

La nostra nocciola è proprio imbattibile

Il convegno indetto dall'Accademia italiana della cucina a Grinzane Cavour ha ribadito la qualità eccezionale della Piemonte Igp

Lorenzo Vallese



“**L**a nocciola Piemonte Igp (o Tonda gentile trilobata)-Qualità e ricchezza del Piemonte tra le Langhe e Torino” è stato il tema del convegno socio-gastronomico-culturale ospitato dal castello di Grinzane Cavour, patrimonio mondiale dell'umanità e sede dell'Asta mondiale del tartufo bianco d'Alba. A organizzarlo sono state le delegazioni di Alba-Langhe, di Torino e di Torino Lingotto dell'Accademia italiana della cucina,

storica istituzione culturale che persegue lo scopo di tutelare le tradizioni della cucina italiana, di cui promuove e favorisce il miglioramento nel nostro Paese e all'estero.

Coordinati dai delegati, rispettivamente l'albese Tino Cornaglia, Mauro F. Frascisco e Paoletta Picco, hanno discusso della storia, delle caratteristiche e delle prospettive nazionali e internazionali dello splendido prodotto corilicolo della terra piemontese Flavio Borgna, presidente dell'Ente Fiera della nocciola, Pier Luigi Vaccaneo, direttore della fondazione “Cesare Pavese” di Santo Stefano Belbo, Gian Paolo Braceschi, “food technologist” del Centro studi assaggiatori-Ente certificazione prodotti agroalimentari, Francesco Caffa, presidente dell'azienda “Nocciolo Marchisio” di Cortemilia, Elisabetta Codito, direttrice del Centro studi regionale dell'Accademia italiana della cucina, e lo chef stellato Marc Lanteri, da poco alla guida del rinomato ristorante del castello di Grinzane Cavour.

A concludere il significativo even-

to è stato Paolo Petroni, segretario generale dell'Accademia.

Il programma è stato arricchito dalla consegna del premio, giunto alla seconda edizione, che la Delegazione di Torino ha intitolato a Paolo Bertani, compianto suo presidente e coordinatore per il Piemonte, destinato agli chef torinesi che abbiano illustrato la cucina italiana nel mondo. A Grinzane il ri-

conoscimento è stato assegnato a Fabrizio Schenardi, nato a Rivoli, “executive chef” del “Four seasons resort” del famoso “Walt Disney world” di Orlando, in Florida, per l'impegno nel mantenere vive le tradizioni e l'alta qualità della cucina italiana nel corso della pluriennale attività in ambito internazionale, nell'ambito della quale ha ricoperto prestigiosi incarichi.



LA BUONE AZIONI DI ITALIA-ISRAELE



L'associazione Italia-Israele di Alba, Bra, Langhe e Roero, presieduta da Giuseppe Greco (primo da sinistra nella foto), aderendo all'invito dell'ambasciata dello Stato ebraico per la “Giornata delle buone azioni”, ha organizzato una visita ai ricoverati nel reparto di lunga degenza dell'ospedale “San Lazzaro” di Alba in funzione a Canale offrendo loro un fiore e un momento di amicizia. La “Giornata delle buone azioni” è nata in Israele su iniziativa di Shari Arison, la quale poi ha saputo propagarla in tutto il mondo, dove decine di migliaia di persone ogni anno svolgono un servizio alle proprie comunità.



Per unire... pratica e grammatica, dopo le relazioni ai partecipanti è stata proposta una degustazione guidata di tre tipi di nocciole (turca, italiana, tonda gentile), per imparare ad apprezzare le differenze tra questi prodotti e sottolineare così il particolare valore della produzione corilicola piemontese. L'eclettico artista (e anche autore di intelligenti articoli in tema enogastronomico) Vincenzo Reda, che ha preso parte con molta soddisfazione all'evento promosso dall'Accademia italiana della cucina con il particolare impegno del delegato

territorialmente "padrone di casa", Tino Cornaglia, ha scritto sul suo sito: «Non posso non segnalare le parole lucide, calde, incisive di Bruno Ceretto, un grande vero. Poi Pierluigi Vaccaneo ha introdotto i lavori del convegno sulla Tonda gentile. È stata una bellissima introduzione, impreziosita da alcune memorabili citazioni di Cesare Pavese. (...) In conclusione, Marc Lanteri, allievo di Alain Ducasse a Montecarlo e stellato "Michelin" nei precedenti ristoranti di Cuneo e Mondovì, ha cucinato per noi un pranzo di tradizione impeccabile». Il convegno ha fatto emergere una volta di più le qualità inimitabili della Tonda gentile. Valgano, a parziale esempio, le parole di Gian Paolo Braceschi che, nell'illustrare gli esiti dell'attento confronto effettuato con criteri scientifici, tra l'altro ha affermato: «Sono stati valutati tre biscotti ottenuti con altrettanti tipi di nocciole. Il biscotto realizzato con le nocciole delle Langhe si caratterizza per la sua

integrità e per sentori di miele, oltre a quelli della nocciola. Invece si può notare che nel biscotto ottenuto con le nocciole turche ancora si evidenziano sentori di vegetale lesso e di caseoso anche in questo caso correlati negativamente alla piacevolezza. Nel biscotto con le nocciole del Lazio abbiamo la percezione dell'amaro del tostato e anche di odori empireumatici». Tutte cose che, da queste parti, ben si sanno da sempre, ma è fondamentale che siano suffragate dalla scienza e divulgate il più possibile.

Il fotoservizio di Vincenzo Reda mostra alcuni momenti dell'utile giornata di confronto e di promozione dedicata alla nocciola Piemonte Igp. Gian Paolo Braceschi, del Centro studi assaggiatori-Ente certificazione prodotti agroalimentari, dati alla mano, ha affermato: «Le nocciole delle Langhe presentano un profilo sensoriale più complesso e privo di difetti rispetto agli altri campioni di confronto. Inoltre tale profilo è ancora più caratterizzante nei prodotti derivati rispetto al prodotto tal quale. Rendere noto il profilo del prodotto favorisce il collegamento e l'evocazione tra le caratteristiche del prodotto e il suo "terroir"»

