



**IL MESSAGGERO**  
Caltagirone Editore  
Tiratura: 135.000 copie

19 novembre 2019

Nell'antica Roma la nocciola era simbolo di fecondità e dono per dei e imperatori, oggi è ingrediente cardine di un orgoglio del cibo Made in Italy. Un'enciclopedia, scritta da Gigi e Carla Padovani, ne racconta le qualità e le preparazioni più famose



**LA VITA È NUTRIMENTO**

L'8 dicembre di ogni anno si celebra il "Nocciola Day", evento organizzato dalla docente e assaggiatrice Irma Brizi



# Un guscio di cremosità

## IL FRUTTO

«**B**asta con arachidi e anacardi: con gli appetitivi provate le nocciole tostate e salate», ammonisce Irma Brizi, che organizza per l'8 dicembre l'annuale Nocciola Day. Già domenica prossima i sindaci delle 220 cittadine produttrici si riuniranno a Ucria, un paesino arroccato sui Nebrodi in Sicilia. Pochi lo sanno, ma l'isola fino ai primi anni del 900 era la maggiore produttrice italiana. Questa e altre curiosità saranno svelate da Gigi e Clara Padovani nell'Enci-

clopedia della nocciola che arriva in libreria il 26 per Mondadori (224 pagine, 19,90 euro). "Quando sulla Terra comparve l'Homo habilis, in grado di raccogliarla dai cespugli spontanei, lei c'era già", è l'incipit del quarantesimo volume di saggi & assaggi della «coppia più cioccolattosa d'Italia», come sono definiti i due studiosi piemontesi. **LA STORIA** Scopriremo anche che "la prima corona di Giulio Cesare fu composta di foglie di nocciolo e non di alloro. I romani donavano i suoi rami per augurare fecondità agli sposi, mentre il legno era bruciato durante i sacrifici al dio Giano, cui era stato dedicato un tempio a Carbognano, nel Viterbese". Proprio le strade dell'anti-

ca Tuscia ètrusca sono diventate negli ultimi dieci anni la nuova capitale italiana della nocciola. Da Civita Castellana fino a Corchiano e a Caprarola; poi, costeggiando il lago di Vico fino a Ronciglione e alla via Cassia in direzione di Roma si susseguono i nocciolieti. Ma è in tutta Italia che è tornata in voga la coltivazione. «È un prodotto di qualità – dicono i Padovani – che unifica il Paese, difeso da tre denominazioni europee». Due sono Igp (la Piemonte Trilobata e la Tonda di Giffoni in Campania) e una è Dop (la Romana). Il piccolo frutto dalle proprietà salutari, considerato uno smart food, è uno degli ingredienti principali dell'arte di pasticceri e cuochi. Tra le

specialità più note: Baci di Alasio, calzocelli dei Monti Picentini, croccantino di San Marco **DOMENICA I SINDACI DI 220 CITTÀ SARANNO A UCRIA, IN SICILIA, REGIONE CHE NEL '900 ERA LA MAGGIORE PRODUTTRICE DEL PAESE** dei Cavoti, giandiutto torinese, pangiallo laziale, tartufo gelato di Pizzo Calabro e naturalmente il torrone.

**LA SPECIALITÀ**  
Senza dimenticare la crema

gianduia da spalmare. "Nata ad Alba nel dopoguerra dall'intuizione di Pietro Ferrero – ricorda il volume - oggi è un successo mondiale del Made in Italy. Con un paradosso: dopo il prodotto industriale sono nate le spalmabili artigianali e da alcuni anni anche le creme a km zero". Dal 2012 una curiosità gourmet: in Piemonte decine di vitelli sono allevati a nocciole. La carne è tenerissima, quasi dolce, magra, ha un livello di colesterolo molto basso. Molti grandi chef hanno adottato la nocciola per preparazioni salate e molte ricette sono nell'Enciclopedia assieme a quelle di casa firmate da Clara Padovani. Ecco il Raviolo

farcito con genovese di coniglio di Domenico Candela, del George's presso il Parker's di Napoli oppure il Salmerino alpino alla maniera del Principato Vescovile di Alfio Ghezzi a Rovereto e persino la pizza con il formaggio Pallone di Gravina di Puglia del pizzaiolo Paolo Ghidini. Ma non si inventa mai nulla, sembra dirci Gigi Padovani: «Già Apicio nel suo *De re coquinaria* consigliava di condire le carni di quadrupedi con una salsa fredda saporita a base di spezie, cipolla, datteri e nocciole». Insomma, piuttosto che di Nocciola Day, è sempre tempo di Nocciola Pride.

**Carlo Ottaviano**  
© RIPRODUZIONE RISERVATA



rassegna stampa a cura di

**dipunto studio**  
uffici stampa | pr | eventi