



## **NOCCIOLA DI GIFFONI IGP**

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

[www.agriturist.it](http://www.agriturist.it)

### **Nocciola di Giffoni IGP**

**Categoria:** ortaggi, frutta e cereali

**Regione:** Campania

**Provincia:** Salerno

L'Indicazione Geografica Protetta "Nocciola di Giffoni IGP" designa i frutti ottenuti dalla cultivar di nocciola "Tonda di Giffoni". La zona di produzione comprende numerosi comuni in provincia di Salerno. Si caratterizza per la forma subsferica di dimensioni medie e per il guscio di medio spessore, di colore rossiccio con striature più scure. La polpa è bianca, consistente, aromatica. La resa alla sgusciatura deve essere superiore al 43%. Notevole importanza nel determinare le caratteristiche qualitative di questo prodotto lo rivestono i terreni di origine vulcanica tipici della zona di produzione. La commercializzazione riguarda sia il prodotto in guscio, sia quello sgusciato. E' anche prevista la commercializzazione sotto forma di "pasta di nocciole" ad uso esclusivamente industriale. Ha ottenuto l'IGP nel 1997.

In Campania la coltivazione della nocciola è sicuramente molto antica. Le grandi estensioni a nocciolo specializzato presenti nella area di questa IGP sono comunque abbastanza recenti e iniziarono a diffondersi nella prima metà del 1900.

Nei 12 comuni che costituiscono l'area di produzione di questo prodotto, il nocciolo rappresenta la coltura più diffusa, interessando oltre 3.000 ettari. Consumata e utilizzata anche a livello familiare, viene soprattutto impiegata dall'industria dolciaria nazionale.

**Per saperne di più:** <http://www.noccioladigiffoniigp.it>

**Ente responsabile:** Associazione Produttori Nocciole di Giffoni, via Angelo Russamanto 9 84095 Giffoni Valle Piana (SA), tel. 089866490 fax 0899828159.



## NOCCIOLA DI GIFFONI IGP

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

[www.agriturist.it](http://www.agriturist.it)

### **Alcune ricette:**

#### *Crocante di Nocciole di Giffoni IGP*

Le dosi per 150 g nocciole sgusciate, sono 130 g di zucchero, 20 g burro e due cucchiaini di succo di limone. Per prepararlo versare lo zucchero in una casseruola, bagnarlo con un cucchiaio di acqua e lasciarlo fondere a fiamma bassa. Aggiungere poi le nocciole, il burro e il succo di limone, mescolando bene e lasciando cuocere sino ad ottenere una preparazione bruno chiaro. Versare il composto su un ripiano di marmo pareggiandolo bene. Dividere infine con un coltello il croccante in rettangoli e lasciare raffreddare.

#### *Nocciole di Giffoni IGP al cioccolato*

E' una ricetta semplicissima. Per prepararla tritare una uguale quantità di cioccolato fondente e nocciole di Giffoni tostate. Mettere il trito ottenuto in una terrina, aggiungere un po' di liquore (il vecchio rosolio va benissimo) e mescolare in modo da ottenere un composto di media consistenza. Ricavarne delle palline, passarle nello zucchero in modo che ne siano ricoperte, sistemarle negli appositi pirottini di carta e...sono pronte.

#### *Torta di Nocciole di Giffoni IGP*

E' una delle innumerevoli varianti della tradizionale torta di nocciole che si fa in Campania. Le dosi sono 100 g di farina, 200 di burro, 300 di zucchero, 300 di nocciole tostate, 100 di cacao, 3 uova e una busta di vaniglia. Per prepararlo tritare finemente le nocciole. In una terrina sbattere i tuorli con lo zucchero e il burro, unire la farina, le nocciole, il cacao, la vaniglia e le chiare montate a neve. Amalgamare bene il composto e versarlo in una tortiera imburrata e infarinata. Mettere in forno moderatamente caldo per circa 45 minuti. Sfnare il dolce, farlo raffreddare e spolverizzarlo di zucchero vanigliato.

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