



Azienda Agricola Nocciole d'Elite, l'eccellenza nell'Alta Langa

A Cravanzana, una realtà a totale conduzione familiare produce un'eccellenza piemontese celebrata in tutto il mondo. Coltivata su ampi terreni, specie nel versante che si spinge verso la costa ligure, la Nocciola Piemonte IGP conquista per la consistenza, la dolcezza e la piacevole aromaticità



L'azienda coltiva noccioleti da oltre 40 anni (Foto © www.noccioleelite.it).

A Cravanzana (CN), precisamente nell'Alta Langa Cuneese, l'**Azienda Agricola Nocciole d'Elite** coltiva da più di 40 anni noccioleti che offrono l'eccellente **Tonda Gentile delle Langhe**, un'autentica "regina" del territorio dai profumi inconfondibili e dai gusti a dir poco paradisiaci.

Una "creatura", come ama chiamarla **Emanuele Canaparo** che oggi guida l'azienda i cui prodotti sono in possesso della certificazione di "**Nocciola Piemonte IGP**".

Nocciole d'Elite a Cravanzana: le fasi di lavorazione della Tonda Gentile delle Langhe



Nocciole Tonda Gentile delle Langhe (Foto © www.noccioleelite.it).

Da qualche anno l'azienda Nocciole d'Elite ha optato per l'internalizzazione di tutte le fasi produttive, con l'ausilio di un impianto di sgusciatura e di successiva trasformazione.

Si parte dalla potatura, indispensabile per calibrare la giusta esposizione delle piante verso il sole affinché possano beneficiare di una perfetta ossigenazione, soprattutto grazie ai venti più asciutti. Tutte le fasi di lavorazione sui terreni avvengono manualmente, al massimo vengono utilizzati macchinari utili alla pulizia degli scarti e, soprattutto, alla raccolta più agevole del frutto da terra. Il ciclo produttivo si conclude con l'**asciugatura e l'essiccazione**, eseguite con la massima accuratezza e delicatezza.



Nocciole in essiccazione (Foto © www.noccioleelite.it).

«Oggi, – afferma **Emanuele Canaparo** – chi sgranocchia una nocciola tostata, chi si inebria ancora con il suo profumo oppure con il gusto di una torta che la contiene, chi ancora è capace di socchiudere gli occhi nell'assaporare il gelato, deve poter provare le stesse sensazioni che regalava la bisnonna quando le selezionava e le utilizzava in cucina».

Proprietà della Nocciola Piemonte IGP

Numerosi sono i parametri qualitativi di questo tipo di nocciola, particolarmente apprezzata in pasticceria grazie alla **consistenza, alla dolcezza, all'aroma piacevole**, intenso e persistente, strettamente dipendenti dalla tostatura. Un frutto dall'elevata pelabilità e dalla buona predisposizione alla conservazione.



Nocciola Piemonte IGP (Foto © www.noccioleelite.it).

A livello scientifico, la **Nocciola Piemonte I.G.P.** è stata oggetto di numerosi studi. Il più autorevole, a firma del “*Centro Studi Assaggiatori*”, conferma che oltre a un contenuto significativo di **aminoacidi essenziali** e di **vitamina E**, è particolarmente ricca di **lipidi**.

Altro elemento nutrizionale è rappresentato dall'**acido oleico**, equilibratore del [colesterolo “cattivo”](#), a diretto beneficio di quello “buono” e che, con la sue proprietà, protegge dalle principali patologie cardiovascolari. I **tocoferoli** infine, forniscono un notevole apporto di **vitamina E**, svolgendo un'importante azione antiossidante sui tessuti cellulari.

I Prodotti

L'**azienda agricola Nocciole d'Elite** offre eccellenti prodotti, in più formati e pesi, in barattoli in vetro o in plastica, oppure in busta sottovuoto. Si possono scegliere: le **nocciole tostate intere**, la **farina di nocciola** o la **granella di nocciola**, le superlative **creme spalmabili** o la **pasta di nocciole**. Su richiesta, sono disponibili anche le nocciole sgusciate o in guscio.



Prodotti dell'azienda Nocciole d'Elite (Foto © www.noccioleelite.it).

Oggi più che mai, il “Made in Italy” deve essere sostenuto con fermezza. La nocciola, negli ultimi anni, sta riscuotendo un meritato successo, coronato con la modifica (avvenuta nel mese di Settembre 2019) al disciplinare “**Nocciola Piemonte Igp**”, con l'introduzione del nome “**Langhe**” per le nocciole coltivate nell'areale delle Langhe. Un risultato ottenuto con il fattivo supporto del [**Consorzio di Tutela Nocciola Piemonte**](#) che segna l'inizio di un proficuo percorso di valorizzazione territoriale.

Una storia che dura da tantissimi anni, quella di **Nocciole d'Elite**, che oggi, chiudendo gli occhi, con i profumi ed i sapori che offre questo magnifico, benefico e goloso frutto, è possibile rivivere giornalmente, dalla colazione al pasto, sino al semplice snack. Un trionfo per l'olfatto, la vista ed il palato.

Az. Agricola Nocciole d' Elite
Via San Pietro, Cravanzana (Cn)
[Sito web](#) – [Facebook](#)

Data di creazione

11/08/2020

Autore

andrea-mucci