



NOCCIOLA DEL PIEMONTE IGP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.

www.agriturist.it

Nocciola del Piemonte IGP

Categoria: ortaggi, frutta e cereali

Regione: Piemonte

Provincia: Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli

La denominazione Nocciola del Piemonte IGP è riservata alla nocciola di varietà Tonda Gentile delle Langhe coltivate in numerosi comuni in provincia di Alessandria, Asti, Cuneo, Torino, Novara, Biella e Vercelli. La Nocciola del Piemonte IGP ha una forma sferoidale e una grandezza dai 17 ai 21 millimetri; il guscio è di medio spessore, di color nocciola chiaro non lucente con numerose striature; l'interno del frutto è di forma variabile e, una volta tostato, è facilmente pelabile. Ha un sapore fine e persistente che l'ha resa famosa come ingrediente di qualità per il famoso cioccolato gianduja. Nel disciplinare di produzione sono indicati precisi requisiti riguardanti la coltivazione, cernita e commercializzazione di queste nocciole. Ha ottenuto l'IGP nel 1996.

Presente sicuramente da molto tempo prima, la Nocciola del Piemonte IGP ha avuto una forte espansione degli ettari coltivati verso la fine del 1800, sulla spinta delle richieste degli artigiani locali che utilizzavano - e utilizzano ancora - grandi quantità di questi frutti.

La produzione di Nocciola del Piemonte IGP è notevole e riguarda annualmente migliaia di tonnellate di prodotto. Utilizzata anche per il consumo fresco e le preparazioni familiari, è soprattutto richiesta dall'industria dolciaria piemontese.

Per saperne di più:

Ente responsabile: Consorzio Nocciola del Piemonte IGP, via Nino Bixio 58/D 12051 Alba (CN), tel. 0173799000 fax 01737934449



NOCCIOLA DEL PIEMONTE IGP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.

www.agriturist.it

Alcune ricette:

Crema di nocciole del Piemonte IGP, miele e cacao

E' la versione contadina della famosa "Nutella". A cui assomiglia molto come consistenza, ma con un sapore diverso (assolutamente delizioso). Per prepararla occorre passare al frullatore le nocciole tostate e pelate fino a ridurle in pasta. Si aggiungono a una pari quantità di miele di acacia (gli altri tipi di miele vanno meno bene perché tendono a cristallizzare) e a un 5% di cacao purissimo. Ne viene fuori una crema spalmabile ottima sul pane e per la guarnizione di dolci, gelati ecc.

Ravioli di magro guarniti di nocciole

I ravioli di magro - fatti con la ricotta e conditi in bianco col burro fuso - non sono un piatto particolarmente originale. Lo è il dettaglio di servirli cosparsi di nocciole tritate che conferiscono a questo primo un sapore molto delicato e piacevole.

Brutti ma buoni alle nocciole del Piemonte IGP

Questo dolce tradizionale si prepara utilizzando albume d'uovo, zucchero a velo e Nocciole del Piemonte. Le dosi sono di un albume d'uovo ogni 80 g di nocciole e 70 grammi di zucchero. Per prepararlo montare l'albume a neve in una casseruola, unire lo zucchero e le nocciole tritate fini. Amalgamare bene il tutto e formare delle piccole palline, alle quali dare una forma a piramide, con la base di circa 3 - 4 centimetri. Disporle in una pirofila ricoperta con carta da forno e porre nel forno preriscaldato alla temperatura 170°C. Lasciar cuocere per circa 10 - 15 minuti, fino a quando la superficie dei biscotti non acquista un colore dorato.

Scheda realizzata nell'ambito del programma "DOP e IGP... AGRITURISMO... diffidate delle imitazioni!" promosso dall'Agriturist con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.