Caffè Di Stefano, a Raffadali nel nome del pistacchio

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 18 Aprile 2017 12:57



In un mio precedente articolo del 2011 ho raccontato la storia dell'azienda **Produzioni Di Stefano** di **Raffadali** (AG), creatura di **Enzo Di Stefano**, ma non ho approfondito quella che è stata la vera genesi dell'azienda stessa e del suo prodotto di punta: il Panettone al Pistacchio, per colmare questa lacuna, lo scorso **8 Aprile 2017**, mi sono recato al **Caffè Di Stefano**, gestito da **Benvenuto Di Stefano** con la collaborazione del fratello **Settimio** e la sorella **Rosanna**, perchè è stato dall'inventiva dei primi due fratelli che è nata la madre di tutte le creme al pistacchio!

Alla fine degli anni '80 il prezzo della mandorla, prodotto molto coltivato e di qualità pregiata nella provincia agrigentina, era schizzato alle stelle, accanto ad essa però c'era un timido seme di colore verde non molto richiesto, pertanto dal costo più basso. Questi sono stati i presupposti che hanno convinto i due fratelli pasticceri Benvenuto ed Enzo di fare necessità virtù e ad inventarsi i primi prodotti "color smeraldo", sostituendo alla costosa farina di mandorla dell'epoca, quella più economica di pistacchio, caratterizzando quindi diversamente gusto e colore dei nuovi pasticcini. Dopo aver compiuto questo primo passo ed aver riscontrato il successo presso i clienti, al primo Natale disponibile, inserire la crema di pistacchio nel famoso dolce è stato un'atto di naturale evoluzione. Oggi nel settore agroalimentare le cose sono economicamente molto diverse, l'eccellente mandorla di quel territorio non è più considerata come prima, mentre invece il pistacchio è molto più ricercato, generando così l'inversione della tendenza dei prezzi delle due materie prime, rispetto a pochi decenni prima, ma l'imbattibile know-how sulla lavorazione e conoscenza del prodotto ormai è saldamente in mano ai **Di Stefano** che oggi possono vantare una produzione di alta qualità nel settore, sia tramite la pasticceria di **Benvenuto** che l'azienda di produzione di **Enzo**.



I più attenti, avranno notato che la mia visita si è svolta a ridosso della **Pasqua**, pertanto non ho trovato il famoso **Panettone al Pistacchio**, ma solo... un "panettone con le ali", cioè la **colomba**! Ovviamente gli impasti e la crema sono identici per entrambi i prodotti, mancano solo i canditi, pertanto la mia degustazione è sovrapponibile anche al noto dolce milanese.

Il primo approccio con la colomba **Di Stefano**, subito dopo aver aperto l'elegante confezione e poi la busta protettiva, è con il profumo, ben presente ma equilibrato, sicuramente non derivante da aromi artificiali, effetto che si accentua dopo il taglio. Per quanto riguarda l'alveolatura, secondo me poteva essere un po' più sviluppata, inoltre, fatto strano, nonostante la temperatura ambientale di circa 13 gradi misurata durante la degustazione, il prodotto era molto morbido e idratato, farcitura compresa, effetto che posso ipotizzare possa essere dovuto alla grande quantità di ottimi grassi monoinsaturi presenti tra gli ingredienti, come vedremo più avanti, una delle loro caratteristiche è proprio quella di mantenersi allo stato liquido o comunque più morbidi anche alle temperature relativamente basse, al contrario degli acidi grassi saturi. All'assaggio il gusto era molto equilibrato, esattamente come faceva presagire il profumo, il sapore del burro si fondeva con quello dell'abbondante crema al pistacchio con un finale alla mandorla, infine, tutto l'insieme lasciava il palato molto pulito. Sulla confezione viene indicato l'impiego di acqua oligominerale, farine selezionate e uova di galline allevate a terra, inoltre in etichetta i grassi impiegati erano tutti di ottima qualità, burro, olio di girasole alto oleico (cioè ad alto contenuto di acidi grassi monoinsaturi) e burro di cacao, non c'era traccia di aromi di sintesi, infatti erano dichiarati esclusivamente quelli naturali, come previsto non c'era traccia anche di conservanti o emulsionanti industriali, come i famigerati mono e digliceridi degli acidi grassi o E471, quindi è da presumere una data di scadenza che al massimo può raggiungere pochissime settimane dalla produzione, esattamente come dovrebbe essere un prodotto realmente artigianale, il consiglio è quindi quello di consumarlo subito dopo l'acquisto, senza aspettare Pasqua o Natale! Il prezzo di vendita della colomba **Di Stefano** da 750 grammi, come pubblicizzato sul sito internet, è di 21 Euro, ampiamente giustificati dalla qualità generale del prodotto e dalla generosa quantità di crema al pistacchio impiegata per la

farcitura.

Insomma, se l'azienda di produzione di **Enzo** ha come sottotitolo "**il nome della dolcezza**", la pasticceria di **Benvenuto** potrebbe definirsi "**la dolce casa del pistacchio**", tra l'altro, quella della dolcezza, è una caratteristica del **Pistacchio di Raffadali**, impiegato dalle aziende **Di Stefano.**



Ricordiamoci però che a dispetto di colombe e panettoni, siamo sempre a **Raffadali**, quindi ho approfondito anche il tradizionale agnello, la cui preparazione è analoga a quella di **Favara**, infatti anche in questo caso il corpo è costituito da un involucro di pasta di mandorla ripieno di pasta di pistacchio, ovviamente entrambi siciliani, l'**Agnello di Raffadali** però viene finemente decorato a mano e nel caso di **Di Stefano**, è stato preso un particolare accorgimento che consente di diminuire di circa 20% lo zucchero aggiunto, ricordo che nella preparazione delle paste nell'agrigentino normalmente vengono impiegate circa una parte di farina di pistacchio o mandorla ed una di zucchero.

Eccezionali e quindi da provare sono anche il croccante di pistacchi e le "colombine", piccoli pasticcini a forma di colomba preparate con un impasto al pistacchio e ricoperte dai suoi grossolani frammenti, esteticamente accattivanti, più interessanti delle altre versioni poichè l'abbondante "granellona" esterna abbassa la sensazione dolce conferita dallo zucchero, nonostante esso sia comunque ridotto al minimo indispensabile.



Oltre alle già note creme, tra l'altro fornite da **Enzo** ad una notissima e importante azienda siciliana del settore dolciario, tra gli scaffali dei **Di Sfefano** ha recentemente fatto la sua comparsa anche la **Gianduia siciliana**, una sorta di **Nutella** dei **Nebrodi** contenente il **30% di nocciole siciliane**, **Cioccolato di Modica**, zucchero di canna bianco, zucchero integrale **Mascobado**, burro di cacao, olio di girasole e **Olio di Cartamo**, una formulazione semplice e quasi salutistica dall'abbordabile prezzo di circa 29 Euro al Kg, come d'altronde anche la **Nocciolosa**, a circa 24 Euro, che vanta gli stessi ingredienti e percentuali di nocciola ovviamente senza la massa di cacao, altrimenti che nocciolosa sarebbe? L'insolito impiego dell'**Olio di Cartamo** mi ha però spinto ad approfondire l'argomento ed ho scoperto che esso si estrae dai semi del **Carthamus Tinctorius**, una pianta simile allo **Zafferano**, ma ciò che più mi ha stupito è la sua composizione, esso infatti contiene un'elevatissima quantità di acidi grassi monoinsaturi che arrivano a circa il 75%, come ad esempio l'**Acido Oleico** tipico dell'olio extravergine di oliva, poi un buon 13% di polinsaturi, come ad esempio l'**Acido Linoleico** fonte di **Omega-6,** e solo l'8% di saturi. In alcune ibridazioni della pianta di **Cartamo** si è riusciti a massimizzare il contenuto in **Acido Oleico** e **Linoleico**, rendendolo adatto a scopi salutistici anticolesterolo e nelle malattie cardiovascolari, ho infine scoperto che è particolarmente costoso, poco più di un buon olio d'oliva, ma allora perchè impiegarlo in una crema? **Enzo** mi ha spiegato che in verità lui avrebbe voluto impiegare l'olio extra vergine di oliva siciliano, ma il suo forte sapore, eccessivo anche nelle cultivar più delicate, lo ha indirizzato sull'**Olio di Cartamo** che ha delle proprietà nutrizionali molto simili, se non addirittura migliori, senza però essere invasivo nel gusto. Infine, potrebbe risultare interessante confrontare le caratteristiche e i prezzi delle creme **Di Stefano** con la tabella inserita nell'articolo riguardante le "nutelle" da me pubblicato alcuni mesi fa, potreste rimanere sorpresi dalle rapporto qualità/prezzo, soprattutto rispetto ad altri prodotti industriali di marca presentati come alimenti di qualità.

Insomma, grazie al lavoro di **Benvenuto**, la proverbiale precisione dei due fratelli, la passione per il loro territorio e la approfondita conoscenza dell'oro verde di **Raffadali**, il **Caffè Di Stefano** è ormai diventato un punto di riferimento per tutta la provincia di **Agrigento** e oggi, grazie ai moderni mezzi di comunicazione ed al loro sito web, anche oltre!

moocasa_albumid=6406939981516467777