

FILIERA DELLA NOCCIOLA PIEMONTE IGP

Obiettivo principale del GAL sono il miglioramento dell'impatto ambientale della coltura della nocciola e la sua integrazione nel panorama dell'offerta turistica del territorio.

La Nocciola Piemonte IGP - Le digradanti distese di vigne disegnano nell'immaginario comune il panorama agricolo di Langhe e Roero, ma sono spesso anche gli intensi colori dei noccioli che colorano le loro colline. Soprattutto in Alta Langa, dove la coltivazione della nocciola è parte integrante dell'economia della zona: la fascia collinare tra i 250 e i 700 metri, meno adatta alla viticoltura, è il regno della "Tonda Gentile delle Langhe". Frutto povero, ma diventato celebre nel suo utilizzo nella gastronomia delle Langhe: valorizzata per primo da Michele Prochet che la inserì come ingrediente insostituibile del cioccolato gianduia e alla base della torta alla nocciola, dolce tipico delle Langhe, la nocciola è utilizzata come ingrediente per salse e sughi salati o come contorno di piatti importanti quali gli arrosti, i formaggi freschi e stagionati delle Langhe e i dessert a base di frutta secca e miele.



Frutto povero, ma diventato celebre nel suo utilizzo nella gastronomia delle Langhe: **valorizzata per primo da Michele Prochet** che la inserì come ingrediente insostituibile del cioccolato gianduia e alla base della torta alla nocciola, dolce tipico delle Langhe

La filiera della Nocciola Piemonte IGP - Le piante vengono coltivate in genere a cespuglio, con densità variabile da 250 a 400 ceppi per ettaro: il rendimento massimo consentito è di 35 quintali per ettaro. Abbandonati gli esperimenti di raccolta dalla pianta nei piccoli appezzamenti si segue ancora il vecchio metodo della cernita manuale dei frutti caduti a terra. Una volta raccolte le nocciole vanno subito essiccate sull'aia al sole o con essiccatori a movimento continuo ad aria tiepida. Raccolte in silos o in sacchi di iuta, oppure in qualche caso sgusciate e surgelate, le nocciole si conservano così per un certo tempo, finché vengono sottoposte a tostatura: solo a questo punto sono pronte per essere utilizzate dalle aziende dolciarie. A tutela del prodotto è intervenuto il decreto ministeriale del 2 dicembre 1993 che ha riconosciuto l'Indicazione Geografica Protetta con la denominazione di Nocciola Piemonte destinata alla cultivar Tonda Gentile delle Langhe.

Intervento - Obiettivo principale del GAL sono il miglioramento dell'impatto ambientale della coltura della nocciola e la sua integrazione nel panorama dell'offerta turistica del territorio, ad esempio invitando i turisti nei luoghi di produzione e a visitare le molte aziende agricole che procedono direttamente alle prime trasformazioni e all'ottenimento di prodotti di pasticceria (torte, torrone, baci, bunet, ecc.) e di artigianato locale. Accanto a questi interventi, sarà naturalmente necessario individuare nuovi mercati per la "Tonda gentile" e sostenere la sua immagine nei confronti della concorrenza.