

**Un po' di storia:** Addentrandoci nell'autunno ecco il nocciolo, frutto antichissimo che allo stato selvatico vive e fruttifica in particolar modo in montagna, sulle pendici in vicinanza di sentieri e ruscelli. Esso si presta ad un duplice consumo: da appena raccolto e sgusciato, tostato, o come ingrediente di gustose ricette. In Svizzera soleva venir donato come augurio di felicità; mentre in Francia regalato agli sposi come augurio di fecondità. Offerto in dono ai defunti nel loro viaggio, questo frutto fin nel passato era fonte preziosa di olio e considerato più redditizio della noce. Minuziosamente tritate infatti le nocciole formano una gustosa pasta che veniva conservata in vasi, solitamente coperta dal suo stesso olio. E nei secoli l'uso di cucina "povera" l'ha conservata diventando tradizione in Piemonte, come ingrediente base per torte e frutto fondamentale nella preparazione della golosissima *crema gianduia*. E speciale per un suo particolare tipo: la "Tonda Gentile delle Langhe", tanto da acquisire nel 1993 dalla Cee, l'Indicazione Geografica Tipica (IGP) con il nome di "Nocciola Piemonte".

## Torta di Nocciole

Classificazione: Dolce

### Ingredienti:

- 150 g di "Nocciola Piemonte" sgusciate
- 200 g di farina bianca "00"
- 200 g di zucchero
- 3 uova
- 100 g di burro
- 1 limone
- Olio d'oliva e latte q.b.
- 1 bustina di lievito in polvere



### Procedimento:

Tostare le nocciole, pelarle e tritarle finemente. Rompere in un recipiente le uova, aggiungere il burro ammorbidito con una spatola, lo zucchero e la scorza del limone grattugiata, la farina e il lievito setacciati insieme. Unire le nocciole tritate, una cucchiata di olio d'oliva e una tazzina di latte. Mescolare il tutto amalgamando accuratamente, versare il composto in una teglia precedentemente imburrata e infarinata. Cuocere in forno a 210°C per circa 35 minuti. Infine, una volta raffreddata servire la torta di nocciole accompagnata preferibilmente con del miele.

*Silvia Baroni*