

# Informa

dal mondo dei formaggi

Magazine di cultura casearia

5  
OTTOBRE 2013  
euro 7  
ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% MD/CUNVED n° 3 anno 2013



## Tutti i segreti del gusto



Napoli, sapori e voci di una città



Formaggi biologici a piccoli passi



Rapsodia in blu: il Gorgonzola & C.



Alberto di Monaco maestro assaggiatore

Conaf

ORGANO DI INFORMAZIONE DELLA ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI

## LA QUALITÀ DEL FORMAGGIO TRA GUSTO E SAPORI



# FORMAGGI & NOCCIOLE

di Antonio Borra

Il nocciolo (il cui nome scientifico è *Corylus Avellana*) viene coltivato dall'uomo fin dall'antichità. Da sempre questa pianta è simbolo di fertilità e prosperità: nell'antica Roma si usava donare piante di nocciolo per augurare felicità, e ugualmente accadeva in Francia anche in epoca più recente dove la pianta veniva portata agli sposi come augurio di fecondità.

La pianta del nocciolo è un arbusto di medio sviluppo che in genere non supera i 3, massimo 5, metri di altezza. Una delle sue caratteristiche peculiari è sicuramente l'epoca di fioritura che avviene in pieno inverno.

Oltre al periodo di fioritura, anche i suoi fiori sono "particolari". Questi si distinguono in maschili e femminili e sono presenti sulla stessa pianta con caratteristiche differenti. I fiori maschili sono i più appariscenti, costituiti da lunghi filamenti (amenti) che si formano in estate sui rami. In inverno terminano di svilupparsi allungandosi e liberando una gran quantità di polline. Ad opera del vento avviene il trasporto del polline sui fiori femminili, piccoli e poco appariscenti, di colore rosso vivo che fioriscono nei mesi di gennaio e febbraio. Il fiore così impollinato genera il frutto che viene raccolto a partire dal mese di agosto.

Passiamo ora ad alcuni dati sulla produzione.

Ogni anno nel mondo vengono prodotte circa 760.000 tonnellate di nocciolo. Il 70% della produzione mondiale proviene dalla Turchia mentre

l'Italia, con circa 102.000 tonnellate annue (14% circa) è il secondo produttore di nocciole nel mondo. Seguono Usa (4%) e Spagna (3%).

In Italia la Campania è il principale produttore di nocciole (40%), seguita da Lazio (32%), Sicilia (14%) e Piemonte (12%).

Negli ultimi vent'anni sono stati fatti costanti investimenti nella coltura della nocciola e le politiche agricole hanno consentito ai produttori di riunirsi in organizzazioni ed avviare interventi volti non solo al miglioramento qualitativo della produzione coricola in Italia, ma anche garantire qualità e "purezza" del prodotto al consumatore finale. Si è voluto così evitare che le nocciole del nostro Paese venissero "tagliate" con nocciole di provenienza straniera e di qualità inferiore. L'Italia è pertanto riuscita ad ottenere che 3 nocciole con un marchio europeo a garanzia di provenienza e qualità: Nocciola di Giffoni Igp, Nocciola Romana Dop e Nocciola Piemonte Igp.

L'area di produzione della "Giffoni" Igp è concentrata nel salernitano, quella della "Romana" Dop in alcuni comuni delle province di Viterbo e Roma mentre la coltivazione della "Piemonte" Igp si estende nelle province di Cuneo, Asti e Alessandria, in un'area compresa tra le colline

delle Langhe, del Roero e del Monferrato. La nocciola, come tutta la frutta secca, è molto ricca di grassi ed ha un elevato tasso calorico. Dopo le mandorle è il frutto più ricco di vitamina E e contiene anche selenio, flavonoidi, fitosteroli, Omega-6 e Omega-3 che aiutano a prevenire l'insorgenza di malattie cardio-vascolari e ad abbassare l'eccesso di colesterolo nel sangue. Il suo potere nutrizionale è elevato con circa 700 Kilocalorie per ettogrammo.

**Dalla Campania  
al Piemonte  
un'eccellenza  
tutta italiana**

## Ora la nocciola si lavora in cascina

**D**a alcuni anni la nocciola è al centro di un'importante campagna di valorizzazione che si muove non solo attraverso le marchiature Igp o Dop ma anche, e soprattutto, tramite l'attività di molti piccoli produttori che, accanto alla tradizionale attività di coltivazione, hanno avviato la trasformazione del frutto.

Il motivo di questa scelta è duplice ed in parte imposta dalle condizioni del mercato. Anzitutto la trasformazione della nocciola in lavorati o semilavorati consente maggiori guadagni e, di conseguenza, una maggiore valorizzazione economica del lavoro dei campi. Il secondo aspetto è strettamente qualitativo e connesso all'esigenza di garantire la "purezza" del prodotto. Ossia la necessità di offrire al consumatore una nocciola garantendone la provenienza da un territorio ed evitare la mescola di frutti provenienti da territori diversi o addirittura dall'estero.

E così, soprattutto in Piemonte, molti piccoli produt-



tori di nocciole, sullo slancio della valorizzazione del vino da parte di molti viticoltori delle Langhe, si sono svincolati dalla grande industria alla quale conferivano il raccolto per realizzare proprie linee di prodotti. Come si accennava i prodotti possono essere di due tipi: lavorati e semilavorati. I primi sono destinati direttamente al consumo (biscotti, torte...) mentre i secondi vengono forniti soprattutto a pasticcerie e gelaterie quali ingrediente per altre lavorazioni. Tra i semilavorati quelli maggiormente richiesti dal mercato sono le nocciole tostate, la granella e, soprattutto, la pasta di nocciola. Quest'ultima viene prodotta con una finissima tritatura delle nocciole tostate che nel corso della lavorazione rilasciano il loro olio (circa il 65% del peso) che emulsiona la parte solida e forma una crema molto liquida. La pasta di nocciola ha un aroma ed un gusto molto intenso, non viene consumata da solo ma impiegata in pasticceria come ingrediente, ad esempio, per cioccolatini, pasta gianduja, torte, mousse e nel gelato al gusto nocciola.

A. B.

### GORGONZOLA CON PASTA DI NOCCIOLE



ressante, la pasta di nocciola, che non deve essere confusa con le creme composte da nocciole, zucchero, cacao ecc..., la pasta di nocciola è solo nocciola tostata pestata, molata. Viene utilizzata in pasticceria e in gelateria, e raramente nelle cucine del consumatore. La dolcezza, l'odore e l'aroma intenso della pasta di nocciole, insieme alla curiosità dolciaria dell'assaggiatore, sono stati complici della decisione di provare un interessante abbinamento con un formaggio tutto italiano, il Gorgonzola piccante.

Oltre alla classica piccantezza, il Gorgonzola concede eccellenti odori e aromi di fungo, di sottobosco, una perfetta sensazione tattile determinata dalla tessitura della pasta, a volte morbida a volte gessata e dura, dove l'erborinatura è intensa, e da un'eccellente solubilità. La pasta di nocciole, si percepisce untuosa, dal sapore dolce e dall'aroma elevato tipico, legnoso e un'immediata lieve astringenza, smorzata però subito dalla sua grassezza. La vista dei prodotti abbinati determina succulenza, le caratteristiche sensoriali della pasta di nocciola insieme a quelle del Gorgonzola si integrano perfettamente, quasi in simbiosi. Dal punto di vista tattile la grassezza della pasta di nocciola affievolisce la ruvidità della parte erborinata e si interga perfettamente sia con la pasta morbida che gessata del Gorgonzola. Dal punto di vista aromatico non si percepiscono gli aromi dei due singoli prodotti ma una sola sensazione di piacevolezza, un unico odore, un equilibrio che raramente si trova negli abbinamenti.

a cura di Michele Grassi

**L**a mozzarella di Bufala Campana è un formaggio in cui la nota olfattiva si presenta delicatamente complessa con sensazioni di burro e panna a cui fanno seguito sensazioni lattico acide che ricordano lo yogurt, spesso associate anche a note vegetali e leggermente animali (riconoscimento del latte di bufala). In bocca le note aromatiche confermano spesso le sensazioni olfattive dirette con una percezione più forte della componente animale e vegetale. Buono l'equilibrio tra il dolce e salato. La struttura in bocca di solito è estremamente gradevole con una buona elasticità a cui però deve essere accompagnata anche una media solubilità. Imprevista è la persistenza del formaggio, perché infatti pur essendo un formaggio fresco lascia il suo ricordo per diversi secondi rendendo il suo abbinamento ad altri cibi e vini non banale. L'abbinamento con la nocciola tra questi è inedito ma interessante. Viene esaltata la nota di burro e compaiono nettamente delle componenti tostate rendendo al primo impatto un ricordo di brioche appena uscita dal forno. In bocca aumenta la componente grassa, si rafforza la tendenza dolce ma soprattutto aumenta la persistenza gusto olfattiva. A questo punto non resta che trovare un buon vino bianco di grande struttura, buona acidità e lunga persistenza e la magia è completa.



a cura di Maria Samataro

### MOZZARELLA DI BUFALA E NOCCIOLE