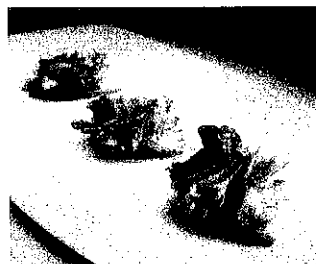
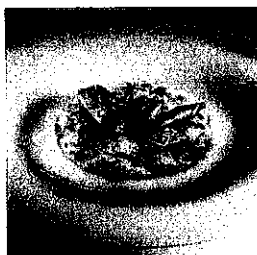
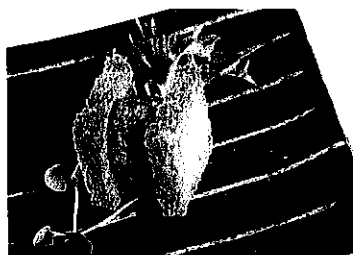




ITALIAN CULINARY
INSTITUTE
FOR FOREIGNERS
Una Storia Italiana nel Mondo

Giornata di formazione per strutture ristorative

"Ospitalità italiana" Cuneo – ICIF Costigliole d’Asti 22 settembre 2014

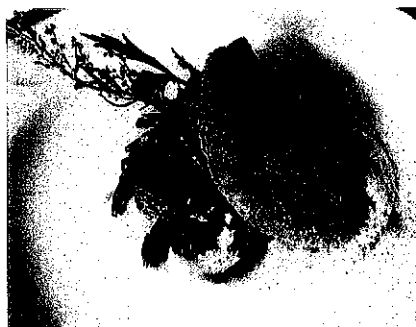


Camera di Commercio
Cuneo



Cucina: Piemonte

Preparazione: 60 minuti



Uovo croccante con funghi porcini su fonduta di Grana Padano DOP

Ingredienti per 4 persone:

Funghi porcini gr. 300
Aglio n.1 spicchio
Timo q.b.
Uova n. 6
Aceto 50 gr.
Panna 200 gr.
Grana Padano 100 gr
Burro 50 gr
Farina 00 GR 60
Pangrattato GR 80
Sale-pepe e noce moscata

PROCEDIMENTO

Pulite e tagliate i funghi a fette. Saltateli in una padella ben calda con burro, timo ed uno spicchio d'aglio schiacciato. Aggiustate di sale e pepe. In una casseruola con acqua bollente leggermente acidulata e salata fate cuocere le 4 uova in camicia. Scolatele e raffreddatele in acqua fredda. Rifinite l'albume con le forbici, asciugatele infarinate, passatele nel quinto uovo sbattuto e poi nel pangrattato.

Fate bollire la panna con il Grana Padano regolate di sale pepe, noce moscata e tenete al caldo. Friggete in olio extravergine d'oliva le uova. Tamponatele con la carta assorbente, disponetele in una fondina ponete sopra il guazzetto di funghi e condite con la fonduta di Grana Padano .



Cucina: Piemonte

Preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone:

Farina "00" gr. 240
Tuorli di uova pastaiolo gr. 20
Uova intere pastaiolo gr. 100
Ricotta fresca gr. 120
Peperone giallo gr. 100
Peperone rosso n. 1
Melanzane gr. 80
Zucchine gr. 80
Vino bianco secco gr. 60
Grana Padano gr. 40
Cipollotti gr. 30
Porro gr. 30
Brodo vegetale q.b.
Aglio n. 1 spicchio
Olio extravergine d'oliva q.b.
Erba cipollina q.b.
Sale e Pepe q.b.

Lasagnetta farcita alle verdure su crema tiepida di peperone rosso di Cuneo

PROCEDIMENTO

Mettete su di una spianatoia la farina a fontana, unite le uova, i tuorli, ed impastate fino ad ottenere un composto omogeneo. Avvolgete la pasta nella pellicola o in un tovagliolo e lasciatela riposare in frigorifero per un'ora.

Cuocete in forno a 180°C per 20 minuti il peperone rosso, pelatelo e eliminate i semi.

Fate rosolare il porro tritato con l'aglio schiacciato, unite il peperone tagliato a pezzi e bagnate con brodo vegetale, cuocete per 5 minuti. Bagnate con il vino bianco e fate evaporare. Eliminate l'aglio, frullate, salate e pepate

Tagliate la rimanente verdura a cubetti, cuocetela separatamente in olio e fatela raffreddare.

In una terrina mettete la ricotta, il Grana Padano, il basilico spezzettato a mano e l'erba cipollina tritata, aggiungete le verdure, amalgamate bene, aggiustate di sale e pepe.

Tirate una sfoglia sottile, stendete dei dischi dello spessore di 2 mm con un diametro di 5 cm, cuoceteli per 2 minuti in acqua bollente, raffreddateli in acqua e ghiaccio, scolateli e metteteli su di un panno ad asciugare.

Ungete una teglia da forno, stendete i dischi di pasta separati e il ripieno di verdure, alternando pasta e farcia. Fate gratinare in forno caldo per 3-4 minuti.

Servite la lasagnetta con la crema di peperone rosso e terminate con una guarnizione di erba cipollina.



Cucina: Piemonte

Preparazione: 50 minuti



Costoletta di agnello farcita con il suo fegato in crosta di nocciola Tonda Gentile delle Langhe I.G.P

Ingredienti per 4 persone:

Carrè di agnello kg. 1
Fegato di agnello gr.200
Farina "00" q.b.
Uova n. 2
Sugo di arrosto gr. 200
Nocciole gr. 120
Timo tritato gr. 5
Maggiorana gr. 5
Prezzemolo gr. 5
Burro chiarificato gr. 300
Pane raffermo gr. 200
Olio extravergine d' oliva q.b.
Pepe q.b.
Sale q.b.

PROCEDIMENTO

Tagliate le costolette dello spessore di 3 cm, sgrassatele, incidetele nel mezzo formando una sacca e battetele leggermente.

Tagliate il fegato a fettine, infarinatelo e cuocetelo in una padella con olio extravergine d' oliva, salate e pepate.

Farcite le costolette con una fettina di fegato, richiudetele con uno stuzzicadenti.

Fate rosolare in olio con le erbe il pane tagliato a dadini, frullate, unite le nocciole tritate finemente.

Infarinate le costolette, passatele nell'uovo sbattuto e nel pane profumato, fatele cuocere lentamente nel burro chiarificato, fatele asciugare su fogli di carta assorbente.

Togliete lo stuzzicadenti, adagiate la carne nel centro del piatto, salsate con il sugo e servite con contorni a piacere.

Cenni, nozioni teoriche e suggerimenti per soddisfare al meglio i nostri clienti

Caratteristiche del Menu nella Cucina Italiana che trasmettere i principi salutari della dieta mediterranea, in un ordine ben bilanciato ed armonico.

Il Menu Italiano prevede una serie di regole fondamentali:

- Servire i piatti in un lento ed armonico salire di gusti e profumi
- Non mischiare piatti rustici a piatti molto raffinati
- Scegliere piatti che appartengano, il più possibile, alla stessa area o regione
- Considerare la stagionalità delle ricette, intesa non solo come possibile reperibilità di prodotti freschi sul mercato, ma anche come metodo di preparazione.
- Servire tutti i piatti, dall'antipasto al formaggio, con pane, grissini o succedanei.
- Scegliere i tipi di pane in modo che risultino in armonia con i piatti per gusto e territorialità.
- Abbinare ai piatti uno o più vini che, come le portate, devono essere serviti in un ordine crescente di gusto ed aromi.

Se nell'abito dello stesso pasto vi sono più primi si deve seguire un ordine crescente di gusto.

Le minestre di solito sono servite da sole ma, in menù particolarmente importanti, possono essere usate come apertura di portata o in chiusura dei primi.

La polenta costituisce caso a sé e di norma viene servita da sola o come piatto unico.

Possono essere freddi o, come nella maggioranza dei casi, caldi, in brodo o asciutti.

Si possono classificare in:

- Minestre e zuppe:
 - Brodi
 - Minestre chiare
 - Minestre al latte
 - Minestre
 - Minestrone
 - Zuppe
- Paste alimentari:
 - Paste fresche
 - Paste secche
 - Paste ripiene
- Risi e risotti
- Gnocchi:
 - Di farina di castagne
 - Di legumi
 - Di pane

- Di patate
- Di polenta
- Di ricotta
- Di riso
- Di verdura

- Altre preparazioni:

- Con cereali: farro, grano, orzotto
- Con farine: cuscus, frégula, scrippelle, testaroli.

- Polente:

- Di castagne
- Di fave
- Di grano saraceno
- Di mais bianco
- Di mais giallo
- Di orzo
- Di segale
- Di semola

Se nello stesso menù si propongono più secondi, occorre cominciare da quelli a base di pesce e proseguire con carni bianche, poi rosse e in ultimo nere, seguendo un ordine crescente di gusto. Se la portata di pesce “disturba” il gusto di quella successiva o vi sono più portate allo stesso livello, è necessario inserire un sorbetto.

Suddivisione e sequenza dei piatti

In base alla temperatura:

- Piatti freddi
- Piatti tiepidi
- Piatti caldi

In base all'ingrediente principale:

- Pesci magri
- Crostacei
- Cefalopodi
- Gasteropodi
- Pesci grassi
- Carni bianche
- Carni bianche grasse
- Carni rosse
- Carni rosse grasse
- Carni nere

In base alle caratteristiche della preparazione:

- Magra, delicata
- Magra, aromatica
- Mediamente grassa, delicata
- Mediamente grassa, aromatica

- Grassa, semplice e delicata
- Con pomodoro o vino
- Grassa, corposa
- Ricca, molto speziata

In base al metodo di cottura:

- Bolliti
- Affogati
- Al vapore
- Al sale
- Al burro
- Fritti
- Al forno
- Alla griglia
- Allo spiedo
- Saltati
- In umido
- Stufati
- Brasati

Supponendo di servire tutti i tipi di formaggi e di dessert, in un unico pasto, l'ordine di servizio o di degustazione è il seguente:

- Formaggi freschi
- Formaggi stagionati
- Formaggi erborinati
- Formaggi stravecchi
- Dolci caldi o di cucina
- Dolci con creme
- Dolci tradizionali
- Torte secche
- Dolci con frutta
- Semifreddi
- Frutta
- Pasticcini
- Cioccolatini e praline
- Gelati e sorbetti

LE ERBE

Le erbe si dividono in due categorie, da cucina e medicinali (o officinali); alcune erbe medicinali però sono usate anche in cucina. Esse hanno da sempre accompagnato l'umanità e sono state considerate a lungo un regalo degli dei: sacerdoti, sacerdotesse e sciamani le utilizzavano per curare i malati, insieme a preghiere e riti purificatori. Da sempre le erbe aromatiche hanno avuto una storia e un'importanza secolare all'interno della tradizione gastronomica italiana.

Acetosa - Acetosella

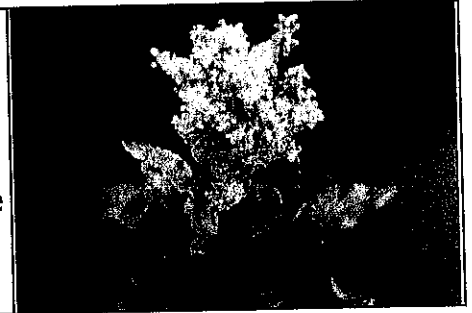
(*Rumex acetosa* L.)

Provenienza: Eurasia

Parte utilizzata: foglie

Utilizzo gastronomico: salse, polenta, carni, pesci e verdure

Note: marcato sapore asprigno.



Aglietto e Aglio

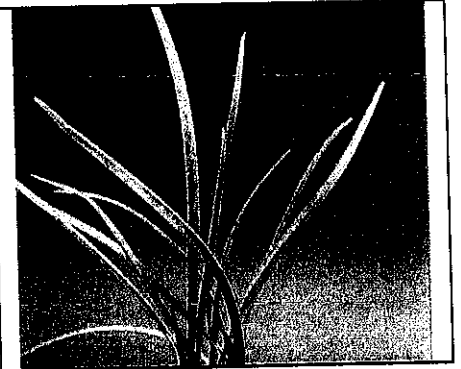
(*Allium ursinum* L. - *Allium sativum* L.)

Provenienza: Asia centrale

Parte utilizzata: intero, in erba - bulbo, a maturazione completa

Utilizzo gastronomico: soffritti, salse, sughi, carni, pesci e verdure

Note: esistono essenzialmente tre varietà: bianca, rosa, rossa. Nelle diverse aree geografiche vengono coltivate e utilizzate quelle che meglio si adattano ai sapori della cucina tradizionale del posto.



Alloro o Lauro

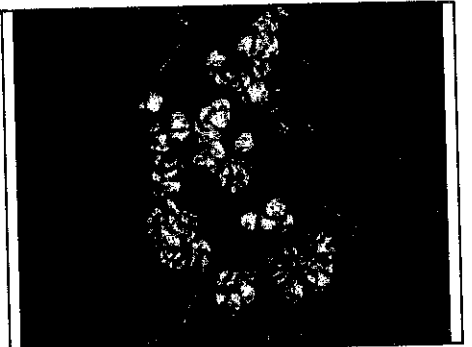
(*Laurus nobilis* L.)

Provenienza: Mediterraneo

Parte utilizzata: foglie fresche o essiccate e bacche

Utilizzo gastronomico: marinate, salamoie, salse, minestre, frattaglie, brasati, selvaggina

Note: ritenuto simbolo di sapienza e gloria, nell'antichità l'albero era sacro ad Apollo. Possiede proprietà antisettiche; se ne consiglia un uso moderato per il suo sapore amarognolo e l'aroma molto marcato.



Aneto

(*Anethum graveolens* L.)

Provenienza: Mediterraneo orientale

Parte utilizzata: foglie fresche, germogli

Utilizzo gastronomico: marinate, salse, minestre, pesci, verdure, formaggi

Note: cresce spontaneo in molte parti della Penisola, la Liguria è tra i più importanti produttori ed esportatori. Appartiene alla famiglia delle Ombrellifere come il Finocchietto selvatico, e ha un marcato sentore di anice.



Basilico

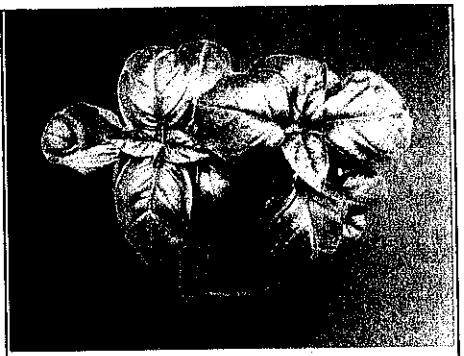
(*Ocimum basilicum L.*)

Provenienza: India

Parte utilizzata: foglie e pianticelle fresche

Utilizzo gastronomico: a crudo o brevi cotture; salse, minestre, pesci, carni, verdure

Note: è preferibile non tritarlo ma strapparlo o pestarlo al mortaio per mantenere inalterati profumo e colore, possiede proprietà digestive. Trova ampio utilizzo in tutta la cucina italiana; nelle varie aree geografiche si coltivano e utilizzano diverse varietà, per dimensioni, sapori e profumi, tra le quali primeggia quella genovese di Pra.



Cedrina - Limonaria - Limonella

(*Lippa triphylla kuntze - Lippa citriodora Humb e K*)

Provenienza: Cile e Perù, introdotta in Europa nel 1784

Parte utilizzata: foglie e pianticelle

Utilizzo gastronomico: olii e aceti aromatizzati per insalate e salse, frutta cotta, dolci, gelati, liquori

Note: le foglie si raccolgono continuamente, soffre il freddo, molto usata per la preparazione di tisane.



Cerfoglio

(*Anthriscum carefolium*)

Provenienza: Europa centrale

Parte utilizzata: foglie e fiori, pianticelle

Utilizzo gastronomico: aceti aromatici per condimenti e salse, insalate, burri, salse, minestre, zuppe, pesce bianco, pollame, uova, formaggi

Note: possiede proprietà antiflogistiche, diuretiche e digestive; si usa prevalentemente a crudo o a fine cottura, ottimo per decorazioni.



Crescione selvatico

(*Nasturtium officinale R. Br.*)

Provenienza: Siberia

Parte utilizzata: foglie e germogli o pianticelle

Utilizzo gastronomico: burri, insalate, salse, pesci

Note: cresce spontaneo sulle rive dei ruscelli e nei luoghi palustri. Ricco di vitamina C ed E.



Dragoncello

(*Artemisia dracunculus L.*)

Provenienza: Siberia

Parte utilizzata: foglie e fiori

Utilizzo gastronomico: burri, aceti, marinate, salse, pesci, pollame, carni

Note: ampiamente diffuso nell'area mediterranea, in Italia in particolare nella provincia di Siena.



Erba cipollina

(*Allium schoenoprasum* L.)

Provenienza: Siberia

Parte utilizzata: foglie e fiori

Utilizzo gastronomico: burri, aceti, marinate, soffritti, salse, pesci, pollame, carni, selvaggine

Note: ampiamente diffuso nell'area mediterranea, in alcune aree cresce spontanea.



Erba di San Pietro

(*Balsamita major* L.)

Provenienza: Zone costiere del Mediterraneo

Parte utilizzata: foglie

Utilizzo gastronomico: insalate, salse, frittate, ripieni

Note: sapore molto intenso e caratteristico. I frutti vengono utilizzati come aromatizzanti di vivande e dolci, nella fabbricazione di aperitivi e liquori.



Finocchietto o Finocchio selvatico

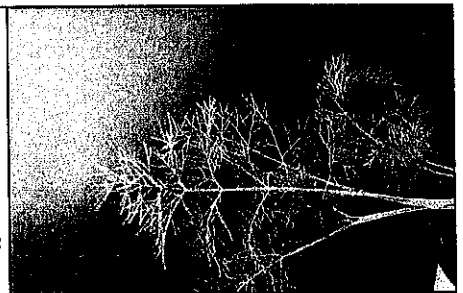
(*Foeniculum vulgare* Miller)

Provenienza: Mediterraneo

Parte utilizzata: foglie fresche e germogli

Utilizzo gastronomico: marinate, salse, paste, pesci, carni

Note: cresce spontaneo nelle zone sub-montane della Penisola ed è particolarmente apprezzato al Cento e Sud Italia.



Maggiorana

(*Origanum majorana* L.)

Provenienza: Asia occidentale

Parte utilizzata: foglie o rametti

Utilizzo gastronomico: antipasti, salse, pesci, carni, verdure, legumi

Note: proprietà diuretiche, digestive; il suo aroma ricorda vagamente l'origano; predilige cotture brevi. Trova ampio utilizzo nella cucina ligure nei ripieni, nelle torte di verdura e nella preparazione di pesci.



Melissa

(*Melissa officinalis* L.)

Provenienza: Eurasia

Parte utilizzata: foglie e pianticelle

Utilizzo gastronomico: aceti aromatici per condimenti, salse per pesci, insalate, crostate di frutta, bibite, tisane, liquori

Note: il suo nome deriva dal greco "mell" (miele) e "lotos" (fiori). Viene usata in erboristeria come digestivo e curativo per le vene varicose.



Menta

(*Mentha L.*)

Provenienza: Eurasia

Parte utilizzata: foglie o pianticelle

Utilizzo gastronomico: frittate, salse, minestre, dolci, gelati, infusi

Note: ne esistono circa cento tra specie ed incroci, il Piemonte è tra i più importanti produttori. Trova ampio utilizzo nella cucina romana.



Origano

(*Origanum vulgare L.*)

Provenienza: Mediterraneo

Parte utilizzata: foglie e fiori freschi ed essiccati

Utilizzo gastronomico: insalate, salse, pesci, carni, verdure, pizze

Note: elemento caratterizzante della cucina meridionale, si sposa ottimamente con le preparazioni a base di pomodoro. L'origano perde progressivamente, con la disidratazione, l'intensità aromatica che lo caratterizza.



Pimpinella

(*Sanguisorba officinalis Scop.* - *Sanguisorba minor Scop.*)

Provenienza: Mediterraneo

Parte utilizzata: foglie giovani o pianticelle

Utilizzo gastronomico: insalate, salse, ripieni, pesci, carni

Note: caratterizza diverse preparazioni della cucina ligure.



Prezzemolo e Prezzemolo riccio

(*Petroselinum hortensis Hoffm.* - *Petroselinum crispum Miller*)

Provenienza: Mediterraneo

Parte utilizzata: foglie o rametti

Utilizzo gastronomico: antipasti, salse, paste, pesci, minestre, verdure

Note: ne esistono varie specie a foglia liscia o riccia. Per la sua versatilità è la pianta aromatica più diffusa nella cucina italiana. Non ama lunghe cotture, pertanto va utilizzato a crudo o aggiunto a preparazione quasi ultimata. Gli antichi Romani lo usavano per limitare gli effetti dell'alcool e purificare l'alito.



Rosmarino

(*Rosmarinus officinalis L.*)

Provenienza: Mediterraneo

Parte utilizzata: foglie in rametti e fiori

Utilizzo gastronomico: marinate, salse, carni e pesci grigliati o arrostiti

Note: se esposto a calore eccessivo e diretto assume gusto amaro e odore sgradevole. Particolarmente apprezzato, per gusto e profumo, il rosmarino che cresce spontaneo nelle aree costiere marittime.



Ruchetta o Rucola selvatica

(*Diplotaxis tenuifolia* - *Eruca vesicaria*)

Provenienza: Europa meridionale

Parte utilizzata: foglioline o pianticelle

Utilizzo gastronomico: insalate, salse, ripieni, pesci, focacce, pizze

Note: ingrediente fondamentale della "misticanza", misto di erbe anche selvatiche, utilizzata in insalata.



Salvia

(*Salvia officinalis* L.)

Provenienza: Mediterraneo

Parte utilizzata: foglie e fiori o rametti

Utilizzo gastronomico: marinate, salse, pesci, frattaglie, carni, selvaggine

Note: ne esistono in Italia tredici specie con foglie diverse per grandezza e colore. Il nome deriva dal latino "salvus" (salvo), per le sue proprietà benefiche. Mantiene le sue caratteristiche anche in cottura, infatti è ottima frita come stuzzichino.



Santoreggia

(*Satureja hortensis* L.)

Provenienza: Mediterraneo

Parte utilizzata: foglie o rametti

Utilizzo gastronomico: legumi, salse, verdure, minestre, carni

Note: per assaporarne meglio l'aroma è bene cuocerla insieme con le vivande. Particolarmente diffusa nelle aree settentrionali, trova ampio utilizzo in molte preparazioni tradizionali della cucina piemontese.



Sedano da taglio o Sedanino selvatico

(*Apium graveolens* L.)

Provenienza: Europa

Parte utilizzata: foglie e radici

Utilizzo gastronomico: insalate, soffritti, salse, minestre, zuppe, intingoli, carni, selvaggine

Note: intensamente aromatico; si taglia man mano che cresce, come l'erba cipollina



Sedano di monte o Levistico

(*Levisticum officinale Koch*)

Provenienza: Europa

Parte utilizzata: foglie e radici

Utilizzo gastronomico: soffritti, salse, minestre, zuppe

Note: caratterizzato da un aroma particolare e intenso; possiede proprietà diuretiche.



Timo

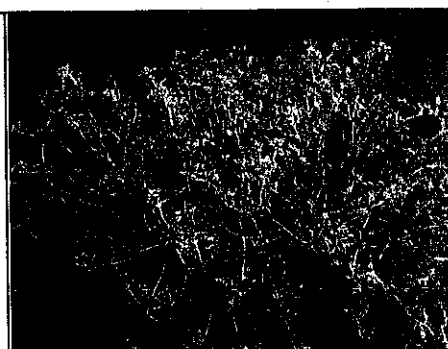
(*Thymus vulgaris L.*)

Provenienza: Mediterraneo e Europa centrale

Parte utilizzata: foglie o rametti

Utilizzo gastronomico: salse, marinate, verdure, minestre, pesci, carni, selvaggina, infusi

Note: se ne trovano diverse specie, in tutta la Penisola, a cespuglio o ad arbusto, ciascuna con un particolare profumo e sapore e con differenti livelli di persistenza.



Alcuni cenni sulla cucina Regionale PIEMONTESE

La natura presente in Piemonte, così ricca e varia di ambienti, offre i suoi prodotti alla tavola: la superba selvaggina, le tenere e saporose verdure, il pesce dei fiumi e dei laghi, i magnifici formaggi, i prelibati funghi e l'eccelso tartufo. Questo rarissimo prodotto dei boschi, qui presente nella sua qualità migliore, la trifola bianca, ha la sua terra d'elezione nell'albese.

I due elementi fondamentali del mangiare piemontese sono il burro ed il vino; il primo, insieme al latte, la panna ed il formaggio è un condimento usato molto spesso, il vino non compare sulla tavola solo per essere bevuto ma anche come ingrediente di saporose carni, risotti ed intingoli.

Accanto a piatti poveri, di origine popolare e contadina, sussistono piatti nati dalla tradizione delle grandi famiglie nobili e della corte dei Savoia.

In un'ideale sfilata dei piatti più tipici ed interessanti della regione, gli antipasti variano dall'insalata di carne cruda ai peperoni con la bagna càuda, dalla fonduta all'insalata di ovuli e tartufi, degna di aprire un pranzo da re.

Tra le minestre, le più caratteristiche sono quelle in brodo.

Tra le paste asciutte, posto d'onore agli "agnulot", ravioli ripieni di carne, salsiccia, verza ed ai sottili "tajarin": tagliatelline all'uovo che si condiscono in vari modi, ma la cui fine più gloriosa è quella morbida di burro e fragrante di tartufo; seguono gli gnocchi alla bava, filanti di formaggio. Vasta anche la serie dei piatti di riso, qui nella sua zona di produzione più importante; fra tutti i risotti citiamo, il risotto al barolo e la "paniscia", minestra di riso con lardo, salsicce, verza e fagioli.

Spettacolare è la rassegna delle carni. Il primo posto va al brasato al barolo, seguono la cacciagione in "civet"; ed ecco il gran piatto del fritto misto, dove con carni e verdure non mancano il semolino dolce e gli amaretti. Ma arriviamo all'apoteosi col celebre bollito misto, il "buii", in cui i più vari tagli di carne di manzo, vitello, maiale vengono trionfalmente riuniti sul piatto di portata; indispensabile l'accompagnamento di salsa verde o "bagnet" e salsa rossa.

Un intermezzo di pesce? Ecco la trota alla fiamma, il pesce persico all'verbandese, il guazzetto di rane.

Al momento dei formaggi, è giustificata un'esclamazione di meraviglia per la ricchezza e varietà di tome e tomini, gorgonzola e robioline più o meno piccanti, i superbi Castelmagno, Raschera, fino al "bross", crema di formaggi diversi amalgamati con grappa e vino, dal caratteristico gusto forte. E i salumi non sono da meno: dai prosciutti di montagna al salame "d'la duja", conservato sotto strutto, al salame d'oca, alle salsicce e allo "spalot", spalla di maiale salato.

Sulla tavola comunque non possono mancare i grissini, forse la più celebre creazione gastronomica piemontese e soprattutto i veri grissini artigianali i "rubatà".

Per quanto riguarda i dolci citiamo il celebre zabaglione, senza dimenticare la pasticceria che si può gustare nei celebri caffè torinesi sorseggiando una stupenda cioccolata in tazza; i dolcetti al cacao, i baci di dama, gli amaretti, i crumiri, i cioccolatini ed i soffici, biondi savoirdi.

Per completare al meglio la descrizione di una grande civiltà gastronomica non possiamo non parlare dei vini superbi quali il Barolo e Barbaresco, e dei forse meno nobili, ma altrettanto eccellenti, Barbera ed Asti Spumante.

I PRODOTTI di eccellenza delle Ricette proposte

Grana Padano D.O.P.

Nome: Grana Padano

Marchio di qualità: Denominazione di Origine Protetta (D.O.P)



Regioni di produzione:

Emilia-Romagna, Lombardia, Piemonte, Trentino-Alto Adige, Veneto

Zone di produzione:

La zona di produzione e di grattugiatura del Grana Padano DOP è il territorio delle province di Alessandria, Asti, Biella, Bergamo, Verbania, Bologna a destra del Reno, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Cuneo, Ferrara, Forlì-Cesena, Lodi, Mantova a sinistra del Po, Milano, Monza, Novara, Padova, Pavia, Piacenza, Ravenna, Rimini, Rovigo, Sondrio, Provincia di Torino, autonoma di Trento, Treviso, Varese, Venezia, Vercelli, Verona e Vicenza. Esclusivamente con riferimento alla produzione del latte, la zona di origine si estende anche all'intero territorio amministrativo dei comuni di: Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-San Felice e Trodena nella provincia autonoma di Bolzano.

Caratteristiche:

Il **Grana Padano DOP** è un formaggio a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione. Si produce in trentadue province dell'Emilia-Romagna, della Lombardia, del Piemonte, del Trentino - Alto Adige e del Veneto.

È un formaggio italiano a Denominazione di origine protetta (DOP).

Ciò significa che tutte le tre fondamentali fasi della filiera produttiva: (allevamento e mungitura delle bovine, raccolta e trasformazione del latte in formaggio, stagionatura, eventuale grattatura) devono *obbligatoriamente* avvenire nella zona di origine.

Origini storiche

La storia narra che il formaggio grana della pianura padana nacque nel 1135 nell'abbazia di Chiaravalle, pochi chilometri a sud di Milano. Veniva prodotto in apposite caldaie all'interno dei monasteri che possono essere considerati i primi caseifici. I monaci lo chiamarono *caseus vetus*, formaggio vecchio. Il popolo che non aveva dimestichezza con il latino, gli diede un altro nome, derivato dalla particolarità della pasta, compatta ma granulosa. Così nacque il nome di **formaggio di grana** o più semplicemente *grana*. I grana più citati sono il lodesano o lodigiano, considerato da molti il più antico, il milanese, il parmigiano, il piacentino ed il mantovano.

Il momento della svolta nella produzione dei formaggi è datato 1951. A Stresa, nel giugno di quell'anno, tecnici e operatori caseari europei siglarono una "Convenzione", nella quale fissarono norme precise in tema di denominazioni dei formaggi e indicazioni sulle loro caratteristiche. In quella occasione vennero distinti il formaggio "di Grana Lodigiano" che poi è divenuto "Grana Padano" e il "Parmigiano Reggiano". Si dovette però attendere il 10 aprile 1954, perché l'Italia stabilisse alcune norme sulla "Tutela delle Denominazioni di origine e tipiche dei formaggi". Il 30 ottobre 1955 fu emanato il Decreto del Presidente della Repubblica n. 1269 sul "Riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi", compreso il Grana Padano. Nel 1996 il Grana Padano ha ottenuto il riconoscimento della **Denominazione di Origine Protetta** da parte dell'Unione Europea. A seguito del mutato regime conseguenza di detto riconoscimento, le funzioni di controllo - che consistono nella verifica della sussistenza delle condizioni stabilite dal Disciplinare di produzione affinché il prodotto abbia diritto all'apposizione del marchio a fuoco romboidale, distintivo della Denominazione di Origine Protetta Grana Padano - sono oggi esercitate, su designazione del Consorzio e autorizzazione del Ministero per le Politiche Agricole, dalla CSQA Certificazioni Srl, con sede a Thiene (VI).

Alimentazione del bestiame

La denominazione di origine protetta Grana Padano si riferisce al formaggio prodotto durante tutto l'anno con latte crudo di vacca proveniente dalla zona di produzione definita dal Disciplinare. È sempre il disciplinare di produzione a regolamentare l'alimentazione delle vacche da latte che si basa sull'utilizzo di alimenti ottenuti dalle coltivazioni aziendali o nell'ambito del territorio di produzione del latte. Nella razione giornaliera non meno del 50% della sostanza secca deve essere apportata da foraggi con un rapporto foraggi/mangimi, riferito alla sostanza secca, non inferiore a 1. Almeno il 75% della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera deve provenire da alimenti prodotti nel territorio di produzione del latte. Tra i foraggi ammessi più rappresentativi troviamo i foraggi freschi o affienati da prati stabili o artificiali o sfalciati, che fin dal Medioevo costituivano la base dell'alimentazione. A questi si sono aggiunti gli insilati di trinciato di mais o di altre foraggere, i fieni silo. Tra i mangimi ammessi spiccano i cereali e la soia. Non è ammesso l'impiego della colza.

Trasformazione

Il Grana Padano DOP si produce esclusivamente con latte crudo, proveniente dalla zona di produzione, parzialmente decremato mediante affioramento naturale, munto non più di due volte al giorno da bovine alimentate secondo regole precise e lavorato esclusivamente in caldaie in rame o con rivestimento interno in rame a forma di campana rovesciata, da ognuna delle quali si ricavano due forme. Al latte in caldaia viene aggiunto il siero innesto naturale, viene poi riscaldato a una temperatura di 31-33°C e addizionato di caglio di vitello per la coagulazione. Si procede con la rottura della cagliata con lo spino e alla successiva cottura sotto agitazione fino ad una temperatura di 53 -56 °C. La massa caseosa si deposita sul fondo della caldaia ed è lasciata riposare fino ad un massimo di 70 minuti, perché rassodi e spurghi il siero. Infine gli operatori, con una pala in legno ed un telo "schiavino", la sollevano all'interno della caldaia e la tagliano in due parti uguali, le "forme gemelle". Ognuna di esse è

avvolta in un telo di lino, estratta dalla caldaia e posta sullo spersore. A questo punto ogni nuova forma è racchiusa in una "fascera", un tempo di legno ed oggi di idoneo materiale plastico, tenuta ben stretta e leggermente pressata da un disco dello stesso materiale. Dopo circa 12 ore dalla "messa in forma", tra la "fascera" e la parte laterale della forma (lo scalzo), è inserita un'altra fascia di plastica, la fascera marchiante, con in rilievo i marchi di origine: il quadrifoglio con impresso il numero di matricola del caseificio, la sigla della provincia e il mese e l'anno di produzione, e le piccole losanghe romboidali tratteggiate che riportano al loro interno alternativamente le parole "GRANA" e "PADANO". Inoltre a ogni forma è applicata una placca di caseina, che diventerà parte della crosta, con un codice identificativo che ne permette la rintracciabilità.

Stagionatura

Dopo 24 ore si sostituisce la fascera con una di acciaio, costellata da piccoli fori e leggermente bombata, che in un giorno circa dà al formaggio la definitiva forma caratteristica: scalzo convesso e piatti piani. A quel punto, è pronto per la salatura, immerso in una soluzione di acqua e sale per un periodo che varia dai 14 ai 30 giorni. Dopo l'asciugatura in un locale adatto detto camera calda o locale di stufatura, inizia la stagionatura, da un minimo di 9 a oltre 20 mesi, in ambienti ben coibentati, con moderni sistemi di controllo della temperatura, dell'umidità e dell'aerazione. Durante il lungo periodo della stagionatura, il Grana Padano subisce una serie di mutamenti chimico-fisici, e microbiologici che si riflettono sulle caratteristiche organolettiche. In questi mesi le forme vengono curate, pulite e girate ogni 15 giorni circa. Queste operazioni un tempo completamente manuali, oggi sono assicurate da macchine spazzolatrici e rivoltatrici robotizzate. Al nono mese le forme di Grana Padano sono esaminate da esperti del Consorzio di Tutela con i tradizionali strumenti di controllo - il martelletto, l'ago e la sonda. Se superano tutte le prove, ricevono il marchio a fuoco, che garantisce la qualità "sana, leale e mercantile" del Grana Padano DOP; ad apporlo sulle forme sono i tecnici dei caseifici, sotto l'occhio dei funzionari del Consorzio di Tutela e su disposizione dell'ente certificatore (CSQA). La riproduzione del marchio deve comparire su tutte le confezioni di grattugiato e di porzionato, garantendo così il consumatore che il formaggio contenuto può legittimamente fregiarsi della DOP "Grana Padano". Senza questo marchio, il formaggio non può essere denominato né commercializzato come Grana Padano DOP. Le forme che recano i marchi di origine "Grana Padano", ma al controllo finale non risultano conformi ai requisiti necessari, vengono sottoposte alla cancellazione dei suddetti marchi mediante "retinatura", cioè ricoperte da segni che mascherano rombi e quadrifoglio che identificano come Grana Padano un formaggio che non lo è diventato. Una forma di Grana Padano DOP deve obbligatoriamente avere un peso variabile compreso tra 24 kg e 40 kg: per ottenere un chilo di formaggio Grana Padano occorrono circa 15 litri di latte!

Fungo Porcino



Nome Latino: Boletus edulis

Nomi Volgari: porcino - bolè - porsin - carej - caplet

Etimologia: dal greco 'bolos' : zolla da cui 'bolètes' fungo in genere. Dal latino 'edulis' : commestibile.

Cappello: 10-20 fino a 30 cm di diametro, dapprima emisferico, irregolarmente lobato, talvolta poco sviluppato rispetto al gambo, poi piano piano-convesso, regolare.

Cuticola: separabile solo a lembi, liscia o rugosa, viscida e lucida con tempo umido, di colore variabile dal giallo-marrone chiaro all'ocraceo o castano bianco o bianco-gallinaccio, che volge al giallo verdiccio o verdastro a maturità. Il gambo del fungo è di colore nocciola chiaro e il cappello invece è di colore marrone vellutato.

Pori: Piccoli, rotondi e con colori ai tubuli.

Tubuli: Lunghi fino a 30 mm, molli, facilmente separabili dal cappello, liberi o arrotondati al gambo, bianchi, poi giallastri e infine verdastrì.

Gambo: 5-20 cm. x 2-8 cm. Grosso, robusto, cilindrico, solitamente ingrossato alla base, assottigliato all'apice. Colore da bianco a nocciola chiaro, la parte superiore è ornata da un fine e fitto reticolo in rilievo.

Carne: Bianca ed immutabile sia quella del cappello che quella del gambo; soda negli esemplari giovani, floscia e spugnosa nei vecchi, con sfumature bruno-violacee sotto la cuticola del cappello.

Odore: grato.

Sapore: dolce, aromatico.

Habitat: in boschi di aghifoglie e latifoglie, da fine estate all'autunno; è il porcino autunnale per eccellenza.

I funghi, classificazioni e uso in cucina

Secondo la classificazione di Roch, possono essere distinte otto classi di funghi:

Prima classe: appartengono a questa classe una quindicina di specie di funghi mangerecci e particolarmente pregiati, fra le quali le più note sono il porcino (boletus), l'Ovolo buono (Amanita caesarea), la Spugnola gialla (Morchella esculenta), la Rossola o colombina maggiore (Russula cyanoxantha, il Tartufo bianco del Piemonte (Tuber magnatum).

Seconda classe: appartengono a questa classe un centinaio di specie di funghi mangerecci ma meno pregiati, fra le quali le più comuni sono il Prataiolo (*Agaricus arvensis* e *Agaricus campestris*), il Gallinaccio o Galletto o Cantarello, il Tartufo nero di Norcia (*Tuber melanosporum*).

Terza classe: appartengono a questa classe molto estesa la maggior parte delle specie di funghi ritenuti presumibilmente innocui, e quindi mangerecci, ma gastronomicamente poco pregiati.

Quarta classe: appartengono a questa classe circa duecento specie di funghi lievemente tossici.

Quinta classe: appartengono a questa classe un numero limitato di specie di funghi che contengono sostanze emolitiche, cioè che provocano il processo di dissoluzione dei globuli rossi con fuoriuscita dell'emoglobina. Mentre alcune specie risultano tossiche, altre possono essere considerate commestibili perché in talune le sostanze emolitiche vengono distrutte dal calore, in altre dall'ambiente acido e in altre ancora dall'esposizione all'aria.

Sesta classe: appartengono a questa classe una ventina di specie di funghi i cui principi attivi, formati da acidi resinoidi, provocano un'azione fortemente irritante sull'apparato gastrointestinale dell'uomo.

Settima classe: appartengono a questa classe tre gruppi di funghi che contengono sostanze tossiche per il sistema nervoso. I funghi appartenenti al primo gruppo contengono muscarina; al secondo gruppo, atropina e piccole quantità di muscarina; al terzo gruppo, allucinogeni (funghi messicani).

Ottava classe: appartengono a questa classe tre specie di funghi il cui consumo causa effetti mortali per alterazione strutturale, morfologica e chimica, della cellula e sono: l'*Amanita phalloides*, *Amanita verna* e l'*Amanita virosa*.

La legge italiana, in considerazione dell'esistenza di molte varietà velenose, prevede che nei regolamenti di igiene comunali venga inserita la lista dei funghi mangerecci per i quali è permessa la vendita da effettuarsi solamente nei pubblici mercati e nei negozi autorizzati con la garanzia di certificati di controllo, rilasciati dall'autorità sanitaria.

Non possono essere immessi sul mercato e venduti i funghi alterati, qualunque sia l'origine della loro alterazione, ad esempio l'eccessiva maturazione o la prolungata esposizione alla pioggia.

I funghi coltivati devono essere corredati dalla dichiarazione di qualità redatta dal coltivatore, dal nome del rivenditore all'ingrosso e dall'indicazione della data d'acquisto da parte del rivenditore.

E' autorizzata la vendita di funghi secchi solo della specie porcini.

I funghi conservati sott'olio, sotto aceto o in salamoia, devono appartenere alla specie dei porcini e dei prataioli.

I funghi possono venire conservati per:

Essiccamento: che è il procedimento con il quale i funghi mondati, affettati e disposti su supporti di legno vengono esposti alla luce solare per perdere il loro contenuto di acqua.

Condizionamento che è un procedimento di conservazione dei funghi, interi od affettati, dentro un apposito liquido di governo (aceto di vino od olio) con o senza l'aggiunta di aromi naturali.

Surgelazione che è un procedimento di conservazione dei funghi a bassa temperatura.

Nella gastronomia italiana i funghi occupano un posto d'eccellenza e sia quelli selvatici che quelli coltivati entrano come ingredienti molto importanti nella preparazione di numerose pietanze.

Fra i funghi selvatici solo gli ovoli e alcuni boleti (porcini) possono venire consumati crudi in insalate semplici o composte. Tutti gli altri vanno cotti per esaltarne il sapore, per renderli più morbidi e per eliminare con il calore le eventuali tracce di tossicità.

Attualmente vengono coltivate due varietà di funghi, i prataioli (champignon) e le orecchiette (psallioti e lepiote).

Gli champignon possono venire consumati sia crudi che cotti, mentre le orecchiette vanno sempre cotte.

La *trifolatura* è la ricetta di base, adatta a qualsiasi tipo di fungo, che prevede il seguente procedimento: mondare, lavare, asciugare con cura e tagliare i funghi verticalmente a fette spesse 2-3 mm; soffriggere in una padella o casseruola con l'olio extravergine d'oliva degli spicchi d'aglio, pelati o non, e toglierli quando saranno imbionditi;

mondare, lavare e tritare il prezzemolo; mettere i funghi nell'olio aromatizzato dall'aglio, condirli con sale e pepe e farli rosolare a fuoco vivace; aggiungere il prezzemolo tritato e servire.

Peperone Cuneo PAT



Nome: "Cuneo di Cuneo" o "Peperone di Cuneo"

Marchio di qualità: Prodotto agroalimentare tradizionale (PAT)

Descrizione:

Il peperone Cuneo risponde alle caratteristiche morfologiche riconducibili al genere *Capsicum annum* var. *Grossum* Sent, meglio conosciuto come "quadrato di Cuneo". Le sue caratteristiche peculiari, che lo rendono unico, sono la forma e lo spessore della polpa che si presenta soda, carnosa, croccante, consistente con uno spessore di circa 10 mm. La bacca ha una colorazione gialla o rossa, caratterizzata da 3 o 4 lobi terminanti nella parte distale a punta: in questo punto di unione dei lobi generalmente il pericarpo presenta delle bronzature brunastre detti "baffi".

Caratteristiche nutrizionali:

Di seguito le caratteristiche nutrizionali del Peperone.

Peperone Cuneo

Proteine	g/100g	1.17
glicidi	g/100g	3.17
Vitamina A	Au.i./100g	690
Vitamina B	mg/100g	0.14
Vitamina C	mg/100g	106
calcio	mg/100g	7
fosforo	mg/100g	25
ferro	mg/100g	0.8
calorie	kcal	14

Area di produzione:

L'area di produzione del peperone di Cuneo è individuata nell'intero territorio della provincia di Cuneo, fatta eccezione per il territorio montano con altitudini superiori a 680 m s.l.m.

Storia e tradizione:

Il primo riferimento storico in nostro possesso, legato a questo ortaggio, risale al 1915 dove viene citato tra i prodotti commercializzati nel Bollettino Prezzi Mercati Città di Cuneo. La varietà Cuneo sembra derivare da un incrocio naturale tra una vecchia varietà indigena tendente a produrre bacche di medio piccola pezzatura a forma di pomodoro, con il gigante quadrato di Napoli e di Nocera. Questo incrocio, caratterizzato da una elevata instabilità genetica, fu inizialmente coltivato nell'area a nord di Cuneo (specialmente nella zona di Ronchi). Ed è qui che gli orticoltori hanno dato il via ad una

selezione massale del CUNEO, diffondendolo in seguito alle zone limitrofe e in altre località della provincia, in particolare nel Braidese.

Un clima asciutto, giornate soleggiate, assenza di afa durante il periodo estivo, un terreno ricco di sostanza organica e particolarmente permeabile hanno fatto poi sì che la provincia di Cuneo costituisse un ambiente particolarmente favorevole alla crescita di questo ortaggio. Da allora il peperone ne ha fatta di strada ed ora su una superficie di 450 ettari viene coltivato in gran del territorio di pianura della Granda .

Nel 2000 un gruppo di produttori con l'intento di valorizzare un ortaggio che, nel cuneese, ha una storia antica, ha costituito il Consorzio per la tutela e la valorizzazione del Peperone Cuneo:



Consorzio per la tutela e la valorizzazione del Peperone Cuneo

Via Foro Boario, 3 - 12045 Fossano

Tel 0172 698711 - Fax 0172 698777

Il peperone le diverse specie e l'uso in cucina

Il peperone (dal latino "piper") è il frutto dell'omonima pianta erbacea annua e perenne, genere Capsicum, che comprende varie specie fra le quali la più nota è la Capsicum annum, che proviene dall'America centro-meridionale e viene coltivata in tutti i paesi a clima caldo e temperato. Il peperone si presenta sotto varie forme e dimensioni. Il suo impiego alimentare differisce a seconda delle varietà che vengono raggruppate in peperoni dolci e piccanti. I peperoni dolci hanno dimensioni più grandi e vengono consumati freschi, crudi o cotti, oppure conservati sotto olio, sotto aceto o in salamoia. Le varietà più note sono il "Peperone Quadrato d'Asti giallo", "Peperone Quadrato d'Asti rosso", "Peperone Cuneo" (frutti di notevoli dimensioni); la "Gigante di Nocera" (diffusa nel Meridione, precoce e produttiva); il "Corno di toro" (frutti gialli e rossi, forma allungata, polpa dolce e spessa); il "Lungo Marconi" (frutto verde, forma molto allungata); il "lungo sottile del Veneto" e il "Piccolo di Firenze" (varietà da conservare sotto aceto). Possono essere consumati crudi in insalata, soli o misti ad altre verdure. Costituiscono, inoltre, un ingrediente importante per molte preparazioni cotte, come la peperonata e la caponata. I peperoni piccanti, le cui varietà più piccole vengono generalmente denominate peperoncini, che comprendono anche varietà delle specie Capsicum frutescens e Capsicum minimum, dopo essere stati dissecati o ridotti in polvere, vengono utilizzati in cucina come condimento aromatico per il sapore acre variamente piccante. La differenza più importante fra le varietà dolci e piccanti consiste nel contenuto di capsicina (sostanza che dà il sapore piccante) che, nel peperoncino, è assai notevole. Numerose specie provengono dall'America centrale e meridionale, dall'Asia, dall'Egitto e dal Giappone. A secondo dei paesi di provenienza, il peperoncino viene denominato paprica, capsico, pepe rosso, pepe di Caienna, pepe di Guinea, pepe d'India, pepe di Spagna, peperoncino del Messico, detto anche Chile o Chili, e berberé. I peperoncini piccanti vengono usati in cucina per insaporire marinate, stufati, piatti di verdura e molte preparazioni di origine o ispirazione orientale o medio-orientale. I peperoncini verdi sono adatti alla conservazione sotto aceto, mentre quelli rossi, essiccati e ridotti in polvere, vengono impiegati nella preparazione di sughi, condimenti e piatti di carne, pesce e verdure.



Nocciola Tonda Gentile delle Langhe I.G.P

Nome: Nocciola Piemonte

Marchio di qualità: Indicazione Geografica Protetta (IGP) - D.M. 02/12/1993



Descrizione:

La denominazione Nocciola del Piemonte o Nocciola Piemonte designa il frutto della cultivar di nocciola Tonda Gentile delle Langhe, coltivato nel territorio individuato nel decreto di riferimento all'interno della Regione Piemonte. La varietà Tonda Gentile delle Langhe è caratterizzata da un guscio molto duro e completamente pieno che consente buone rese alla sgusciatura (40% - 50%). La Nocciola Piemonte I.G.P., è particolarmente apprezzata dall'industria dolciaria per i suoi parametri qualitativi quali forma sferoidale del seme, gusto ed aroma eccellenti dopo tostatura, elevata pelabilità, buona conservabilità. Per questi motivi la Nocciola Piemonte è universalmente conosciuta come la migliore al mondo.

Il prodotto finale che ne deriva è rappresentato dalle nocciole sgusciate o da prodotti dolciari quali il gianduja, la torta di nocciole, la crema di nocciole, il torrone dove la nocciola costituisce l'ingrediente fondamentale e esprime al massimo le proprie caratteristiche.

Caratteristiche nutrizionali:

La nocciola, oltre ad un contenuto significativo di aminoacidi essenziali e di vitamina E, risulta particolarmente ricca in lipidi, con un apporto calorico pari a 700 Kcal per 100g di nocciole secche. In particolare, la frazione lipidica è costituita per oltre il 40% da acidi grassi monoinsaturi (come l'acido oleico) e presenta il più alto rapporto monoinsaturi/polinsaturi rispetto all'altra frutta secca. Recenti studi sembrano dimostrare gli effetti positivi di un consumo regolare di nocciole sulla salute umana. E' infatti confermato che una dieta ricca in acido oleico (lo stesso acido grasso presente nell'olio extra vergine d'oliva) consente di mantenere il cosiddetto "Colesterolo cattivo" a bassi livelli nel sangue, e di innalzare i livelli del "Colesterolo buono", che con la sua azione protettiva sulle membrane cellulari costituisce un'importante difesa delle patologie vascolari. Inoltre, per l'elevato tenore in Tocoferoli, tra cui la vitamina E, la nocciola fornisce un apporto notevole di agenti antiossidanti rallentando l'invecchiamento dei tessuti.

	unità di misura	Nocciole secche
Parte edibile	%	42
Acqua	g	4,5
Proteine	g	13,8
Lipidi	g	64,1
Carboidrati	g	6,1
Amido	g	1,8
Zuccheri solubili	g	4,1
Fibra totale	g	8,1
Energia	kcal	655
Energia	kJ	2740
Sodio	mg	11
Potassio	mg	466
Ferro	mg	3,3
Calcio	mg	150
Fosforo	mg	322
Tiamina	mg	0,51
Riboflavina	mg	0,1
Niacina	mg	2,8
Vit A ret. eq.	mcg	30
Vit C	mg	4
Vit E	mg	15

Area di produzione:

La provincia di Cuneo detiene il primato in Piemonte della superficie coltivata a nocciolo in coltura principale: con i suoi circa 7.000 ettari copre quasi l'89,5 % della superficie regionale destinata a tale coltura e fornisce quasi l'85% della produzione piemontese.

In base al disciplinare la nocciola Piemonte IGP può essere prodotta in tutta la Provincia di Cuneo ad eccezione di alcune aree montane e di alcuni comuni della bassa pianura. Il territorio di elezione è la Langa, in modo particolare l'Alta Langa dov'è la coltura principale.

La nocciola Piemonte IGP può essere coltivata anche nelle altre province della regione e precisamente la Provincia di Alessandria, la provincia di Asti e la Provincia di Torino per gran parte del loro territorio e in alcuni comuni delle province di Biella, Novara e Vercelli.

Storia e tradizione:

Il merito di aver sperimentato l'impianto dei nocciolieti va all'On. prof. Emanuele Ferraris, garessino di nascita ma langarolo d'elezione, che ebbe il merito di introdurre e di diffondere la coltura nel comprensorio dell'Alta Langa dimostrando la maggior produttività e la miglior resistenza della pianta alle affezioni parassitarie rispetto alla vite. Prima d'allora, infatti, quasi tutti i contadini puntavano sul vigneto, in coltura specializzata o mista ed anche dopo il grande flagello fillosserico e peronosporico del 1879 - 81, che tutto devastò, non ebbero altro pensiero che la ricostituzione. Oggi la vite, poco adatta a questa zona, è praticamente abbandonata. Nel Novecento, si è registrata una forte espansione colturale proprio in relazione all'aumentata richiesta da parte

dell'industria dolciaria. Così le Langhe, la provincia di Cuneo e, di conseguenza, quelle vicine di Asti ed Alessandria sono diventate terreno fertile per la coltura del nocciolo, anche se su questo grande territorio collinare tale attività agricola si è affidata in pratica ad una sola varietà, quella "Tonda Gentile delle Langhe" che si è selezionata grazie ad un lento processo naturale guidato dall'uomo. La storia della coltivazione va di pari passo con l'evoluzione dell'industria dolciaria e con la scoperta del gianduja (miscela tra cacao e nocciole). La sua creazione si attribuisce ai pasticceri torinesi che, a causa del blocco economico ordinato da Napoleone per i prodotti dell'industria britannica e delle sue colonie, cominciarono a miscelare il cacao con la più economica Nocciola Tonda Gentile delle Langhe. Il chocolatier Michele Prochet, in società con Caffarel, perfezionò nel 1852 l'impasto tostando le nocciole e macinandole finemente. Secondo la leggenda, da un "colpo di cucchiaio" dato sapientemente a questo impasto soffice nasce il gianduiotto (o Giandujot) con la sua tipica forma, che verrà presentato come primo cioccolatino incartato in occasione del Carnevale del 1865, distribuito dalla maschera popolare di Torino, Gianduja (da cui il nome prese definitivamente il nome).

Nel 1993 a seguito del riconoscimento dell'indicazione Geografica Protetta è stato costituito il Consorzio di tutela Nocciola Piemonte con lo scopo di promuovere e tutelare il prodotto.

Consorzio Tutela Nocciola Piemonte

Corso Umberto I, 1 - Bossolasco (CN)

Sede Operativa : Via Alba 15, Castagnito (CN)

Tel: 0173 211261 - Fax: 0173 212223 E-mail : info@nocciolapiemonte.it Sito web: www.nocciolapiemonte.it

Nocciole: in cucina

Le nocciole sono molto apprezzate come snack al naturale e utilizzate per la preparazione di salse, dolci e creme.

L'abbinamento nocciola-cacao è alla base di tantissimi dolci e lo troviamo anche nelle golose **creme gianduia** da spalmare sul pane o nelle **tavolette di cioccolato** e nei classici torroni natalizi.

Tritando le nocciole si ottiene la famosa granella di nocciole, sfiziosa e versatile, con la quale si possono arricchire, come decorazione, gelati, dolci e torte o preparare una pasta analoga a quella di mandorle. La granella di nocciole non è adatta solo ai dolci, può essere usata con creatività anche per originali ricette salate.

La coltivazione della nocciola in Italia è concentrata in 4 regioni: Lazio, Campania, Piemonte e Sicilia.

Una curiosità: nei paesi anglosassoni, in particolare negli Stati Uniti, "witch hazel" (strega nocciola) è il nome più diffuso per indicare le streghe nei fumetti o nelle storie di fantasia. Probabilmente l'attribuzione del nome "nocciola" alle streghe nasce dal fatto che i celti consideravano il nocciolo un albero magico, simbolo di saggezza e utilizzavano spesso le nocciole nei loro riti divinatori.

A volte può risultare difficile togliere la pellicina che avvolge le nocciole più fresche, un consiglio pratico è quello di mettere le nocciole in forno per asciugarle e poi avvolgetele in un panno strofinandole.