

Vita in **CAMPAGNA**

www.vitaincampagna.it

Andiamo in Piemonte, nelle Langhe del Cuneese, terra della nocciola

Questi luoghi custodiscono un grande passato, legato alla storia del nostro Paese. Ma sono anche la culla della coltivazione del nocciolo, i cui frutti si utilizzano per preparare non solo specialità dolciarie come i famosi gianduiotti, ma anche primi e secondi piatti. Vi invitiamo a visitare questa terra, in cui si producono altre eccellenze della tavola: grandi vini, come il Barolo, e formaggi, come il Murazzano

C'è una storia intrigante che unisce le Langhe del Cuneese, territorio per molti secoli considerato di confine, alla nocciola. Di confine perché queste colline e radure, create nei millenni dai fiumi Tanaro, Bormida di Millesio, Bormida di Spigno e Belbo e da altri torrenti, vennero attraversate per circa mille anni da alcune diramazioni delle antiche vie romane Emilia, Aurelia e *Magistra Langarum*, importante via del sale. Poi invasioni, scorribande, l'assenza di coltivazioni di pregio e di transiti sicuri relegarono per molti secoli queste terre a una storia minore, sin quando, nel 1735, i Savoia presero il controllo di questi territori, in cui crescevano numerose piante selvatiche di nocciolo: da qui ebbe origine la coltivazione moderna di questo frutto minore [1].

I Savoia iniziarono a qualificare questa terra costruendo, attorno alla metà dell'Ottocento, una strada carrozzabile che univa Alba e Cortemilia, in provincia di Cuneo, a Savona. Non si limitarono però a quello: durante tutto quel secolo riacquisirono, sistemarono e riorganizzarono castelli e tenute agricole, come quelli di Govone, Pollenzo, Santa Vittoria, Verduno e Roddi.

A Grinzane, poi **Grinzane Cavour** (Cuneo), invece, Camillo Benso conte di Cavour (1810-1861), secondogenito di una nobile famiglia piemontese e uno degli artefici dell'Unità d'Italia (nonché sindaco dell'omonimo borgo), rispondendo appieno alle necessità di Carlo Alberto di Savoia (1798-1849) di nobilitare le produzioni agricole piemontesi, inventerà un vino eccezionale, il Barolo.

LA NOCCIOLA PIEMONTE IGP

Ma torniamo alla nocciola. In Piemonte la necessità di disporre di adeguati quantitativi di nocciole, da unire al cacao per produrre quell'impasto dolce da tagliare a mano chiamato «gianduia», risale agli inizi dell'Ottocento.

Grazie all'inventiva dei titolari della ditta Caffarel-Prochet di Torino, nel 1852 dall'impasto dolce da tagliare nac-



La produzione piemontese di nocciola è quasi totalmente assorbita dall'industria dolciaria, ove l'utilizzo di questa prelibatezza esalta le specialità tipiche legate al territorio. Nel particolare, logo del Consorzio Tutela Nocciola Piemonte



Come raggiungere la zona. Autostrada A6 Torino-Savona, uscita Marene, oppure Autostrada A21 Torino-Brescia, uscita Asti Est. Da queste uscite si raggiungono, seguendo le indicazioni stradali, le località riportate sulla cartina



Tipico aspetto di un nocciolo delle Langhe. Le piante di nocciolo vengono messe a dimora a 5-6 metri l'una dall'altra, a file distanti 5-6 metri

que una novità dolciaria, un cioccolato incartato a forma di barca rovesciata: il gianduiotto.

Lo sviluppo della coltivazione del nocciolo nelle Langhe del Cuneese e dell'Astigiano venne di certo favorito dalla crescente richiesta di nocciole da unire al cacao, ma anche dalla necessità di trovare un'alternativa alla coltivazione della vite, compromessa da oidio, peronospora e fillossera.

Nel 1929 la produzione di nocciole in Piemonte era di appena 3.729 quintali all'anno, di cui 1.800 prodotti nelle Langhe su 95 ettari di coltura specializzata. Il riconoscimento delle pregiatissime qualità della varietà locale «Tonda gentile delle Langhe» determinò il progressivo quanto rapido sviluppo delle coltivazioni specializzate, tanto che già nel 1938 la produzione piemontese di nocciole in guscio superò i 10.000 quintali e raggiunse i 24.000 nel 1953.

Ulteriore impulso allo sviluppo e alla diffusione della coltivazione del noc-



Nella ditta Caffarel-Prochet di Torino, nel 1852, nacque una novità dolciaria: il gianduiotto, fatto con cacao e nocciole

ciò nelle Langhe, in quegli anni, è da attribuire alla nascita di un'industria che modificherà profondamente le abitudini alimentari delle successive generazioni. Il 14 maggio 1946 venne infatti costitui-

ta in Alba, da Pietro Ferrero e dalla moglie Piera Cillario, una ditta per la «fabbricazione di cioccolato, torrone e dolci in genere», che iniziò a produrre un dolce chiamato «giandujot», da tagliare con il coltello e da mettere in mezzo al pane. Il 20 aprile 1964 viene ufficialmente immessa sul mercato una crema da spalmare innovativa: la nutella®, un prodotto che in breve tempo farà il giro del mondo.

Attualmente la coltivazione del nocciolo in Piemonte interessa una superficie di 12.400 ettari in cinque delle otto province piemontesi (Cuneo, Asti, Alessandria, Torino, Verbanese, Cusio Ossola).

Sono 9.300 gli ettari di noccioli posti a dimora nella sola provincia di Cuneo; i due terzi circa sono concentrati nei territori collinari delle Langhe e interessano, alternandosi alle zone vocate alla viticoltura, la maggior parte della fascia collinare che va dai 250 ai 700 metri di quota.

Dal 27 dicembre 1993, per prima in Italia, la varietà Tonda gentile delle Langhe, rinominata Tonda gentile trilobata in ossequio alle disposizioni comunitarie, si fregia della denominazione Nocciola Piemonte Igp (Indicazione geografica protetta; per maggiori informazioni contattate il Consorzio Tutela Nocciola Piemonte al numero telefonico 0173 210311).

NOCCIOLE: TANTE LE POSSIBILI TRASFORMAZIONI, NUMEROSI I PIATTI IN CUI GUSTARLE

Le pasticcerie e le panetterie delle Langhe e del Roero (territorio situato alla sinistra del fiume Tanaro) propongono alla clientela torte, pasticcini e biscotti realizzati con nocciole oltre che, ovviamente, nocciole sgusciate e tostate. Ma non si possono scordare le numerose aziende, soprattutto a carattere artigianale, che da generazioni si occupano di lavorazione e trasformazione delle nocciole. Prima fra tutte segnaliamo la Fratelli Caffa di **Cortemilia** (Cuneo) perché, unitamente a una produzione di trasformati a base di Nocciola Piemonte Igp, è tra le più antiche aziende di sgusciatura di nocciole di tutto il Piemonte, come attesta il «Diploma di Rivenditore di Spezie» rilasciato nel 1856. Per maggiori informazioni e/o se desiderate effettuare una visita agli impianti di lavorazione, contattate il numero telefonico 0173 81021.

La cucina di ogni località in cui si coltiva il nocciolo interpreta a modo suo i frutti di questa pianta. Le nocciole, infatti, non vengono solo impiegate per preparare, come da tradizione, tor-

Le Langhe di Camillo Cavour

In occasione delle manifestazioni per il 150° anniversario dell'Unità d'Italia è stata ideata la «Cavour Card» (qui a lato), che consente l'accesso a siti dell'itinerario storico delle Langhe cavouriane, oltre che a eventi, iniziative e agevolazioni per ingressi a musei ed enoteche regionali.

Sempre nell'ambito delle manifestazioni legate all'Unità d'Italia, sino al 13 novembre prossimo sarà visitabile gratuitamente ad Alba (Cuneo), la mostra «Le Langhe di Camillo Cavour, dai feudi all'Italia unita», che racconta storie e aneddoti di potere e di amori consumati all'ombra dei castelli delle Langhe.

Per maggiori informazioni contattate l'Ente turismo Alba-Bra-Langhe-Roero, Piazza Risorgimento, 2 - 12051 Alba (Cuneo) - Tel. 0173 35833 - Fax 0173 363878 - E-mail: info@langheroero.it sito Internet www.langheroero.it





Il castello di Grinzane Cavour (Cuneo), risalente al 1200

te e dessert in genere, ma vengono anche usate per realizzare primi e secondi piatti, come per esempio i tagliatelli all'uovo o l'arrosto di maiale al sugo di nocciola.

Da questi semi si estrae anche un olio, ideale per aromatizzare il gelato, specialmente quello alla crema. Dopo averlo lasciato per qualche minuto a temperatura ambiente si aggiunge, a porzione e inglobandolo, un cucchiaino di olio di Nocciola Piemonte: dopo una sosta di una decina di minuti in congelatore, il gelato è pronto per essere degustato.

LA CONFRATERNITA DELLA NOCCIOLA

Al fine di valorizzare il territorio e, ovviamente, la nocciola, nel 2000 a Cortemilia (Cuneo) è stata istituita la Confraternita della Nocciola tonda gentile di Langa (che aderisce alla Fice, Federazione italiana circoli enogastronomici). Negli eventi istituzionali i confratelli indossano un mantello color nocciola con bordi verdi e collare con medaglione del marchesato di Cortemilia.

Per avere maggiori informazioni sui prossimi eventi contattate il numero telefonico 339 6358495 o collegatevi al sito Internet www.confraternitanocciola.net

SAGRE E FIERE DEDICATE ALLA NOCCIOLA

A questa prelibatezza sono dedicate numerose sagre e fiere, che si svolgono in diversi periodi dell'anno. Di seguito elenchiamo le più importanti, ospitate in alcuni borghi delle province di Cuneo, Asti e Alessandria.

Cortemilia (Cuneo): Sagra della nocciola, dal 16 al 24 agosto 2012. Per in-

formazioni contattate il numero telefonico 0173 81027.

Castagnole delle Lanze (Asti): Fiera della nocciola, 25-27 agosto 2012. Per informazioni contattate il numero telefonico 0141 875626.

Gabiano (Alessandria): Fiera mercato nocciola Piemonte, 1 settembre 2012. Per informazioni contattate il numero telefonico 0142 945001.

Cravanzana (Cuneo): Fiera della nocciola Piemonte Igg, 23-25 settembre 2012. Per informazioni contattate il numero telefonico 0173 226698.

Lu Monferrato (Alessandria): Sagra della nocciola, 19-20 maggio 2012. Per informazioni contattate il numero telefonico 347 8536081.

COSA VISITARE IN QUESTA TERRA

L'Associazione culturale Terre Alte di Cortemilia (Cuneo) organizza tutto l'anno escursioni, passeggiate e altri vari eventi che consentono di visitare le Langhe e il Roero e di degustare le specialità gastronomiche di queste terre.

Dove acquistare prodotti a base di nocciole



– Azienda Agricola Gianoglio Emanuele - Via Verdino, 57 - 12060 Magliano Alpi (Cuneo) - Cell. 347 4116373.

– Azienda Agricola Nocciole D'Elite di Canaparo Emanuele - Via San Pietro, 6 - 12050 Cravanzana (Cuneo) - Tel. e fax 0173 855129.

– F.lli Caffa di G. e V. Caffa & C. - Corso Einaudi, 8/12 - 12074 Cortemilia (Cuneo) - Tel. 0173 81021 - Fax 0173 81577.

Alcuni agriturismi dove è possibile soggiornare

Presentando la «Carta Verde» avrete diritto fino al 31/10/2012 allo sconto segnalato per voi e i vostri familiari sul listino prezzi dell'azienda.



● **Azienda Agrituristica Ca' d'Tistu** - Località Pian Lea, 2 - 12050 Niella Belbo (Cuneo) - Tel. e fax 0173 796108. **Sconto del 5%**

● **Azienda Agrituristica Cascina Prato** - Località Cascina Prato, 1 - 12050 Cravanzana (Cuneo) - Tel. e fax 0173 855060 - Cell. 349 1944931. **Sconto del 5%**

● **Azienda Agrituristica Da Riccardo** - Via Curine, 1 - 12060 Bossolasco (Cuneo) - Tel. 0173 793250.

● **Azienda Agrituristica Gallo** - Strada Serole, 20 - 12074 Cortemilia (Cuneo) - Tel. e fax 0173 81404.

● **Azienda Agrituristica Il Monarca** - Via Monarca, 1 - 12050 Cissone (Cuneo) - Tel. e fax 0173 748137.

● **Azienda Agrituristica La Costa** - Via della Costa, 1 - 12050 Torre Bormida (Cuneo) - Tel. 0173 88079.

Ecco quindi le uscite tra i nocciolati di **Cravanzana**; le passeggiate tra i vigneti da cui nascono i vini Arneis, Barolo e Barbaresco e le visite a cantine o enoteche regionali; le escursioni nei pascoli da cui nasce il formaggio Murazzano (vedi articolo pubblicato sul n. 2/2007 a pag. 61), e i trekking letterari nei luoghi narrati dagli scrittori Beppe Fenoglio (1922-1963) e Cesare Pavese (1908-1950). Per maggiori informazioni contattate il numero telefonico 333 4663388 o collegatevi al sito Internet www.terrealte.cn.it

Ma le proposte turistiche non si fermano qui: «Benvenuti in Alta Langa!» è la cartina dell'accoglienza predisposta dalla Comunità montana Alta Langa. Il pieghevole, che riporta la cartina dei 39 comuni dell'Alta Langa e un'ampia offerta di agriturismi, ristoranti, bed&breakfast, osterie e trattorie, viene inviato gratuitamente, tramite posta, a chi ne fa richiesta contattando il numero telefonico 0173 799000 o inviando un fax al numero 0173 793449 oppure una e-mail ad alta.langa@reteunitaria.piemonte.it

Claudio Sonnati

[1] Per maggiori informazioni sulla coltivazione del nocciolo, vedi gli articoli pubblicati sui numeri 11 e 12/2005 ed 1 e 2/2006.

CONTROLO INDIRIZZI AL 13-9-2011