



La nocciola del Piemonte IGP

Mauro Pogliano
Torino 2024



Tesina di Mauro Pogliano

La Nocciola del Piemonte IGP: Origini, Coltivazione, Utilizzo in Cucina e Abbinamento con il Cioccolato

Introduzione

La nocciola del Piemonte IGP è riconosciuta come una delle varietà di nocciola più pregiate al mondo, apprezzata per il suo gusto, la sua versatilità in cucina e la sua qualità. Proveniente dalla regione piemontese, in particolare dalle colline delle Langhe, Roero e Monferrato, questa varietà ha ottenuto la certificazione di Indicazione Geografica Protetta (IGP) nel 1993, a tutela della sua unicità e tradizione.

La Nocciola del Piemonte IGP si distingue per il suo aroma delicato, la consistenza croccante e l'alto contenuto di oli naturali, che ne fanno un ingrediente essenziale non solo nella pasticceria italiana, ma anche nella cucina gourmet internazionale.

Origini della Nocciola del Piemonte IGP

Le origini della coltivazione della nocciola in Piemonte risalgono a diversi secoli fa. Si ritiene che le piante di nocciolo fossero presenti nella regione già in epoca romana, anche se il vero sviluppo della coltivazione organizzata si ebbe nel XIX secolo. In particolare, è durante questo periodo che la nocciola piemontese inizia a essere riconosciuta per la sua qualità superiore rispetto ad altre varietà coltivate in Italia e in Europa.

Il clima mite delle colline del Piemonte, caratterizzato da inverni freddi e primavere umide, insieme ai terreni calcarei e ben drenati, crea le condizioni ideali per la coltivazione di questa varietà di nocciola. L'area di produzione della Nocciola del Piemonte IGP si estende principalmente nelle province di Cuneo, Asti e Alessandria, dove la pianta ha trovato il suo ambiente naturale. La varietà che ha ottenuto la denominazione IGP è la "Tonda Gentile Trilobata", un cultivar che si distingue per la sua forma tondeggiante, il guscio sottile e il seme facilmente separabile. Questo frutto ha caratteristiche organolettiche che la rendono particolarmente adatta per essere trasformata in prodotti di pasticceria, grazie al suo sapore delicato e al profumo persistente.

Come deve essere coltivata la Nocciola del Piemonte per essere IGP

La certificazione IGP (Indicazione Geografica Protetta) garantisce che la Nocciola del Piemonte sia prodotta secondo standard precisi e in una determinata area geografica. Perché una nocciola

possa fregiarsi di questa denominazione, deve soddisfare una serie di criteri legati alla coltivazione, alla raccolta e alla lavorazione del prodotto.

Vediamo nel dettaglio i requisiti principali:

Zona di produzione:

La coltivazione della Nocciola del Piemonte IGP deve avvenire esclusivamente nelle province di Cuneo, Asti e Alessandria, zone in cui le condizioni climatiche e i terreni sono ideali per garantire le caratteristiche peculiari del frutto.

Varietà coltivata:

Solo la varietà *“Tonda Gentile Trilobata”* può essere considerata per ottenere la certificazione IGP. Questa varietà si distingue per la sua forma rotonda, il guscio sottile e la sua facilità di pelatura una volta tostata.

Tecniche di coltivazione:

I nocciolati devono essere coltivati secondo pratiche agronomiche tradizionali, che prevedono una potatura regolare delle piante per garantirne una crescita equilibrata e una produzione costante. Le piante di nocciolo iniziano a produrre frutti dopo circa quattro anni dalla piantumazione, e raggiungono il massimo della loro produttività intorno ai 10-15 anni.

Raccolta:

La raccolta della Nocciola del Piemonte IGP avviene solitamente tra agosto e settembre. Le nocciole vengono raccolte direttamente da terra dopo la loro caduta spontanea dagli alberi. La raccolta deve essere effettuata in modo tempestivo per evitare che i frutti vengano danneggiati dall'umidità o dall'esposizione prolungata al suolo.

Lavorazione:

Una volta raccolte, le nocciole devono essere asciugate per evitare la formazione di muffe o altre contaminazioni. Questo processo può avvenire naturalmente, tramite l'esposizione al sole, oppure in appositi essiccatoi. Dopo l'essiccazione, le nocciole vengono calibrate in base alla loro dimensione e qualità. Solo le migliori nocciole, prive di difetti, vengono selezionate per essere commercializzate con il marchio IGP.

Tostatura:

La tostatura delle nocciole è un passaggio fondamentale nella loro lavorazione. La *Tonda Gentile Trilobata* è particolarmente adatta a questo processo, poiché mantiene intatte le sue proprietà organolettiche, sprigionando un aroma intenso e acquisendo una consistenza croccante.

Utilizzo della Nocciola del Piemonte IGP in cucina

La Nocciola del Piemonte IGP è un ingrediente versatile, utilizzato in una vasta gamma di preparazioni, dalla pasticceria alla cucina salata. Grazie al suo sapore delicato e alla sua consistenza croccante, trova impiego sia nelle preparazioni tradizionali che nelle ricette gourmet più innovative.

Pasticceria: Il suo utilizzo più tradizionale è sicuramente nella pasticceria. La Nocciola del Piemonte IGP è l'ingrediente principale di dolci iconici come il gianduiotto, il famoso cioccolatino torinese a base di cioccolato e pasta di nocciole, e la torta di nocciole, tipica delle Langhe, realizzata con una base di farina di nocciole. Le nocciole vengono utilizzate anche per preparare croccanti, biscotti e creme spalmabili, come la famosa crema alle nocciole.

Cucina salata: Negli ultimi anni, la nocciola è stata sempre più utilizzata anche in piatti salati, soprattutto nella cucina gourmet. È perfetta per arricchire insalate, in abbinamento a formaggi freschi o stagionati, oppure come crosta per carni e pesce. Ad esempio, il filetto di vitello in crosta di nocciole è un piatto raffinato, in cui il sapore della nocciola esalta la delicatezza della carne. Le nocciole possono essere utilizzate anche per creare salse o pesto, come nel pesto di nocciole, una variante del tradizionale pesto genovese, ottima per condire la pasta o accompagnare verdure grigliate.

Olio di nocciola: Un prodotto meno conosciuto, ma di grande valore, è l'olio di nocciola, ottenuto dalla spremitura a freddo delle nocciole tostate. Questo olio ha un sapore intenso e può essere utilizzato a crudo per condire piatti di pesce, carne o insalate. In cucina gourmet, viene spesso utilizzato per aggiungere un tocco di originalità ai piatti, come nel caso di un carpaccio di manzo condito con olio di nocciola e scaglie di parmigiano.

L'abbinamento della Nocciola del Piemonte IGP con il cioccolato

Uno degli abbinamenti più celebri e apprezzati è sicuramente quello tra la Nocciola del Piemonte IGP e il cioccolato. Questo connubio ha dato vita a uno dei dolci più iconici della tradizione piemontese: il gianduiotto. Questo cioccolatino, creato a Torino nel XIX secolo, unisce la dolcezza del cioccolato con la ricchezza aromatica della nocciola, creando un equilibrio perfetto tra cremosità e croccantezza.

La combinazione di cioccolato e nocciola si ritrova in molte altre preparazioni, come la crema gianduia, base di molte creme spalmabili alle nocciole, e in cioccolatini ripieni o barrette. La Nocciola del Piemonte IGP si abbina perfettamente sia al cioccolato fondente, che ne esalta la rotondità, sia al cioccolato al latte, con cui condivide note di dolcezza e morbidezza. Anche nella cucina moderna, l'abbinamento nocciola-cioccolato viene esplorato in chiave gourmet.

Chef di fama internazionale utilizzano questi due ingredienti per creare dessert raffinati e innovativi, come mousse al cioccolato con granella di nocciola, oppure gelati artigianali in cui il sapore della nocciola è esaltato da un cioccolato amaro di alta qualità.

Conclusione

La Nocciola del Piemonte IGP rappresenta un'eccellenza italiana riconosciuta a livello mondiale. La sua storia millenaria, legata alle tradizioni agricole piemontesi, e la sua qualità straordinaria la rendono un ingrediente versatile e prezioso. Utilizzata sia nelle preparazioni dolci che salate, la Nocciola del Piemonte IGP trova il suo massimo splendore nell'abbinamento con il cioccolato, che ne esalta le note aromatiche e la consistenza croccante.

Grazie alla sua certificazione IGP, la Nocciola del Piemonte gode di una protezione che garantisce non solo la qualità del prodotto, ma anche la salvaguardia delle tradizioni agricole e culinarie della regione. In cucina, la nocciola piemontese continua a essere un protagonista indiscusso, capace di trasformare piatti semplici in creazioni gourmet. Che si tratti di una croccante copertura per carni o pesce, di una base per dolci classici come la torta di nocciole, o di un ingrediente per salse e condimenti, la Nocciola del Piemonte IGP si conferma un vero e proprio tesoro gastronomico.

Il suo matrimonio con il cioccolato ha reso celebre la tradizione dolciaria piemontese, creando alcuni dei prodotti più iconici della pasticceria italiana. Il futuro della Nocciola del Piemonte IGP è legato a una continua ricerca di innovazione in cucina, mantenendo però saldo il legame con le tradizioni locali, per continuare a offrire al mondo un prodotto di altissima qualità e ineguagliabile sapore.