

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 economic

Caffè Di Stefano, a Raffadali nel nome del pistacchio

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 18 Aprile 2017 12:57

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.



Caffè Di Stefano, a Raffadali nel nome del pistacchio

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 18 Aprile 2017 12:57

moocasa_albumid=6406939981516467777