

DICEMBRE 2010

NOCCIOLE DEL PIEMONTE

La nocciola Piemonte ha ottenuto l'ambito riconoscimento I.G.P. già nel 1993. I nocciolotti sono sparsi nelle zone delle Langhe, del Roero e del Monferrato e producono nocciole che devono avere forma sferica, gusto e aroma eccellenti dopo la tostatura, elevata pelabilità e buona conservabilità. Devono essere raccolte appena cadute a terra, considerata la forte tendenza ad assorbire l'umidità del terreno, e il calibro deve variare dai 17 ai 21 mm. La densità di piante per ettaro va dalle 200 alle 500 unità e la produzione non deve superare i 3.500 kg/ha. È largamente usata per la produzione di molti dolci tipici e si contraddistingue per lo straordinario sapore.



Foto M.Zandonadi



Foto G.Zanchi

TORTA DI NOCCIOLE, BACI DI DAMA E PASTA DI MELIGA CON ZABAIONE ALLA CANNELLA

CANNELLA

L'origine della "cannella regina", albero tropicale sempreverde dalla corteccia profumata di colore rosso bruno, è lo Sri Lanka. Attraversando l'isola nella foresta tropicale, si raggiunge Kandy, sede dei giardini di spezie. In Sri Lanka il sistema di raccolta della cannella non è quasi per nulla cambiato in migliaia di anni. Durante la stagione umida intere famiglie si occupano della raccolta dei rami, rimuovono la corteccia più esterna con aste di ottone, li essiccano e compongono i bastoncini (cannelle) tramite arrotolamento. Sul mercato essa è

classificata per qualità, colore e finezza da c1 a c5.



Foto M.Zandonadi

Ingredienti

Per la **torta di nocciole (P.A.T.)**: 65 g farina "00", 65 g zucchero, 1 uovo, ½ bustina di lievito, 50 g **nocciole del Piemonte (I.G.P.)**, scorza di mezzo limone. Per i **baci di dama (P.A.T.)**: 60 g burro, 50 g farina "00", 50 g fecola, 40 g polvere di **nocciole del Piemonte (I.G.P.)**, 30 g zucchero, 1 tuorlo. 50 g cioccolato. Per le **paste di meliga (P.A.T.)**: 50 g farina "00", 50 g farina di mais fumetto, 70 g burro, 1 tuorlo, 20 g zucchero, un pizzico di lievito. Per lo zabaione: 2 tuorli, 50 g **Moscato d'Asti DOCG**, 30 g zucchero.

Procedimento. Per i baci: impastare tutti gli ingredienti, farne piccole palline e cuocere in forno a 160° C. Appena fredde unire ogni due con poco cioccolato fuso. Per le paste di meliga: impastare tutti gli ingredienti. Dare la forma desiderata all'impasto e cuocere in forno a 170° C per 10 minuti. Per la torta di nocciole: lavorare l'uovo con lo zucchero, aggiungere il burro ammorbidito, la farina, il lievito e le nocciole tostate e ridotte in polvere. Aggiungere la scorza di limone, versare in una tortiera e cuocere in forno a 180° per 20 minuti. Preparare lo zabaione: lavorare con una frusta i tuorli e lo zucchero. Aggiungere il moscato e continuare a lavorare tenendo il contenitore a bagnomaria. Aggiungere la cannella e, appena sarà diventato spumoso, servirlo accompagnando con i baci, le paste di meliga e la torta di nocciole.

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Istituto d'Istruzione Superiore
"Giovanni Giolitti"