

La Nocciola piemontese

E' uno dei prodotti tipici piemontesi più conosciuti.

Il nocciolo è ritenuto uno dei vegetali più antichi. Cresce spontaneo in molte zone e ama i terreni collinari. In Piemonte, Cuneo, Asti e Alessandria sono centri rinomati per questa coltivazione. Le aree dove i nocciolati costituiscono una coltura specializzata sono l'Alta Langa, il Cebano, le Langhe albesi e il Roero, in provincia di Cuneo.

Nell'astigiano si segnalano le colline lungo il fiume Belbo, Tiglione e il Basso Bormida. L'Alto Bormida è la zona che interessa questa coltura nell'Alessandrino. La celebre Tonda Gentile delle Langhe è molto pregiata per la sua bella forma e la resa elevata alla sgusciatura e alla tostatura, quindi per la facilità con cui si pela il seme e per la finezza del suo sapore e del suo aroma. Dal 1993 è protetta dalla denominazione d'origine IGP (Indicazione Geografica Protetta) ed è una delle più utilizzate nell'alta pasticceria di tutto il mondo. La nocciola si utilizza in granella o in pasta per fare cioccolato, creme, gelati e torroni.

* S. DOGLIO, Il dizionario di gastronomia piemontese, Daumerie Editrice.

* "Le strade del gusto", La Stampa, Slow Food Editore.