Articolo di Alex Ziccarelli

Ecco la ricetta dello Chef di oggi, Francesco Bisignano: si tratta del gelato artigianale al pistacchio. ‘’Una ricetta semplice -spiega lo Chef - per un risultato irresistibile. Il gelato al pistacchio si prepara come il gelato alla nocciola, infatti la pasta di pistacchio si trova già pronta in commercio oppure si può preparare a casa, con un po’ di tempo e di pazienza, frullando i pistacchi fino a che si trasformano in crema e rilasciano tutto il loro olio. Naturalmente i pistacchi di Bronte sono un’eccellenza del nostro Paese ma ne esistono diversi cultivar in Puglia e Basilicata, per esempio. Se volete servire il gelato al pistacchio come si usa in Sicilia, allora assicuratevi di avere anche delle brioche con il tuppo! Non dimenticate che il gelato al pistacchio non è verde brillante ma di una tonalità più scura. Per la realizzazione di questa ricetta è previsto l’utilizzo di una gelatiera da casa con compressore’’. Ed ecco la ricetta!

*Gelato artigianale al pistacchio

Ingredienti:
200 ml di latte
130 ml di panna
80 gr di zucchero
*Preparazione - Fase 1:
per preparare la miscela del gelato al pistacchio cominciate facendo sciogliere, in un tegame a fuoco basso ia bagnomaria, lo zucchero nel latte. Portate il composto a 70 gradi C. Fuori dal fuoco unite la panna e la pasta di pistacchio. Emulsionate bene la miscela con un frullatore a immersione e lasciate raffreddare completamente. □□□□□□
*Preparazione - Fase 2:
versate la miscela fredda nella gelatiera per il tempo necessario a raggiungere una perfetta mantecatura. Il gelato al pistacchio sarà pronto quando sarà compatto e cremoso.

Oggi presentiamo l'esperto di ristorazione Francesco Bisignano, Chef pizzaiolo ed imprenditore, che recentemente si è voluto cimentare anche nel campo del gelato all'italiana con l'apertura di Gemma Gelateria, il nome scelto in onore della sua prima figlia, che già da subito ha riscontrato un notevole successo, tanto da aver ricevuto il premio per il miglior gelato al 2022 ICCO Unico Pentola d'Oro Awards. Gemma Gelateria ha aperto i battenti all'inizio del 2021 con la sua prima gelateria, situata al 146 di Cumberland Street a Yorkville. Subito dopo l'apertura della prima sede, il nostro Chef e patron Francesco Bisignano, di origine italiana di Cosenza, ha aperto altre due locations, entrambe meravigliosamente arredate e decorate in stile contemporaneo. È anche proprietario di un ristorante - pizzeria lounge - bar, Via Mercanti a Woodbridge, subito a Nord di Toronto, uno dei più conosciuti della città che, tra l'altro, ha vinto anche il premio come ''Best Pizza in Ontario nel 2018'' della Camera di Commercio Italiana di Toronto.Possiede, inoltre, un altro ristorante appena acquistato e, appunto, le 3 gelaterie Gemma con cui ha appena vinto, appunto, il premio come ''Best Gelato in Ontario 2022'', sempre della Camera di Commercio.