

LA NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.

L'Alta Langa è una terra quasi di confine: raccoglie le ultime propaggini della Langa del vino e ne proietta la dolcezza verso il mare, lungo crinali scoscesi, valli strette, campi e boschi, pascoli, scorci maestosi di bellezza a tratti selvaggia.

Qui nasce un frutto unico: la Nocciola della varietà Tonda Gentile, conosciuta al mercato come Nocciola Piemonte Igp, la migliore del mondo. La sua superiorità in quanto a consistenza, dolcezza, intensità dell'aroma, conservabilità, è stata certificata nel 2010 dal Centro Studi Assaggiatori di Brescia, l'unità più avanzata in Italia nel campo dell'analisi sensoriale, che su incarico dell'Ente Fiera della Nocciola e Prodotti Tipici dell'Alta Langa ha svolto uno specifico raffronto tra la Piemonte e le principali concorrenti di Lazio e Turchia.

UN MONDO DI DOLCEZZA

ALL'INSEGNA DELLA NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.

Un viaggio tra i tanti dolci della tradizione – ma anche tra le molte proposte dell'industria dolciaria - preparati con la migliore Nocciola del mondo. Tra storia e curiosità.

Dal gianduiotto al bacio di dama, dai tartufi alle torte, dai biscotti al gelato: la **Nocciola Piemonte Igp**, della varietà tonda gentile, è un **ingrediente essenziale di tantissimi dolci**, tra i più amati in Italia. Oggi questa straordinaria materia prima rappresenta infatti l'**ingrediente cardine della pasticceria di nicchia e di alta qualità**. Gioiello gastronomico dell'**Alta Langa**, la coltivazione della nocciola è parte integrante dell'economia della zona: la fascia collinare, meno adatta alla viticoltura, è infatti il regno della Tonda Gentile. **Ingrediente insostituibile del cioccolato al gianduia e alla base della torta alla nocciola**, questo frutto è utilizzato anche – sconfinando per un momento nella cucina "salata" - per arricchire salse e sughi salati, oppure come contorno per arrostiti, in abbinamento ai formaggi o con dessert a base di frutta secca e miele.

CIOCCOLATO E NOCCIOLE: ALLE ORIGINI DEL GIANDUIOTTO

A rendere celebre un frutto povero come la nocciola fu il suo utilizzo, grazie all'intuizione

di **Michele Prochet**, come ingrediente base del gianduiotto.

Se già da tempo si fabbricava infatti cioccolato con l'aggiunta di nocciola a pezzetti, **il primo ad utilizzare la nocciola tostata** fu proprio Michele Prochet, nel **1852**. Le motivazioni hanno radici storiche precise: un aumento esorbitante del costo del cacao in Europa a causa del blocco continentale imposto da Napoleone. E così Michele Prochet ebbe la geniale intuizione di sostituire nell'impasto parte del cacao con un prodotto molto presente nel territorio: la nocciola Tonda Gentile, dal caratteristico gusto dolce e delicato. Inizialmente commercializzato con il nome di "**givù**", ovvero "cicca", per la caratteristica forma di barchetta rovesciata, acquisì il nome di "gianduiotto" nel 1865, riprendendolo dalla celebre **maschera Gianduia**, che quell'anno distribuì tra la folla, accorsa a celebrare il carnevale torinese, quel dolce omaggio.

LA TONDA GENTILE NELLE RICETTE DELLA TRADIZIONE

Se la pasta di gianduia è la più famosa declinazione della nocciola nel mondo del dolce, sono tante le preparazioni tradizionali di cui la tonda gentile è una componente essenziale. A partire dalla **torta di nocciole**, caratteristico dolce del sud del Piemonte, che un tempo era diffusa soprattutto nel periodo natalizio. Il segreto della riuscita di questa ricetta è tutto nella tostatura delle nocciole e nel non macinarle a grana troppo sottile. Questa prelibata torta si serve tradizionalmente accompagnata dallo **zabaione**, una delle creme più classiche e apprezzate, arricchito generalmente con un altro splendido prodotto del territorio: il **Moscato d'Asti**.

In una galleria di tipicità piemontesi che non esisterebbero senza questo straordinario ingrediente, non potevano mancare i **baci di dama**: i celebri biscottini alla nocciola di forma rotonda, uniti insieme da un goloso strato di cioccolato fondente.

Tra gli altri dolci tipici vanno ricordati i **tartufi**, le deliziose praline, al cioccolato bianco o nero, arricchite dalla Nocciola Piemonte Igp. E, ancora, i **brut e bon** (brutti e buoni): biscotti a base di nocciole, rigorosamente piemontesi, e mandorle.

Senza dimenticare i **biscotti**, gli **amaretti alla nocciola** e il tradizionale e amato **torrone**, vera e propria "istituzione" piemontese.

Last but not least il **gelato**. Il **gusto alla nocciola** è infatti tra i più apprezzati dagli italiani, **secondo solo al cioccolato**.

Tra i **vini** consigliati per accompagnare i dolci di nocciole il **Moscato d'Asti**, **l'Asti DOCG**, il **Moscato Passito** e il **Barolo Chinato**. Per i piatti salati abbinati alla nocciola, ideale è invece particolarmente indicato lo **Spumante Brut Alta Langa**.

LA NOCCIOLA NELL'INDUSTRIA DOLCIARIA: IL CASO NUTELLA

Oltre ad essere un ingrediente fondamentale della pasticceria di qualità, la **Nocciola Piemonte I.G.P.**, è particolarmente **apprezzata anche dall'industria dolciaria** per i suoi parametri qualitativi: la forma sferoidale del seme, il gusto e l'aroma eccellenti dopo tostatura, l'elevata pelabilità e la buona conservabilità.

Utilizzate intere per la confezione di **praline, tavolette di cioccolato, baci e torroni**, le nocciole vengono impiegate in moltissimi altri prodotti dell'industria dolciaria, come **biscotti, farine, creme**.

In un excursus sulla nocciola nel mondo del dolce non poteva mancare **la crema di gianduia più famosa nel mondo: la Nutella, la cui storia inizia in Alta Langa**. Alle origini del celebre prodotto, la pasticceria nelle Langhe, ad Alba, posseduta da Pietro Ferrero. Fin dal 1946 si iniziò a vendere una pasta di cioccolato e nocciole, la **"Pasta Giandujot"**, venduta in blocchi a taglio, mentre nel 1951 nasceva la **Supercrema**, conserva vegetale venduta in grandi barattoli. Per arrivare ad avere la Nutella, così come la conosciamo, dobbiamo aspettare il **1964**, quando – era il 20 aprile - uscì dalla fabbrica il primo vaso di Nutella, nome che deriva dall'inglese **"nut" ovvero "nocciola"**.

LA NOCCIOLA PERFETTA PER UN DOLCE? ECCO LE REGOLE BASE

Quali sono le **"regole"** per poter scegliere le nocciole migliori per la realizzazione di dolci? Tra i requisiti privilegiati, la nocciola deve avere una **forma sferoidale**, in particolare quando viene utilizzata intera dall'industria dolciaria per la confezione di praline, tavolette di cioccolato e baci, perché, oltre a dare al prodotto un aspetto migliore, garantisce una calibratura e una sgusciatura più uniforme.

Molto importante è poi la **resa alla sgusciatura**, ovvero il rapporto tra il peso dei semi e il peso delle nocciole intere (che si deve avvicinare al 50%).

Tra le altre caratteristiche, è fondamentale la **pelabilità della nocciola dopo la tostatura** che deve essere buona, dal momento che il rivestimento esterno della nocciola, se non asportato completamente, conferisce al prodotto un sapore amaro e una certa granulosità nelle paste, perché la pellicola viene macinata con difficoltà e non si omogeneizza. **Il contenuto in acqua**, inoltre, **non deve superare per i semi il 5-6%**, per garantire una buona conservazione mentre **il contenuto di grassi dovrebbe essere compreso tra il 62 e il 65%**, per assicurare un'armonica espressione di aroma, profumo e consistenza alla nocciola. Quantità superiori sono invece il presupposto per un più rapido irrancidimento e deterioramento del prodotto.