



Cibo e Dintorni

[HOMEPAGE](#) [EVENTI](#) [PRODOTTI TIPICI LOCALI](#) [CITTÀ PAESI E BORGHI D'ITALIA](#) [FOOD AND SO ON CONSIGLIA](#) [LE RICETTE DI ISA](#) [ATTUALITÀ](#)[CHI SIAMO](#)[Home](#) > [Prodotti Tipici Locali](#) > [Prodotti tipici locali: La Nocciola di Giffoni Igp, una delle varietà più...](#)

Prodotti Tipici Locali

Prodotti tipici locali: La Nocciola di Giffoni Igp, una delle varietà più pregiate e apprezzate d'Italia

Da [Francesca Sepe](#) - 14/02/2021 5 0[f](#) Condividi su Facebook[T](#) Tweet su Twitter[G+](#)[P](#)

- Advertisement -

La famosa Nocciola di Giffoni, nota come la "Tonda di Giffoni", è una delle varietà in assoluto più pregiate e apprezzate d'Italia originaria del paese salernitano Giffoni Sei Casali, nella valle dell'Irno.

La coltivazione del nocciolo in **Campania** è antichissima in quanto questa pianta è presente da sempre nella zona allo stato

spontaneo.

La terra vulcanica offre le migliori condizioni di fertilità e le proprietà qualitative della Tonda di Giffoni sono riconducibili proprio al fortunato connubio di fattori ambientali e

POPOLARI

Kiwi, l'Italia primo produttore mondiale, superata anche la Nuova Zelanda

29/12/2017

La Taneda, un tipico liquore digestivo valtellinese con le erbe d'alta...

18/12/2017

Cazzarielli e fagioli: ricetta abruzzese

16/01/2020

umani tipici della sua zona.

Numerose testimonianze sono state rinvenute dai **reperti archeologici** di alcuni resti carbonizzati, oggi esposti al Museo Nazionale di Napoli.

La diffusione di questa coltura nel resto d'Italia sembra essere partita proprio dalla Campania, tanto che già nel secolo XVII il commercio delle **nocciole** verso altre nazioni aveva una certa rilevanza economica.

Le prime testimonianze della coltivazione della Nocciola di Giffoni Igp, prodotto tipicamente salernitano, risalgono al Medioevo, ma è solo attraverso rapporti commerciali con il resto d'Italia e con l'estero, nell'epoca borbonica, che si venne a conoscere la vera qualità.

A partire dal Novecento si è registrata un'espansione colturale proprio in relazione alla forte richiesta per la produzione di pasta e granella, nonché per la preparazione di specialità dolciarie di grande consumo.

Oggi viene definito come frutto "gocce di salute", poiché protegge il cuore e le arterie dai grassi saturi delle malattie

cardiovascolari, producendo colesterolo buono.

Le caratteristiche distintive della Nocciola di Giffoni Igp sono la forma perfettamente rotondeggiante, la polpa bianca, consistente e dal sapore aromatico.

L'utilizzo in gastronomia

Nell'area di origine è utilizzata come ingrediente nella preparazione di vere prelibatezze, tra le quali dolcetti, **panettoni** artigianali, torte, gelati, creme, ma anche insoliti piatti come pasta al pesto di nocciola, spezzatino in crema di nocciola, **pizza** alici e nocciola e liquori.

Al naturale che sia, o ricoperta di **cioccolato**, nel **miele** o nel torrone, la Nocciola di Giffoni Igp croccante e profumata sta guadagnando all'estero il favore dei consumatori approdando anche sulla piattaforma del colosso Amazon, poiché in grado di donare una vera e propria esperienza sensoriale.

La stima italiana del nocciolo vede come prima regione produttrice il Lazio, con 45.967 tonnellate annue della Gentile Romana Dop. Segue la Campania con 39.590 tonnellate annue con la Nocciola di Giffoni Igp. Il

Gli Stridoli, ottima erba spontanea della Romagna

15/04/2018

Carica altro ▾

HOT NEWS

Eventi In Italia e nel mondo

Domani ultimo giorno a Capestrano per Naturale, il salone del vino...

Eventi a Bologna e in Emilia

Enologica porta a Bologna la via Emilia virtuale dei vini

Città Paesi e Borghi d'Italia

San Vito Lo Capo, il paese del cous cous

Eventi In Italia e nel mondo

A Palazzo Beltrami al via Asolo Wine Tasting 2019



Piemonte, sebbene la sua Tonda Gentile delle **Langhe** sia la più famosa, è al terzo posto con una produzione annua di 20.027 della Tonda gentile Trilobata Igp. E tra le regioni in crescita c'è la Sicilia, con 11.978 tonnellate della Nostrale, di cui 9.600 nel territorio dei Nebrodi.

Pubblicità

TAGS Amazon Campania cioccolato Gentile Romana Dop Giffoni Langhe miele Nebrodi
nociola Nocciola di Giffoni Piemonte pizza Salerno Sicilia Tonda di Giffoni
Tonda Gentile delle Langhe

CONDIVIDI



Facebook



Twitter



G+



P

Articolo precedente

Città, paesi e borghi: Spoltore, la terra dei cinque borghi

Francesca Sepe

Studentessa alla facoltà di Napoli di Scienze Turistiche a indirizzo "turismo sostenibile", da sempre grande appassionata di cucina e pasticceria, le piace assaggiare ricette e specialità provenienti da ogni parte del mondo. Appassionata fotografa, ha cominciato a creare vere e proprie composizioni fotografiche di ogni piatto da chef o preparato da lei stessa, che assaggia prima con gli occhi e poi col palato. Adora visitare gli archivi storici e perdersi nei borghi del nostro meraviglioso Paese, documentandosi su leggende, artigianato, usanze e costumi che li caratterizzano andando alla spasmodica ricerca di elementi della tradizione, a volte dimenticati, per raccontarli dal suo punto di vista.

Articoli correlati

Di più dello stesso autore

Prodotti Tipici Locali

Prodotti tipici locali: la Colatura di Alici di Cetara, il liquido ambrato Dop del 2021

Prodotti Tipici Locali

Prodotti tipici locali: la Burrida alla Casteddaia del cagliaritano

Prodotti Tipici Locali

Prodotti tipici locali: il bastardo del Grappa, specialità di malga



LASCIA UN COMMENTO

Commento: