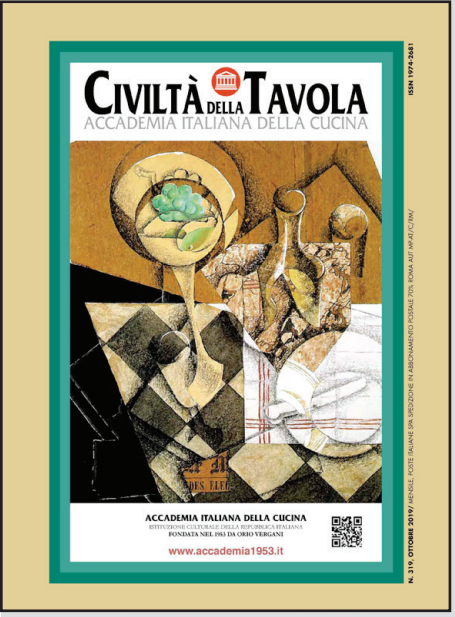

CIVILTA' DELLA TAVOLA
Mensile
Tiratura: 10.000 copie

La crema gianduia da spalmare, nata ad Alba da Pietro Ferrero, è un successo mondiale

E non si può dimenticare la **crema da spalmare** gianduia: nata ad Alba nel dopoguerra dall'intuizione di Pietro Ferrero, oggi è un successo mondiale del Made in Italy. Con un paradosso: dopo il prodotto industriale sono nate le spalmabili artig
le "**creme a**
coltori di Pie

pania si sono attrezzati per trasformare nella loro azienda i frutti raccolti e realizzano piccoli vasetti di qualità con un alto contenuto di nocciole, fino al 50 e 60 per cento.
Ultimamente, la *Corylus avellana* è entrata in cucina per presentarsi con il suo lato croccante, conferendo **profumi e sapori inconfondibili ai piatti salati**.
Del resto già **Apicio** nel suo *De re coquinaria* - il noto trattato di cucina dell'antica Roma - consigliava di condire le "carni di quadrupedi" con una salsa fredda saporita a base di spezie, cipolla, datteri e nocciole. Passano i secoli e **Vincenzo Agnoletti**, cuoco ai servizi di Maria Luigia d'Asburgo-Lorena a Parma, nel suo *Trattato di cucina, pasticceria moderna* (1854), descrisse la preparazione di una spalmabile al latte, mentre **Pellegrino Artusi** (1891) consigliava un "Budino di nocciuole" con le "avellane".
Al ristorante "Villa d'Amelia" di Benevello (Cuneo), lo chef stellato **Damiano Nigro** organizza da anni **un evento "La nocciola in tavola"** in cui cuochi da tutta Italia presentano i loro piatti "contaminati". Nell'ultima edizione, sono state presentate alcune preparazioni sorprendenti: il "**Wafer nocciola e Vicciola®**" di Nigro; il "**Raviolo farcito** con genovese di coniglio" di **Domenico Candela**, chef del ristorante "George's" presso il Grand'Hotel Parker's di Napoli; il
niera del
", di **Alfio**
Margon",
Michelin);
ormaggio
uglia) pre-
aolo Ghi-
Fienile" di
escia).

il "**Raviolo farcito** con genovese di coniglio" di **Domenico Candela**, chef del ristorante "George's" presso il Grand'Hotel Parker's di Napoli;

professionale e Direttore dell'Associazione Città della Nocciola, ha inventato qualche anno fa la manifestazione annuale **"Nocciola Day"**, sempre ai primi di dicembre, che quest'anno sarà domenica 8 dicembre. Lancia un appello: "Basta con le arachidi americane o gli anacardi con gli aperitivi: provate le nocciole italiane tostate e salate". In effetti, con un calice di Alta Langa o di Franciacorta sono eccezionali: provare per credere.

Gigi Padovani

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

Nocciola: il lato croccante
del menu

di Gigi Padovani
Giornalista, food writer

Il piccolo frutto è ormai protagonista in cucina e non solo nei dolci.

Un tempo si raccoglievano a mano, in ginocchio, con una sporta allacciata in vita, arrancando tra l'erba. Vi si dedicavano soprattutto le donne e i bambini, nelle campagne di Piemonte, Lazio, Campania e Sicilia. Ora è tutto cambiato. Anche quest'anno - da fine agosto a metà ottobre - sulle colline italiane sono entrati in azione i grandi macchinari, che hanno sostituito la manodopera, per aspirare i frutti lasciati cadere a terra dalla bruttea aperta, l'involucro erbaceo che protegge il frutto con il guscio. **Il raccolto 2019 della nocciola, però, ha lasciato l'amaro in bocca** ai produttori italiani, come sottolinea **Sergio Lasagna**, Presidente del Consorzio Nocciola Piemonte Igp, che rappresenta 1.200 soci: "Purtroppo le gelate primaverili hanno bloccato la maturazione delle gemme e il risultato nella nostra regione è un **calo del cinquanta per cento nella produzione**, con un mercato molto instabile, sempre condizionato dalla concorrenza del turchi". Aggiunge **Gerardo Alfani**, Presi-

Pagina 27