

Come riconoscere l'autentico pistacchio di Bronte

Autore: Redazione

Data: 11 Settembre 2019



Il [Pistacchio di Bronte](#), oro verde di Sicilia, è un'eccellenza del [territorio](#). Proprio per la sua notorietà, è anche un prodotto molto imitato. Per non cadere in brutte sorprese, abbiamo pensato di suggerirvi oggi come **riconoscere** il pistacchio di Bronte. Le sue caratteristiche, infatti, lo rendono unico nel suo genere.

Come riconoscere il pistacchio di Bronte

1. La **forma**: deve essere allungata e non tondeggiante. Quelli sgusciati si sviluppano in lunghezza. Se hanno ancora il guscio, le estremità devono essere poco pronunciate e rivolte all'insù.
 2. Il **colore**: la pellicina del [pistacchio](#) di Bronte ha un bel colore violaceo, tendente al **viola** melanzana, con riflessi verde chiaro. Il pistacchio vero e proprio ha un colore verde smeraldo: questo deriva dall'elevata concentrazione di clorofilla. I pistacchi di Bronte non sono mai giallognoli!
 3. Il **gusto**: è molto dolce. Non si trova, in commercio, il pistacchio di Bronte salato, proprio perché una delle sue caratteristiche più note è la dolcezza.
 4. Il **nome**: quello corretto è Pistacchio Verde di Bronte DOP. Qualora sulla confezione trovaste scritte diverse, allora si tratterebbe di un prodotto diverso!
-

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/come-riconoscere-lautentico-pistacchio-di-bronte/>

Generato il 21/04/2025