Turchia), viene utilizzato da chef e dai pasticceri per realizzare ricette dolci ma anche salate. Il suo arrivo in Italia, com’è testimoniato da Plino il Vecchio nel suo Historia Naturalis, è attestato intorno al 20-30 d.C., introdotto come scritto sia in Spagna che in Italia dopo le conquiste romane in Asia dal pretore e governatore romano in Siria Lucio Vitellio che riportò con se la pianta. Al di là del fascino della sua storia e di come sia arrivato da noi, in pochi sanno però anche che il pistacchio (dal greco Pistákion) ha molte proprietà benefiche ed è un potente alleato della nostra salute. Sempre nell’antichità veniva usato per curare morsi di serpenti velenosi o come afrodisiaco, mentre oggi sappiamo che contiene, come molta altra frutta secca, nutrienti che fanno bene al nostro sistema immunitario come polifenoli, zinco, rame, ferro e vitamine. Gli chef oggi lo utilizzano in tutte le sue forme, in pasta, in granella, al naturale o come farina. Lo scelgono per le loro ricette soprattutto perché ha un sapore versatile e persistente, la sua varietà più apprezzata e pregiata qui in Italia è quella di Bronte, dop che per molti resta sempre la prima scelta. L’omaggio per questa giornata di celebrazione del 26 febbraio è in versione dolce per molti chef romani come ad esempio per chef Daniele Roppo de Il Marchese che lo usa per la sua personale interpretazione di un classico della pasticceria italiana come il tiramisù. Lo chef di Metis Fabio Dodero, invece, utilizza il pistacchio come farina per proporre un Bacio di Dama alternativo e servirlo ai commensali come piccola pasticceria. In pasta viene poi utilizzato da Martina Emili, pastry chef dell’Hotel Hassler, per realizzare un goloso gelato da servire in coppa accompagnato da una voluttuosa spruzzata di panna montata. In farina e in granella viene utilizzato anche dal pastry chef del Mirabelle Sebastian Delandre per la sua Bavarese al pistacchio di Bronte con mela Smith e lampone, un dessert che unisce la golosità del pistacchio alla freschezza di frutti come la mela e il lampone. Tiramisù al pistacchio – Daniele Roppo, Il Marchese “Il tipo di pistacchio che prediligo è quello verde di Bronte dop e lo uso in tutti i modi, intero, in granella e come pura pasta di pistacchio. Penso che il pistacchio sia molto versatile come ingrediente, la sua vera forza però è che per il suo gusto si sposa alla grande sia con il dolce che con il salato! Penso sia il suo sapore dolce, delicato e leggermente sapido che lo rende così di successo”Ingredienti4 uova intere 4200 gr zucchero semolato 500 gr mascarpone125 gr pura pasta di pistacchio Cacao amaro ?Granella di

pistacchio Pistacchi interi tostati Caffè q.b.Savoiardi q.b.Zucchero q.b. ProcedimentoIniziare separando i tuorli dagli albumi per andare a montare i tuorli con metà dello zucchero (100gr) in planetaria o con le fruste elettriche. Quando il composto sarà ben montato aggiungere il mascarpone e far girare a velocità media finché non si sarà incorporato per bene. Dopodiché aggiungere la pasta di pistacchio e sempre a velocità media incorporiamo anche questo ingrediente ma facendo attenzione a girare per poco per evitare che si separi. In un'altra ciotola procedere a semi montaare gli albumi con il restante zucchero (100gr) anche in questo caso o con le fruste elettriche o in planetaria se a disposizione. Ora procedere ad incorporare i due composti con un lecca pentole facendo dei movimenti che vadano solo dal basso verso l'alto. Preparare un caffè lungo e aggiustare con lo zucchero (a piacere). Far freddare. Iniziare a montare a questo punto il tiramisù al bicchiere o in teglia. Decoriamo sopra con cacao e pistacchi. Baci di Dama al pistacchio – Fabio Dodero, chef Metis Ristorante “La varietà di pistacchio che utilizzo è quella verde di Bronte dop, perché oltre ad essere un'eccellenza del nostro Paese, anche dal punto di vista della complessità del gusto è quello con il gusto più persistente, motivo per cui è ritenuto anche il migliore. Io lo uso sotto qualsiasi forma e quello che adoro è farcire il gelato dai pistacchi interi che prima tosto in forno. Il pistacchio per me è molto apprezzato perché oltre ad avere proprietà benefiche per la salute, esempio sul piano cardiovascolare, è anche molto versatile dal punto di vista culinario e sta bene sia con preparazioni dolci che salate” Ingredienti250gr farina pistacchi 250gr burro250gr farina 00 20gr tuorlo180gr zucchero ProcedimentoIniziare la preparazione unendo insieme tutti gli ingredienti nell’impastatrice con il gancio. Lasciare che si amalgamo tra loro e formino un impasto liscio e compatto. Una volta formatosi l’impasto estrarre dall’impastatrice e coprirlo con pellicola, lasciarlo a riposo in frigo per circa 30 minuti. Una volta trascorsi formare con lo stesso delle palline di 6 grammi l’una, adagiarle su una placca con carta forno e cuocerle per 20 minuti a 160°. Una volta cotti, lasciar freddare e farcire, a due a due, i Baci di Dama con una crema ganache a piacere. Gelato al pistacchio – Martina Emili, pastry chef Hotel Hassler “Il pistacchio è un ingrediente molto versatile e richiama l’attenzione del cliente perché da una nota croccante a molte preparazioni oltre a un inconfondibile sapore. In pasticceria lo uso moltissimo partendo dalla crema con cui farcisca i croissant e torte da forno, come la classica caprese napoletana però rivestita utilizzando il pistacchio al posto della mandorla. È un ingrediente molto prezioso anche nella produzione dei cioccolatini home Made come ganache di farcitura o nel classico cremino sempre molto apprezzato dai clienti, o ancora, i dragee al pistacchio salato e cioccolato bianco. Nella mia pasticceria non può di certo mancare poi il gelato al pistacchio. Un classico intramontabile con il quale compongo in coppa gelato che la rende molto goduriosa. Io uso naturalmente il pistacchio di Bronte perché, oltre a valorizzare la storia del nostro territorio italiano, grazie al terreno roccioso di origine vulcanica dove viene coltivato ha un sapore e un aroma molto intenso. Il pistacchio in pasticceria si abbina perfettamente con molti ingredienti come ricotta, frutti rossi, cioccolato, miele e caffè ma anche nella cucina è molto usato ad esempio abbinato con il pesce (salmone, gamberi) o con il maiale: come scordarsi della buonissima mortadella con pistacchio che accompagnata da una Pinsa romana e stracciatella è una vera goduria” racconta Martina Emili, pastry chef del Salone Eva dell’Hotel Hassler. Ingredienti1350 g latte480 g zucchero semolato140 g destrosio200 g pasta pistacchio100 g

latte polvere4 g sale ProcedimentoPortare a 85 gradi tutti gli ingredienti tranne la pasta pistacchio, poi mixare tutto con la pasta pistacchio. Mettere il composto in abbattimento positivo e poi mantecare. Bavarese al Pistacchio di Bronte, Mela Smith e Lampone – Sebastian Delandre, pastry chef del Mirabelle “Un ingrediente molto usato da noi pasticceri”, racconta Sebastian Delandre pastry chef del Mirabelle, “Il sapore intenso, l’aromaticità, la quantità di grassi presenti e anche il colore, sono tutti elementi che lo rendono un elemento fortemente caratterizzante e protagonista sia che lo si utilizzi sotto forma di granella, farina, crema o pasta. E’ un frutto versatile e incontra il gusto di tutti. Qui al Mirabelle utilizziamo il pistacchio di Bronte e personalmente amo utilizzarlo per fare il crumble. Sotto questa forma mantiene tutte le caratteristiche proprie del pistacchio, la croccantezza e il sapore leggermente saporito che fa sì che un boccone inviti a quello successivo.” Una Bavarese al pistacchio di Bronte con mela Smith e lampone è la proposta del Pastry chef Sebastian Delandre per esaltare questo frutto in modo fresco e goloso. IngredientiUna mela Smith ml 200 di purea di lamponiBavarese pistacchio:ml 500 di latteml 150 di tuorli 125 di zucchero 15 di gelatina g 70 di pasta di pistacchio di Bronte ml 500 di panna semimontataCrumble al pistacchio:g 50 di burro 40 di zucchero di canna g 50 di granella di pistacchio g 50 di farine di pistacchio g 25 di farina senza glutine g 30 di MaizenaDacquoise al pistacchio:ml 130 albumi d'uovo g 50 di zucchero g 120 di zucchero a velo g 120 di farina di pistacchio g 30 di MaizenaProcedimento Sbucciare una mela Smith, tagliarla in lamelle sottili e metterla sotto vuoto con la purea di lamponi lasciando riposare una notte in frigo. Preparare una crema inglese mettendo il latte in un pentolino e portandolo sino a bollore. Intanto in una boule unire i tuorli con lo zucchero mescolando in modo che siano ben amalgamati. Versare sui tuorli il latte caldo fare la crema inglese portando a 82° C. Filtrare la crema e aggiungere la pasta di pistacchio e la gelatina precedentemente reidratata. Lasciare raffreddare e unire delicatamente la panna semi montata. Dressare in stampi monoporzione dalla forma rettangolare e riporre in frigo. Per il crumble di pistacchio amalgamare tutti gli ingredienti insieme e cuocere in forno a 155°C per quindici minuti. Procedere con la dacquoise al pistacchio. Montare gli albumi inserendo anche lo zucchero. Fare il Tpt unendo la farina di pistacchio e lo zucchero a velo in modo che siano perfettamente mixati insieme. Aggiungere delicatamente al Tpt le chiare montate e infine la maizena. Dressare e cuocere in forno a 170° per dieci minuti. Comporre il piatto mettendo alla base un rettangolo di dacquoise della misura della bavarese e appoggiarvi la bavarese al pistacchio. Adagiare le fette di mela Smith marinata al lampone e decorare con crumble al pistacchio, purea di lampone e pistacchi interi.

(Prima Notizia 24) Lunedì 24 Febbraio 2025