



Le **Nocciole Piemonte IGP** provengono dalla varietà di nocciolo “Tonda Gentile Trilobata”. La produzione è distribuita prevalentemente nelle province di Asti, Alessandria e Cuneo, in un territorio compreso tra le colline del Monferrato, delle Langhe e del Roero.

Recentemente, alle nocciole del Piemonte è stata attribuita la denominazione I.G.P. per garantire gli standard di qualità e l'autenticità del prodotto.

Le **Nocciole Piemonte I.G.P.** sono molto apprezzate dagli intenditori e dall'industria specializzata e sono universalmente ritenute le migliori in assoluto.

I parametri qualitativi che le contraddistinguono sono svariati, in particolare : frutto regolare e perfettamente sferoidale, gusto deciso ed aroma eccellente dopo la tostatura, pelabilità ottima, notevole conservabilità .

Attualmente la produzione piemontese è vicina ai 150.000 quintali, che rappresentano circa l'8/9% della produzione nazionale.

In Piemonte, la produzione della Nocciola è naturalmente monopolizzata dall'industria dolciaria, dove viene utilizzata per dar vita alle diverse specialità tipiche legate al territorio. La Tonda

Gentile Trilobata ha però la sua più famosa espressione nel connubio con il cioccolato, fin da quando un lungimirante cioccolatiere di Torino seppe intuire le potenzialità delle nocciole e creò la prima ricetta del gianduia. Per dirla tutta, fece di necessità virtù, in quanto la materia prima per la produzione del cioccolato, ossia il cacao, scarseggiava al momento per via di un assedio dei francesi alla città di Torino.

La nocciola costituisce anche un'importante risorsa in fatto di alimentazione ed un valido contributo all'arte del mangiar bene. Contiene infatti aminoacidi essenziali, vitamina E e lipidi costituiti per oltre il 40% da acidi grassi monoinsaturi. Gli effetti si possono sintetizzare come anti-ossidanti e moderatori del tasso di colesterolo.

Oltre al già citato ed universalmente noto cioccolato gianduia, molte sono le specialità che si ottengono dalle nocciole. Potremmo citare la crema di nocciole, le nocciole al miele, il torrone, i croccanti, ed altri ancora, ma qui ci fa particolarmente piacere raccontarvi questa ricetta, semplicissima e tipica del territorio :

Torta alle **nocciole piemonte IGP** MACIOT, ovvero " TORTA AD NISOLE AD'NA VIRA "

Nocciole "Maciot" sgusciate e tostate gr. 300

Farina 00 gr. 300

Zucchero gr. 300

Burro gr. 200

2 uova intere ed 1 tuorlo

1 pizzico di sale

½ bustina di lievito

Sbattere bene lo zucchero, il burro ed il sale aggiungendo le uova.

Ottenuta una soffice spuma, aggiungete la farina, le nocciole tritate e la ½ bustina di lievito. Mettere in una tortiera imburrata e cuocere in forno caldo a 175° per circa 35 minuti.

BUON APPETITO !!