



di Luigi Bruni

Abbinamenti per tutti i gusti

Le castagne e le nocciole sono certamente tra i più gustosi frutti presenti sul nostro territorio. Le castagne, molto nutrienti e saporite, si prestano a mille preparazioni, sono senza dubbio il frutto delle feste e ci accompagnano nelle serate autunnali di fronte al camino. Sono un prodotto che ha avuto, sul territorio nazionale, ben cinque riconoscimenti europei tra IGT e DOP. La castagna è un ingrediente presente nella nostra cucina a 360 gradi, il suo sapore è delicato, con una notevole tendenza dolce; si presta per cucinare primi piatti, secondi (il più conosciuto dei quali è il tacchino con le castagne) e dolci. Può essere preparata anche semplicemente arrostita, praticando una incisione sulla buccia, oppure può essere bollita o stufata con del latte.

Gli abbinamenti con le castagne offrono molte alternative. Con le classiche caldarroste è meglio utilizzare un vino giovane e fragrante, come un **Lagrein** o una **Lacrima di Morro d'Alba**, oppure, vista la stagionalità che caratterizza questi frutti, si tende ad abbinarle ad un vino "novello", meglio ancora al vino "nuovo" (che, spesso, i non intenditori ancora confondono col "novello"). Poi ci sono gli abbinamenti ormai consolidati, come il castagnaccio con il **Vin Santo Trentino**, il **Torcolato** o, meglio, il **Trentino Moscato Rosa**, un **Moscato di Pantelleria** o un **Verdicchio Passito**; si tratta di vini molto morbidi, caldi di alcool, con un bouquet ricco di frutta matura, ottimi quindi per equilibrare la persistente sensazione gusto-olfattiva di dolcezza e di aromaticità delle castagne. Nei secondi piatti, la castagna entra spesso a far parte dei ripieni; pertanto avremo bisogno, visto la delicata untuosità, grassezza e aromaticità delle preparazioni, di vini rossi, freschi di acidità e abbastanza caldi di alcool, con delicata tannicità, come un **Pinot nero Trentino** o un **Dolcetto Piemontese**. Per i primi piatti, consigliamo vini di media struttura, molto freschi di acidità, come **Colli Orientali Ribolla Gialla**, **Verdicchio di Matelica** o **Greco di Tufo**. Sulle zuppe, preparazioni prettamente autunnali, dal gusto delicato e vellutato, dove la tendenza dolce, vista la presenza dei legumi e delle stesse castagne la fa da padrona unita ad una leggerissima untuosità e grassezza, abbiamo bisogno di vini di grande freschezza, abbastanza caldi di alcool e con grande bouquet di frutta matura come una **Malvasia del Collio Friulano** o un **Sauvignon A.A.**

Tra le nocciole la più conosciuta e quella Piemontese di Cravanzana IGP, coltivata nelle Langhe, patria dei grandissimi vini piemontesi, ma una buona produzione è presente anche in Campania, Lazio e Sicilia. Un abbinamento molto piacevole è senz'altro la crema di nocciole con del **Picolit**. Un piatto più classico è invece la torta di nocciole, tipica preparazione delle Langhe, elaborata con la nocciola "tonda gentile", zucchero, uova e burro. L'abbinamento ideale per questa torta è probabilmente il **Moscato d'Asti**, ma le sensazioni di grassezza, piacevole dolcezza e decisa aromaticità di questo dessert giustificano un abbinamento con un vino dolce di buona struttura, con intense e persistenti sensazioni olfattive, come un **Passito toscano**, un **Moscato Passito di Chambave Valle D'Aosta**, **Albana di Romagna Passita**, **Nasco Passito della Sardegna**, **Moscadello di Montalcino**, una **Malvasia delle Lipari**, un **Verdicchio passito** o un **Recioto di Gambellara**, che si sposano ottimamente alla morbidezza della pasta e al croccante della frutta secca.

Pairings to suit every taste

Chestnuts and hazelnuts undoubtedly count among the tastiest fruits of our country. Delicious, nutritious chestnuts are suitable for countless uses, epitomise the festive season and are welcome treat in front of the fireplace on a cold autumn evening. Throughout Italy, a remarkable five varieties have earned European IGT and PDO recognition. Chestnuts feature in every aspect of Italian cuisine, and their delicate flavour with a wonderful sweetness make them equally suited as an ingredient for first courses, main courses (the best known of which being turkey stuffed with chestnuts) and desserts alike. Chestnuts can be simply roasted, after cutting a slit in the skin, boiled or stewed in milk.

There is plenty of scope for pairings with chestnuts. Classic roast chestnuts are best served with a young, fragrant wine such as a **Lagrein** or a **Lacrima di Morro d'Alba**. Given the autumnal nature of the fruit, they are often served with a "Novello" wine or, better still, a new wine (which is still often by confused with a "Novello" by the less informed). Then there are tried and tested pairings, such as Castagnaccio cake with **Vin Santo Trentino**, **Torcolato**, or better still with **Trentino Moscato Rosa**, a **Moscato di Pantelleria** or a **Verdicchio Passito**. These are all very smooth wines with a warm alcoholic element and bouquets bursting with ripe fruit, which excellently balance the persistent sweetness and aroma of chestnuts. In main courses, chestnuts are often used in stuffings, therefore, given the delicate oiliness, fattiness and aroma of these recipes, we will need a red wine with a fresh acidity, a notable alcoholic warmth and a delicate tannic element, such as **Pinot Nero Trentino** or a **Dolcetto Piemontese**. With first courses, I'd recommend a medium bodied wine with a very fresh acidity, such as a **Colli Orientali Ribolla Gialla**, a **Verdicchio di Matelica** or a **Greco di Tufo**.

When serving typically autumnal soups, with a delicate and velvety taste predominated, due to the legumes and the chestnuts themselves, by a sweetish element together with a slight oiliness and fattiness, we need a very fresh wine with a notable alcoholic warmth and a generous nose of ripe fruit, such as a **Malvasia del Collio Friulano** or a **Sauvignon Alto Adige**. While one of the best known varieties of hazelnut is the Piedmontese Cravanzana PGI grown in the Langhe, the homeland of a number of magnificent Piedmontese wines, many excellent varieties are also grown in Campania, Lazio and Sicily. One particularly delightful pairing is a cream of hazelnuts with **Picolit**. A more classic recipe is hazelnut cake – a typical speciality of the Langhe area – made with 'Tonda Gentile' hazelnuts, sugar, eggs and butter. The perfect wine for this cake could be a **Moscato d'Asti**, but the sensations of fattiness, the pleasant sweetness and the decisive aroma of this dessert justify a pairing with a well bodied dessert wine, with an intense, persistent nose, such as a **Passito Toscano**, a **Moscato Passito di Chambave Valle D'Aosta**, an **Albana di Romagna Passita**, a **Nasco Passito della Sardegna**, a **Moscadello di Montalcino**, a **Malvasia delle Lipari**, a **Verdicchio passito** or a **Recioto di Gambellara**, which perfectly complement the softness of the pastry and the sweetness of the nuts.



Pralina di nocciole con gelato di nocciola croccante di mandorle zabaione gratinato e caramello salato

Ingredienti (per 4 persone): 160 g di pralina di nocciole; 200 g di gelato di nocciole; 2 uova di zabaione; 120 g di croccante di mandorle; 150 g di panna montata; qb di zucchero a velo

Per la pralina di nocciole: 400 g di nocciole; 250g di latte; 100 g di zucchero; 100 g di cioccolato nero; 50 g di burro; 1 rosso di uovo; qb di rum. Mettere le nocciole nel frullatore (il minicooker è migliore) e frullarle con lo zucchero fino ad ottenere una crema densa. Aggiungere metà del latte bollente e il cioccolato tritato. Mettere il restante latte il burro a pomata (beurre munire) il rosso di uovo, aggiustare di rum e frullare fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.

Per il croccante di mandorle: 500 g di mandorle; 100 g di zucchero; 25 g di acqua. Mettere insieme tutti gli ingredienti in un tegame, cuocere fino a che lo zucchero caramella.

Per lo zabaione: 2 bianchi di uovo; 2 rossi di uovo; 2 cucchiaini di zucchero semolato. Montare con un frullatore gli albumi. Mettere lo zucchero e montare a neve ben ferma. Aggiungere i rossi e montare ancora per 1 minuto. **Montaggio del piatto del piatto:** Cospargere i piatti di croccante, disporre al centro dei piatti una quenelle di pralina di nocciole e una quenelle di gelato di nocciole. Aggiungere sopra un poco di panna e ancora sopra una cucchiata di zabaione. Cospargere di zucchero a velo e bruciare con una pistola.



Hazelnut praline with hazelnut ice cream, almond crisp, gratinated zabaglione and a salted caramel

Ingredients (serves 4): 160 g hazelnut praline; 200 g hazelnut ice cream; 2 eggs' worth of zabaglione; 120 g almond crisp; 150 g whipped cream; icing sugar as required.

For the hazelnut praline: 400 g hazelnuts; 250 ml milk; 100 g sugar; 100 g bitter chocolate; 50 g butter; 1 egg yolk; rum to taste.

Place the hazelnuts in the blender (I find that the Minicooker is the best) and blend with the sugar to form a thick paste. Add half of the milk, brought to the boil, and the finely chopped chocolate. Add the remaining milk, the softened, creamed butter and the egg yolk, flavour with the rum and blend to a smooth, even consistency.

For the almond crisp: 500 g almonds; 100 g sugar; 25 ml water. Place all the ingredients in a saucepan and cook until the sugar has caramelised.

For the zabaglione: 2 egg whites; 2 egg yolks; 2 tablespoons granulated sugar. Beat the egg whites with a whisk. Add the sugar and beat until the mixture forms stiff white peaks. Add the egg yolks and beat for an additional 1 minute.

Assembly: Sprinkle pieces of crisp in each plate then arrange a quenelle of hazelnut praline and a quenelle of hazelnut ice cream in the centre. Add a little cream and then a spoonful of zabaglione on top. Dust with icing sugar and brown with a blow torch.



Ricetta dello chef Mauro Uliassi del ristorante Uliassi di Senigallia, via Banchina di Levante, 6 Tel. 071.65463

Minicooker, Minneapolis



Dorado

"Sweet new style"

OSCARTIELLE

24048 Treviolo (Bergamo) Italy - Via Boffalora, 1/A - Tel. +39 035 377911 - Fax +39 035 693200

www.oscartielle.it e-mail: info@oscartielle.it





Bevuti per voi
Tasted for you

di Giovanni Stanislao
maitre al ristorante
La grotta del tufo
Via stacciola, 22
61039 San costanzo - PU
Tel. 0721 930074

Un sogno divino

Parlamo di vino in molte situazioni, collegandolo ai più svariati momenti, noi nella fattispecie lo facciamo in quello dell'aperitivo. Immaginiamo allora un percorso gastronomico in cui sovradimensioniamo questo concetto, come del resto si sta già facendo in quasi tutti i locali ormai da qualche anno, portandolo all'estremo e accostandolo alla formula ristorativa che va dagli antipasti al dessert! Cominceremo quindi da uno stuzzico "base" e cresceremo nei sapori e nella struttura sia dei piatti sia dei calici che amministreranno il nostro aperitivo, saremo quindi alla ricerca di accostamenti via via più interessanti affinché il nostro rapporto con il cibo sia reso più caldo e coinvolgente da sua maestà il vino, straordinario e vario interprete di sapori e fisicità che ci colpisce proprio là dove il godimento ha una delle sue parti essenziali. L'abbinamento di oggi che riguarda le nocciole e le castagne offre molte alternative. Le regole sono tante e come sempre a guidarci deve essere il nostro gusto personale, ma anche la coscienza che il vino deve saper gestire il rapporto con il piatto, non può essere arrendevole, ma neppure deve invadere il campo provando a fare tutto da solo. Negli ultimi anni è cresciuta l'abitudine di bere il vino novello con le castagne, visto anche il periodo autunnale che caratterizza la vita di questi prodotti. Nelle varie regioni però le tradizioni cambiano. Spesso alle castagne si accompagnava il vino nuovo o anche il mosto cotto, racconta ancora la mia adorata nonnina. Il discorso dell'abbinamento cambia ovviamente se le castagne e le nocciole vengono usate come ingrediente per creare piatti che vanno dai primi ai secondi ai dessert... Questa breve introduzione presenta il nostro racconto che vuole essere sì tale, ma esplicito per quelli che sono i nostri due frutti oggi protagonisti della puntata.

"Solito week-end denso di lavoro, mi trovo sulla mia sedia a fare gli ultimi conti prima di chiudere bottega. Pregusto l'imminente turno di riposo, mi rilasso, quando vengo sopraffatto da Morfeo e cedo al sonno improvviso... *House of cards* bel pezzo questo dei Radiohead che passa alla radio, lo canticchio mentre in compagnia dei soliti amici, aggrappato all'angolo di un bancone ben allestito, porto alla bocca qualche tartina che mi trovo giusto a portata di mano. La mia attenzione si sposta subito in una direzione ben precisa, perchè appena più avanti lo chef sta sapientemente preparando delle cosine interessanti dalla sua postazione sul banco. Splendido, allunga una mano e pronti via, ci serve degli involtini di cavolo ripieni di anatra saltata con scalogno, scorza d'arancia e nocciole... nocciole!? Il piatto è ricco e l'agrodolce dell'anatra è subito alleggerito dall'amarognolo delle noci e dall'agrumato dell'arancia. Però! Niente male. Professionale e discreta la ragazza che affianca lo chef ci porge un calice, si tratta di un *Riesling Falkenstein di Pratzner 2007*, *Valvenosta 7ha di superficie vitata Pinot bianco*, *Riesling*, *Sauvignon* e *Traminer aromatico* in un contesto naturale da togliere il fiato. Alla prima annusata a bicchiere fermo il vino ci regala subito una esuberanza odorosa, tipica di un alsaziano che si conferma dopo appena due giri di bicchiere. Subito ci fa parlare,

il sapore nocciolato e agrodolce del boccone appena ingerito si sposa con l'agrumo tipico dei Riesling tirolesi, supportato da una struttura solida e bilanciata e da un'acidità incalzante che si fa strada nel palato senza essere troppo esuberante, per un finale lungo che richiama a tutta forza un altro boccone. Non c'è dubbio, si comincia proprio



A heavenly dream

We love to talk about wine in many situations, and associate this drink with a whole host of occasions: today we will think of wine as an aperitif. Let's imagine a gastronomic adventure in which we blow this concept out of all proportion, as many bars have been doing for some years now, and take this idea to the extreme, by modelling the experience on the restaurant formula: starting with the hors d'oeuvres and ending with the dessert! We will begin with a "basic" snack and then we will endeavour to open ever wider our taste buds and increase the complexity of our dishes and glasses. We will seek out ever more interesting combinations until our relationship with food will become closer and more intrinsically entwined thanks to wine, the most sophisticated and regal of drinks, the extraordinary and varied interpreter of flavours and physicality capable of reaching the very heart of pleasure. Today's



theme regarding hazelnuts and chestnuts offers many alternatives. There are many rules and as ever we need to be guided by our own personal taste and also by the awareness that wine needs to instinctively know how to manage the relationship with the dish; it cannot yield to the dish, however at the same time it must not become invasive and try to dominate the overall experience. Recent years have witnessed a growing trend to drink new wine with chestnuts, perhaps because of the autumnal period that characterizes the lifecycle of both these products. However every Italian region has its own tradition. Often chestnuts were complemented with new wine or cooked must, as my beloved grandma continues to tell me. The issue of the combination obviously changes if the chestnuts and hazelnuts are used as ingredients in other dishes that can be first course dishes, main courses or desserts... This brief introduction introduces our tale, that is dedicated to the two fruits that are the protagonists of this issue.

"After the usual hectic working weekend, I am seated before my desk as I finish cashing up before closing the shop. I savour the thought of my imminent day of rest, and I am just starting to relax, when I am overcome by fatigue and find myself giving way to sleep ... Radiohead's brilliant tune *House of cards* is playing on the radio, and I hum along together with my friends, while perched at the end of the well-laden bar. I taste several tartlets that are close to hand, before my attention is immediately pulled towards a specific direction, as just a little further on the chef is expertly preparing some interesting snacks from his workbench. Fantastic. I stretch out my hand and he serves us some cabbage rolls stuffed with salted duck with shallots, orange rind and hazelnuts... hazelnuts!?"

The dish is rich and the sweet and sour flavour of the duck is immediately lightened by the bittersweet flavour of the hazelnuts and the citrus taste of the orange. Not



bene. Passiamo alla seconda proposta salendo nei gusti con una pasta. E'ormai consueto vederla negli aperitivi e questa tagliatella al ragù bianco di maiale e castagne ci incuriosisce e quasi sfidiamo il duo al banco per l'abbinamento. Pronti via ci sfodera un *Trebbiano Spoletino di Tabarrini 2006*. Vigne schiette poste ai piedi del castello di Montefalco che si specchiano in questo vino donando tutta la potenza del vitigno. Ben ci sta, la bocca è dominata prima dalla grassezza del maiale, poi dal dolce della castagna. Entra deciso denotando però delle parti di grassezza mal gestite da un'acidità che viene a mancare proprio sul più bello, nonostante al naso ci avesse regalato dei bei cenni minerali. Siamo ormai in dirittura d'arrivo, facciamo un altro accostamento e ci riteniamo soddisfatti. Raccoglio i consensi dei ragazzi e subito ci troviamo di fronte ad una millefoglie di piccione su purè di castagne e bigné salati di farina di nocciole tostate siciliana. Piatto complesso e ricco tanto da richiedere un rosso, ci viene subito proposto un Aglianico del Vulture, grande vino da cibo. Il *Don Anselmo 2003 di Paternoster* ha tutte le carte in regola per esserlo. Si denota però subito un'espressione aromatica un po' soffocata, il colore lascia intuire una possenza gustativa che invaderà la bocca. Tannino eccessivo, legno marcato e un finale in cui rimane l'alcol, bisognerebbe saperlo aspettare, peccato, ma sono sicuro che gli basterà rimanere aperto ancora un po' per rivelare la sua vera stoffa. Ci crediamo fermamente anche se per ora non riesce a dialogare con il cibo. Veramente positivo questo esperimento di accostamento cibo-vino con nocciole e castagne in preparazioni salate... ho come l'impressione di aver chiuso un attimo gli occhi, scusate ragazzi forse ho anche sognato, non ricordo. Comunque dai stappiamo la prima bottiglia, cos'era il Riesling Falkenstein?"

bad at all! The girl standing by the chef discretely offers us a glass: it is a *Riesling Falkenstein di Pratzner 2007*, *Valvenosta 7ha of vineyards Pinot bianco*, *Riesling*, *Sauvignon* and *Traminer aromatico* in a breath-taking natural context. An initial still smelling of the wine reveals an exuberant scent typical of an Alsatian wine and this is confirmed after swirling the glass a couple of times. The wine begins to speak immediately, the nutty bittersweet flavour of the snack we have just eaten perfectly complements the typical citrus of Tyrolean Rieslings, supported by a solid and balanced structure and an insistent acidity that passes across the palate without too much exuberance, before a long finish that is like taking another mouthful. A good start without a doubt. We raise the stakes, and move on to the second offering: a pasta dish.

These days it is quite normal to see a pasta dish during aperitif time, and this tagliatelle with white pork ragu and chestnuts arouses our curiosity and we practically challenge the couple behind the bar to provide us with an appropriate accompaniment. Without further ado, we are presented with a *Trebbiano Spoletino di Tabarrini 2006*. Earthy vineyards situated at the foot of the Montefalco castle are reflected in this wine that echoes all the strength of the vines. It goes well: first the mouth is dominated by the pork's fattiness and then by the chestnut's sweetness. Next comes the wine, denoting fatty parts badly managed by an acidity that just misses out at the most important moment, despite the fact that the nose had promised fine mineral flavours. As we head towards the home straight, we try another combination and feel satisfied. I receive the approval of my friends and straight away we find ourselves before a millefeuille of pigeon meat placed on chestnut purée and savoury pastry puffs made of Sicilian toasted hazelnut flour. A rich and complex dish that calls for red wine; and sure enough we are offered a bottle of Aglianico del Vulture, a fine dining wine. The *Don Anselmo 2003 di Paternoster* certainly ticks all the boxes. However we immediately notice that the aroma is a little suffocated, and the colour leads us to imagine an overpowering taste that will dominate the mouth. True enough, the wine is excessively tannic and very oaky, while the alcohol lingers through the finish. Perhaps we should learn to wait, it's a shame, as I'm sure that after a few hours this wine would reveal its true colours. We are adamant in our opinion even if for the moment the wine is not able to hold a dialogue with the food. This experiment of combining food and wine with hazelnuts and chestnuts in savoury recipes has certainly been a positive experience... I feel as if I have closed my eyes for a moment, sorry guys perhaps I was dreaming but I am unable to remember. Never mind, let's open the first bottle, what was it again: the Riesling Falkenstein?"



Stylish Winners linea Snack

Prodotti per la ristorazione,
progettati e realizzati
in piena conformità alle
direttive CE in fatto
di sicurezza alimentare.



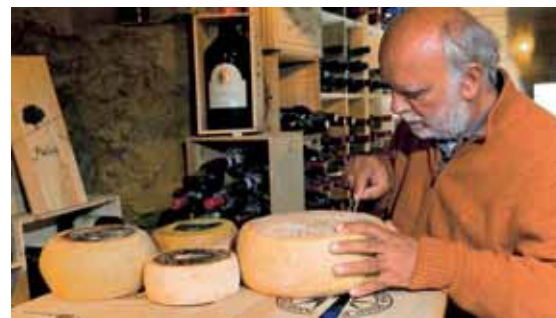
ITALSERVICE srl
Via Vanoni 14 - 35010 - Curtarolo (PD) - Italy
Tel. +39 049-9630654 - Fax +39 049-9639021
info@ital-service.it - www.ital-service.it



di Alfredo Pelle

La nocciola: il Viagra dei poveri

Come mai lo si paragona al Viagra questo frutto che, sulla pianta, fa venire in mente la ghianda? Perché anche alla nocciola vennero, dai nostri antenati, attribuiti valori e funzioni tutti da dimostrare: si riteneva fosse simbolo di fertilità. Gli antichi guaritori la somministravano come rimedio contro la sterilità, tanto dell'uomo come della donna... In verità questa pratica non era priva di un reale fondamento: la nocciola secca ha un alto valore nutritivo (praticamente 700 calorie ogni 100 grammi, come il burro) ed energetico, ed è ricca di sali minerali, di acido linoleico, molto simile all'olio extravergine di oliva, quello che previene l'invecchiamento dei tessuti.



Hazelnuts: the poor man's Viagra

What do the two have in common?

In ancient times, hazelnuts were revered as a symbol of fertility, and healers would use them as a remedy for sterility, in both men and women, although there is still no evidence that they possess such properties.

However this practice did contain an element of reason because hazelnuts have high nutritional and energy values (about 700 calories per 100 grams) like butter; they are also rich in mineral salts and linoleic acid, which slows the ageing of body tissue, much like extra-virgin olive oil.

The hazelnut tree is humble and generous, but its reputation in art and literature lags some way behind that of the laurel, oak, rose, and grain. It has, however, played its part in history as Campania in southern Italy has grown hazelnuts since ancient times; indeed Giffoni, in the province of Salerno, is a major producer of *la tonda*, which alludes to the round shape of the hazelnut. It has also appeared in art: a mural at the



Nelle tre foto qui sopra: Pompei, "Casa dei Cervi" e un dipinto parietale. In the three pictures above: a mural at the Roman villa Casa dei Cervi (House of the Deer) in Pompeii.

Certamente il nocciolo, albero dimesso e generoso di frutti, non può vantare, in letteratura o nelle arti, la fama dell'alloro, della quercia, della rosa, del frumento, ma ha, comunque, il suo riscontro storico ed artistico, a dimostrazione dell'antica presenza di nocciole in Campania (Giffoni, nel Salernitano, è terra di grande coltivazione della "tonda"). A Pompei ed a Ercolano, in particolare nella "Casa dei Cervi" il dipinto parietale mostra bellissime piante di nocciolo. E a Napoli sono conservate, nel Museo Nazionale, nocciole carbonizzate dall'eruzione del Vesuvio.

Donde venga e come si sia diffusa non ci è dato di sapere: si sono trovati pollini fossili che risalgono al Quaternario (cioè a circa 2 milioni di anni fa) e si sa, per certo, che le diverse tipologie di nocciole sono avvenute in maniera spontanea, senza l'intervento dell'uomo, solo come frutto di un graduale adattamento della pianta alle condizioni morfologiche e climatiche del terreno. Non richiede neppure molte cure: a parte una normale concimazione la potatura può avvenire ogni 3 o 4 anni!.

Vi sono, in Italia, zone che sono deputate alla produzione di nocciole (il nome esatto è "coricoltura") di grande bontà: il Piemonte, nella provincia di Cuneo, nelle Langhe, ove sono coltivati 7000 ettari, la cui nocciola è IGP e vi è un Consorzio di tutela del prodotto, la Campania ove vi si produce la "tonda di Giffoni" caratteristica per la

Roman villa *Casa dei Cervi* (House of the Deer) depicts beautiful hazelnut trees and is the finest of many examples in Pompeii and Ercolano. The national museum in Naples has hazelnuts that were carbonised in the eruption of Mount Vesuvius.

We do not know exactly where hazelnuts came from or how they spread around the world, although fossilised pollen dating back to the Quaternary (about 2 million years ago) has been found. We do know for certain, however, that the different species of hazelnut evolved naturally as the plant gradually adapted to the Earth's morphology and climate. Hazelnut trees do not even require much looking after: apart from being fertilised, they need pruning every 3 or 4 years!

Italy has areas that are perfect for growing hazelnuts: the Langhe area in the province of Cuneo, Piedmont, has 7,000 hectares devoted to a Protected Geographical Indication (PGI) hazelnut which has its own protection consortium; Campania produces its own *Tonda di Giffoni*, which is round and easy to peel, making it the nut of choice in sweet- and cake-making; and the province of Salerno has more than 3,000 hectares of hazelnut trees that produce a fruit so highly sought that it can fetch up to 15-20% more than the standard market price.

Production is generally almost completely geared towards the sweet and cake industry and each area uses hazelnuts to make traditional local sweetmeats. Hazelnuts and chocolate are a match made in heaven: what would a *Bacio Perugina* be like without biting into a hazelnut? Would *Gianduja* be as silky smooth in the mouth if it did not have its deliciously soft dark paste of milk, sugar, vanilla and hazelnuts? And what about those chocolate sticks decorated with balls of toasted hazelnuts? Could you imagine nougat, hazelnut crunches, pralines, chocolate centres, comfits, nougatine, and caramelised sweet-treats without hazelnuts? Would you remember that delicious paste used to fill fruit such as prunes, dates and figs if it were hazelnut-less?

Hazelnut paste is a basic ingredient of innumerable sweets, especially those of southern Italy, such as Sicily's *rametti*, a biscuit-like dry pastry; but they are also widely used in northern Italy in a family of crumbly hazelnut cakes known as *sbrisolona*.



forma tondeggiante e la grande “pelabilità”, molto utile in pasticceria. Sono oltre 3000 gli ettari a nocciolo nella provincia di Salerno ed il frutto ha tale validità gastronomica da “spuntare” prezzi superiori del 15/20% del normale prezzo di mercato.

La produzione, in generale, è quasi interamente assorbita dall'industria dolciaria ove l'utilizzo è strettamente legato alle tipicità del territorio.

Certamente fra nocciola e cioccolato vi è un matrimonio d'amore:

come si può pensare ad un Bacio Perugina senza l'incontro con la nocciola? Ed il gianduja potrebbe essere così armonioso in bocca se non avesse questa stupenda “pasta” di fondente morbido con latte, zucchero e vaniglia e le nocciole? E le stecche di cioccolata che sono punteggiate da queste bianche palline tostate?



Ve l'immaginate torroni, croccanti, praline, ripieni di cioccolatini, confetti, caramelle nougatine, dolcetti caramellati senza nocciole?

Avete presente quella stupenda pasta di nocciole che viene usata per farcire frutta secca come prugne, datteri, fichi, se non vi fossero le nocciole? Infiniti sono i dolci che hanno pasta di nocciole come componente di base, specie nei dolci del Meridione, ma anche da noi la nocciola è alla base di pasticceria secca, dai “rametti” siciliani ad alcune torte della serie “sbrisolona”.

Il fascismo reclamò il cambio di nome di un dolcetto di Chivasso: il “Nuasèt”. Sono piccole palline dolci a base di nocciola, inventate da un pasticciere, Giovanni Podio, che li presentò all'Esposizione Universale di Parigi del 1900. Ottenuto il brevetto, col relativo marchio di fabbrica, il pasticciere divenne “Fornitore della Real Casa” perché Vittorio Emanuele III di Savoia (Re “sciaboletta” come era chiamato data la sua modesta altezza) ne era ghiotto.

Con l'avvento del Fascismo e la messa al bando delle parole straniere i *nuasèt* divennero “Nocciolini”. Sono dolci di una semplicità francescana: zucchero e albume montati e nocciole tritate. Se ne fa un impasto “colante” e si stendono le piccole gocce di composto su carta paglia. La si fa asciugare per qualche tempo prima di infornarli e cuocerli.

Ma l'espressione più alta dell'utilizzo della nocciola è, senza dubbio, la Nutella.

“Che mondo sarebbe, senza la Nutella?” si domandano in pubblicità e c'è del vero. Nacque come sostitutivo del formaggio, dei pomodori, delle povere cose che operai, muratori, carpentieri, contadini mettevano nel panino per il pranzo del mezzogiorno, negli anni immediatamente seguenti la Seconda guerra Mondiale, quando la fame non era stata ancora completamente scacciata.

I Ferrero produssero, alla fine degli anni '40, la “Supercrema” un panetto che si tagliava con il coltello, una specie dei gianduiotto che veniva venduto a fette e che aveva poca cioccolata, allora molto costosa, sostituita con questa “pasta” vegetale fatta con le nocciole. Divenne un successo che generò poi l'attuale Nutella, amata in tutto il mondo. Non fu estranea al suo successo anche l'idea, prima nel suo genere, di servirla in tazze, bicchieri, vasetti da collezionare o usare in cucina.

Fu una “via italiana” al cioccolato che ha seguito l'evoluzione del tempo anche in pubblicità: dalla fetta di pane con il coltello che spalma la Nutella ai caroselli degli anni '60 in bianco e nero con Jo Condor ed il Gigante Buono per amico, mentre tutto il paese canta il ritornello “Gigante, pensaci tu...”, al “Che mondo sarebbe...” degli anni '90. Ora è divenuta un prodotto che i nostri Campioni del Mondo di Calcio mangiano con regolarità, con il cuoco della Nazionale che ha scelto Nutella per un'alimentazione “giusta, completa ed equilibrata”.

Speriamo continuamente a mangiarla e speriamo che Lippi, così aiutato, ce la faccia ancora, nei prossimi Mondiali...



Nuasèt, small nutty sweetmeat balls from Chivasso, near Turin, were forced to change their name under Fascism. They were created by pâtissier Giovanni Podio, who unveiled them at the Exposition Universal Paris in 1900. Podio patented them and registered his business trademark, later becoming “Supplier to the Royal



House” because King Victor Emanuele III of Savoy adored them. Mussolini's rise to power, however, led to a ban on foreign words, so *Nuasèt* became *Nocciolini*, a play on the word “hazelnuts”. These sweets, simple as the life of a Franciscan friar, are made from sugar, whipped egg-white and ground hazelnuts. Once the ingredients have been whisked, drops of the sticky mixture are arranged on straw paper, left to dry and then baked in the oven.

Hazelnuts have been used in many ways, but the most popular one must be *Nutella*. “What would the world be

like without Nutella?” asks the Italian advertisement. We may well ask ourselves the very same question. *Nutella* was originally a replacement for cheese, tomatoes and other poor ingredients that workers, builders, carpenters and field labourers would put between two slices of bread for lunch, just after the Second World War when hunger still loomed over Italy.

At the end of the 1940s, the Ferrero family produced *Supercrema*, a chocolate loaf sold in slices. It actually contained very little chocolate, which was a luxury at the time, and a hazelnut paste was used as a chocolate substitute. It was a runaway success and the forerunner to today's *Nutella*, which is known and loved worldwide. One key to the success of *Nutella* was the original idea to sell it in cups, glasses and jars that could be collected or used in the kitchen. It was Italy's own special chocolate, and both the product and its advertisements

moved with the times: the first advert showed a knife spreading *Nutella* on a slice of bread; then came the black and white commercials of the 1960s featuring the villainous Jo Condor and the *Gigante Buono* (the Friendly Giant) which had the whole country singing the ditty “Gigante, pensaci tu...” (Giant, you take care of it...); the more recent “What would the world be like without Nutella?” appeared in the 1990s.

Today *Nutella* is an official sponsor of Italy's World Cup winning *Azzurri*; their chef chose *Nutella* to give the World Champions a “correct, complete and balanced” diet. Let's hope they continue to eat *Nutella* and that it will help the Italy manager, Marcello Lippi, repeat the team's success at the next World Cup.

