

A ME MI PIACE

Il paese delle nocciole

«Tonda, gentile, trilobata»: è la varietà più buona del mondo che, tostata, profuma l'aria di Cravanzana, un borgo dell'alta Langa dove le vigne lasciano spazio ai nocciolieti

di Davide Paolini

Nocciole, sempre nocciole Igp Piemonte, fortissimamente tonda, gentile, trilobata delle Langhe (così viene conosciuta). Non potrebbe essere altrimenti in un borgo di 400 abitanti, Cravanzana (Cuneo), di cui ben 700 ettari coltivati a nocciolieto su 800 dell'intero comune. E se si fa una media di proprietà tra i 6-10 ettari, sono circa 80/90 i coltivatori-proprietari di nocciolieti.

Un territorio ricco di giacimenti gastronomici: dal formaggio di Murazzano al Toma delle Langhe, innaffiato con spumante

La coltivazione ha consentito che queste terre non venissero abbandonate, poiché anche chi va a lavorare altrove prosegue l'attività tradizionale agricola. Questo borgo dell'alta Langa, dove si respira un'aroma inconfondibile di nocciole tostate, con i suoi circa 15 mila quintali di nocciole all'anno è il primo produttore regionale; l'intera Igp Piemonte (coltivata nelle colline delle Langhe, del Roero e del Monferrato) assicura circa 150 mila quintali pari ad appena l'8/9% del mercato italiano ma si tratta di una produzione molto apprezzata dal setto-

re artigianale per la preparazione di pasticceria e gelateria di alta qualità.

Assai vicino a Cravanzana ci sono altri borghi riconosciuti per la produzione pregiata di nocciole, in primis Cortemilia, borgo dalla storia millenaria, di cui vale la pena visitare l'antico centro storico e la pasticceria Corte di Canobbio.

Un'indagine basata sull'analisi sensoriale, realizzata nel 2010 dal Centro studi assaggiatori di Brescia, ha decretato il primato sotto il profilo organolettico della nocciola, varietà tonda gentile, eleggendola la più buona del mondo e individuando nella dolcezza e nella persistenza il segreto del suo primato.

L'importanza della nocciola, oltre l'aspetto organolettico-gustativo, nonché produttivo (si ottengono preparati per il gelato, le torte, il torrone, i baci, i biscotti, creme spalmabili, olio e perfino cosmetici) è molto importante in alta Langa dal punto di vista «scenografico»: gli ultimi vigneti delle Langhe infatti sfumano man mano che si arriva a Cravanzana e si intersecano in nocciolieti, che, a loro volta, formano macchie boschive e prati a pascolo, creando un mosaico dai cromatismi intriganti.

Questo spettacolo lo si può ammirare dalla terrazza del Ristorante del Mercato da Maurizio (trattoria con camere telefono 0173 855019), un locale storico dove accanto a piatti della grande tradizione langarola e a un'ottima scelta di vini si possono gustare pietanze con le nocciole, quali il bacalà o i gnocchetti con asparagi oltre ai di-

versi dessert. Tra l'altro assai vicino a Cravanzana si trova Santo Stefano Belbo, il paese Natale di Cesare Pavese, cantore di queste terre con Beppe Fenoglio.

Non è solo un bel paesaggio perché l'Alta Langa è altresì ricca di prodotti gastronomici: formaggio di Murazzano, Toma delle Langhe, Alta Langa docg spumante brut metodo classico ottenuto da uve pinot nero e chardonnay. Un territorio ricco di suggestioni, di giacimenti gastronomici, di paesaggi dove è il cibo a generare valore attraverso un turismo di veri "viaggiatori", nonché a creare nuova imprenditorialità soprattutto giovanile. E, a questo proposito, nonostante i pochi abitanti a Cravanzana negli ultimi anni sono sorte nuove realtà proprio nella trasformazione della nocciola (Nocciola d'Elite; Tempo di nocciole; Terra delle nocciole e la più grande Fontana nocciole). In particolare una di queste aziende agricole, «Cascina Grangia», non solo produce semilavorati (nocciole tostate intere o in granella, pasta di nocciole per gelato, nocciola tostata raffinata) ma ha fatto un passo in avanti, proiettandosi nella produzione di pasticceria con un proprio laboratorio (torta di nocciola, torta senza farina, torta di nocciola farcita, amaretto, crema spalmabile, cremino) e creando un nuovo prodotto: la torta cravanzarese (dolce con un'altissima percentuale di nocciola, composto da due biscotti che racchiudono un morbido cuore di cremino, ottenuto da nocciole e burro di cacao). Un vero e proprio esempio di chilometro zero, o meglio di filiera completa: dalla nocciola alla sua trasformazione in prodotto finito. *Sine qua non*



COPYRIGHT © 2013 FIERA DELLA NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P. - CRAVANZANA 15-16 GIUGNO 2013



CENERENTOLA O REGINA? | *La fiera della nocciola a Cravanzana*

SULLA PASTA

L'Università di scienze gastronomiche di Pistoia, in collaborazione con il Polo universitario organizza un percorso di formazione gratuito interamente dedicato alla pasta che si terrà dal 2 al 5 luglio. Si parte dai processi produttivi e si arriva al design, al packaging e alla pubblicità, presentando parallelamente teoria e casi studio di sviluppo del prodotto. L'alimento viene poi inquadrato da un punto di vista storico, filosofico e antropologico, mostrando come ne è cambiato il consumo, quali sono le sue caratteristiche percettive e identitarie, e in quali direzioni si stia muovendo il mercato della pasta. Il percorso termina con una digressione su cosa rappresenti oggi nella cucina di alto livello (per informazioni 0573 368291, info@uniser-pistoia.com).