

Categoria G

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: NOCCIOLINI DI CHIVASSO

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Caratteristiche

I *Nocciolini di Chivasso*, sono piccolissime meringhette, simili a amaretti, caratteristici della città di Chivasso, nel Canavese, dove furono inventati dal maestro pasticcere Giovanni Podio.

Sono fatti con soli tre ingredienti: nocciole tostate, zucchero e albume d'uovo.

Ancor oggi alcune pasticcerie del centro di Chivasso producono artigianalmente i nocciolini, seguendo l'antica (e per ognuno segreta) ricetta ottocentesca.

I *Nocciolini di Chivasso* vengono venduti in confezioni di vario tipo, ma quello che maggiormente li contraddistingue è il sacchetto di carta rosa, inconfondibile, introdotto negli anni '20 dal pasticcere Bonfante al posto delle antiche scatole di latta.

Sono piccoli bocconcini, di circa 1 cm di diametro, a forma di cupoletta, dal colore della nocciola tostata più o meno intenso, come gli amaretti risulta screpolato sulla superficie, mentre come le meringhe è leggerissimo.

L'elevata presenza di zucchero e la sua estrema secchezza lo rendono leggermente igroscopico, per cui, se non ben conservato, col tempo può assorbire umidità dall'ambiente e rammollire leggermente. In questo caso alla masticazione presenta una certa "adesività".

Di norma è croccante e friabilissimo, in bocca si frantuma in mille pezzi che lentamente si sciolgono, lasciando l'inconfondibile e persistente gusto di nocciola.

Si abbina perfettamente con lo zabajone, talmente unito al nocciolino nella tradizione gastronomica che è stata fondata a Chivasso la confraternita dal nome "*confratèrnita de sambajon e dij noisét*".

Caratteristiche organolettiche:

aspetto e consistenza: elissoidale con base piatta. Friabile, croccante, struttura alveolata.

Odore: odore intensissimo di nocciola tostata..

Colore esterno: la superficie è di color nocciola, più o meno scuro a seconda della tostatura delle nocciole e dei tempi di cottura del prodotto; presenta diffuse rotture della pasta

Colore interno: la pasta è di color beige leggermente dorato; presenta una diffusa alveolatura interna

Sapore: sapore dolce, ma non stucchevole. Sapore ed aroma molto persistenti.

Dimensioni: praticamente circolari, a volte un po' deformati elissoidalmente. Diametro 1,1-1,3 cm; spessore medio tra 0,6 e 0,9 cm.

I *Nocciolini di Chivasso*, come molti altri prodotti a ridotta umidità, sono caratterizzati da una spiccata croccantezza, definita come una caratteristica di qualità tipica di molti alimenti solidi e alveolati che si frantumano applicando un ridotto sforzo durante la masticazione, e a cui seguono molte fratturazioni successive accompagnate dall'emissione di rumore, sensazione gradevole e soddisfacente per il consumatore.

Metodiche di lavorazione

Le ricette sono gelosamente custodite dai produttori; gli ingredienti impiegati per la preparazione dei "*Nocciolini di Chivasso*", riferiti ad 1 kg di impasto:

zucchero semolato: dal 45 al 60%, con eventuale parziale sostituzione con zucchero a velo.

Nocciole del Piemonte IGP: dal 20 al 35%, con eventuale utilizzo di nocciole crude e/o nocciole tostate.

albume d'uovo di gallina: dal 15 al 20%.

Le fasi della preparazione del prodotto sono le seguenti:

Formazione dell'impasto: le nocciole, tostate in forno a media temperatura per circa un'ora e fatte raffreddare, vengono macinate grossolanamente, in raffinatrice, insieme allo zucchero. Al macinato viene aggiunta una parte di albume e ripassato in raffinatrice a rulli di pietra una o più volte, allo scopo di amalgamare bene gli ingredienti e ottenere un impasto fine, di consistenza pastosa/solida. L'impasto così ottenuto viene introdotto nell'impastatrice e lavorato aggiungendo lentamente il restante albume d'uovo, fino ad ottenere un impasto omogeneo di consistenza semi-liquida.

È anche possibile usare le nocciole non tostate, con una differenza sul prodotto finito non irrilevante.

Colatura: l'impasto viene versato nella tramoggia della colatrice o in una borsa da pasticciare e distribuito in forma di piccoli amaretti, disposti in modo regolare su fogli di carta paglia che vengono sistemati su teglie disposte poi sui carrelli di cottura.

La lavorazione interamente manuale, senza raffinazione, è possibile, ma molto laboriosa e faticosa.

Cottura: questa fase viene effettuata in forno ventilato preriscaldato. Una volta riempiti i carrelli, questi vengono posti all'interno del forno a temperatura compresa tra 220 e 250 °C per circa 5 minuti fino alla doratura del prodotto.

Raffreddamento: al termine della cottura si estraggono i carrelli dal forno e si lascia raffreddare il prodotto sui fogli di carta paglia. Quindi i nocciolini vengono staccati con l'ausilio di una spatola, raccolti in un contenitore di plastica ove rimarranno, chiusi, fino al confezionamento.

Confezionamento e conservazione: il confezionamento avviene il giorno successivo alla lavorazione. I "Nocciolini di Chivasso" possono essere commercializzati nei sacchetti classici di carta accoppiata rosa o in contenitori di materiale idoneo all'uso alimentare (sacchetti e/o scatole trasparenti). La data di scadenza deve essere fissata, di norma, a 8 mesi nel periodo invernale e a 6 mesi da aprile a settembre.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione e confezionamento dei *Nocciolini di Chivasso* è rappresentata esclusivamente dall'area del comune di Chivasso.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

La preparazione dei Nocciolini di Chivasso avviene in maniera esclusivamente artigianale e prevede l'utilizzo di soli tre ingredienti: zucchero, nocciole del Piemonte e albume d'uovo.

L'imbrunimento dello zucchero influisce sulla colorazione finale del prodotto.

Il confezionamento si fa solitamente il giorno successivo alla produzione. Il confezionamento attualmente avviene a mano, in sacchetti classici di carta rosa o in sacchetti o scatole trasparenti per alimenti. Nella maggior parte dei casi la data di scadenza, entro la quale il prodotto mantiene le sue caratteristiche ottimali di freschezza e fragranza, è di 8 mesi nel periodo invernale e 6 mesi da aprile a settembre.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria. Non sono necessari particolari locali per la conservazione, essendo sufficiente aver l'accortezza di usare un luogo fresco e soprattutto asciutto o ventilato. Per la vendita si confezionano i nocciolini in sacchetti di materiale adatto agli alimenti.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

I *Nocciolini di Chivasso* furono inventati da Giovanni Podio, conosciuti dapprima col nome di "*noisettes*" vennero da subito apprezzati, ma fu il genero di Podio, il cavaliere Ernesto Nazzaro, confettiere e pasticciere, che abilmente fece conoscere il prodotto in tutta Europa, sfruttando la presenza all'esposizione Universale di Parigi nel 1900, per cui ricevette attestati di merito, così come per l'Esposizione di Torino del 1911.

Fu Nazzaro a depositare il Marchio "*Noasetti*" al Ministero dell'Agricoltura nel 1904, e ricevette forse il riconoscimento più prestigioso per l'epoca quando Vittorio Emanuele lo nominò Provveditore della Real Casa.

La produzione dei nocciolini riprese nuovo slancio e grande vigore, tuttora manifesto, ad opera della Pasticceria Bonfante, in Chivasso, nel 1922. Esiste un documento, conservato presso la Pasticceria Bonfante, che attesta la ricevuta di un pagamento avvenuto nel marzo 1878 per "2 etto noasetti £0,80", della "*ANTICA FABBRICA DI NOASETTI GIO. PODIO*", a firma della vedova Podio.

Il termine "nocciolino" comparve in regime di abolizione di tutti i nomi "stranieri", durante il ventennio. Il giorno 21/05/2010, con la delibera approvata dalla Giunta comunale e con l'ufficializzazione in occasione della Festa dei Nocciolini, il Comune di Chivasso ha acquisito il brevetto della ricetta, grazie alla donazione del Cav. Comm. Grand'Ufficiale della Repubblica Italiana Mario Bertolino, Maestro Pasticciere della Confraternita del Sambajon e dij Noaset, che l'ha regalato alla Città di Chivasso.

Bibliografia:

G. Ciocca, *Il Pasticcere e il Confettiere Moderno*, Hoepli, Milano, 1907

Felice Cunsolo, *La cucina del Piemonte*, Novedit Milano 1964

Cigliuti, Brunasso, *Pasticcerie in Canavese*, GS editrice, Santhià, 1997

Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprima, 2004

AAVV, *365 volte Piemonte a tavola*, Ed. Il Punto, Torino, 2010

Provincia di Torino, Università degli Studi di Torino, Di.Va.P.R.A., *Caratterizzazione della produzione tradizionale del Nocciolino di Chivasso*, 2010