Categoria G

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

2) NOME DEL PRODOTTO: TORTA DI NOCCIOLE

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

Caratteristiche

La *torta di Nocciole* è un dolce campagnolo, con origini langarole.
La coltivazione della nocciola nel territori vitati della provincia di Cuneo fu proposta negli anni in cui la peronospora falcidiò le viti; erano gli anni 1879-1881.
Le nocciole di Langa sono classificate tra le migliori nocciole al mondo per le sue caratteristiche organolettiche, che sono esaltate dalla tostatura, e per l'alta resa produttiva.
La coltivazione è tuttora fiorente e occupa un posto importantissimo tra le colture del Piemonte; anche se forse non sarebbe così se la nocciola non fosse stata "scoperta" dai pasticceri torinesi che, in seguito al blocco all'importazione del cacao imposto da Napoleone, cominciarono a miscelarlo con le nocciole autoctone.
L'epicentro della coltivazione è l'alta Langa, anche se ora si è estesa alle province di Asti e Alessandria.
La *torta di Nocciole* si presenta con l'inconfondibile profumo delle nocciole tostate, ma le ricette sono molto varie, e alcune prevedono l'uso di cacao o di farina bianca, che a detta dei puristi non dovrebbero comparire.
Le ricette sono gelosamente custodite da massaie e pasticceri, ma la torta ha caratteristiche facilmente riconoscibili: è color nocciola, friabile e asciutta, infatti si consuma quasi sempre accompagnata da uno zabajone o una crema leggera. È consuetudine associarla ad un bicchiere di moscato o ad un passito.
È presente nei menù di moltissimi ristoranti che praticano la cucina del territorio, ma i confini dell'alta Langa sono ormai stati superati e questa torta si può trovare in tutto il Piemonte.

Caratteristiche organolettiche:
Consistenza: omogenea, finemente alveolata, soffice, morbida e friabile; asciutta.
Odore: predominante di nocciole.
Colore: ocra scuro, omogeneo.
Sapore: complesso, poco dolce, variabile con il grado di tostatura della nocciola.
Dimensioni: torte rotonde di varia pezzatura, da 300 g a 1 kg. Scalzo 2-4 cm.

Metodiche di lavorazione

Per la preparazione della *torta di Nocciole* bisogna tenere presente che esistono almeno due versioni, quella con farina e quella senza. Questa distinzione è molto importante, poiché la ricetta più semplice di questa torta vede solo la presenza di nocciole, zucchero e uova. Nel corso del tempo sono stati introdotti altri ingredienti, quali il burro, il cacao e la farina o la fecola. Non si escludono aromatizzazioni con piccole quantità di liquore o addirittura con buccia di limone. È possibile quindi trovare moltissime ricette, e tutte altrettanto valide.
Riportiamo qui una ricetta, che tiene conto dell'evolversi dei tempi, e che ammicca quindi a una ingredientistica più elaborata, ma sempre con un certo rispetto delle tradizioni produttive dell'alta Langa, dove il prodotto è più legato al territorio: 150 g di nocciole Piemonte tostate e ridotte a farina, 150 g di zucchero, 30 g di burro, 3 uova, 1 cucchiaio raso di cacao amaro, 1 bustina di lievito.
Preparare la farina di nocciole tostate tritandole insieme a metà dello zucchero. Sbattere i rossi delle uova con l'altra metà dello zucchero, aggiungere il burro ammorbidito o fuso. Montare i bianchi a neve ferma.
Unire la farina zuccherata di nocciole con i rossi sbattuti, amalgamare, aggiungere nell'ordine il cacao, il lievito e i bianchi montati. L'uso dello lievito può essere evitato, se si dispone di buona tecnica per montare i bianchi e amalgamarli al resto dell'impasto.

Rovesciare in tortiera imburrata e cuocere in forno caldo a 170 °C per 30-40 minuti. certe ricette prevedono l'uso di una parte di nocciole tostate e di una parte di nocciole "crude".
La *torta di Nocciole* si può decorare prima della cottura con granella di nocciole, o dopo cottura con zucchero a velo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La *torta di Nocciole* è prodotta nelle Langhe, soprattutto in Alta Langa, dove la coltivazione del nocciolo è molto diffusa. È considerata il dolce tradizionale di Cortemilia (CN)

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

Per la produzione della *torta di Nocciole* si utilizzano le normali attrezzature di cucina: tavoli, recipienti, tortiere, forno. Per la cottura si usa una teglia in terracotta o una tortiera di alluminio.
La varietà di nocciola utilizzata deve essere la Tonda Gentile Trilobata.
Nei locali di produzione commerciale i materiali e le attrezzature utilizzate per la preparazione sono in regola con le attuali disposizioni di legge.
Il confezionamento per la vendita è quello classico delle torte da taglio, con l'uso di un pizzetto decorativo su disco di cartone a supporto. È frequente trovare le torte confezionate in film plastico.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di pasticceria o panetteria, in regola con le norme igienico sanitarie vigenti, ma più sovente la cucina di casa.
Dopo essere stata cotta questa torta tende a diventare asciutta. Dopo poco tempo il processo si arresta e la *torta di Nocciole* si mantiene inalterata per almeno un mese.
La presenza di nocciole facilita l'ammuffimento, che può essere evitato se la torta è conservata in ambiente fresco, aerato e asciutto.

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

Questa torta, certamente nata nelle Langhe, era un tempo prodotta per utilizzare l'eccedenza di nocciole alla fine della stagione. Si preparava principalmente in autunno ed inverno, senza peraltro avere una stagionalità ben definita.
La sua presenza nei ricettari data da almeno l'inizio del secolo, ma pare che la tradizione orale sia più generosa sulla presenza della *torta di Nocciole* nel sud del Piemonte.
Sulla ricetta originale si discute da sempre, soprattutto sulla presenza di farina nell'impasto.
Praticamente ogni vallata, ogni paese e ogni famiglia hanno una variante che la rende la "migliore".

Bibliografia

G. Oberosler, *Il Tesoretto Della Pasticceria e Dispensa*, Hoepli, I ed, 1960
E. Schena - A. Ravera, *Galuperie del Vecchio Piemonte*, L'Arciere, Cuneo, 1991
Giancarlo Ricatto (a cura di), *I Dolci e le Confetture Piemontesi*, Editrice Artistica Piemontese, 2003
M. 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