



LA NOCCIOLA. UNA STORIA SOLO ALL'INIZIO.

DA CHIARA MACI | OTT 24, 2016 | IN EVIDENZA (HOME), IO IN VIAGGIO | 2

[COMMENTI](#)

"Mentre parlava, io mi vedevo Gaminella in faccia, che a quell'altezza sembrava più un pianeta, e di qui si distinguevano pianori, albereti, stradine che non avevo mai visto. Ungiorno, pensai, bisogna che saliamo lassù. Anche questo fa parte del mondo"

La Luna e i Falò- Cesare Pavese

Le Langhe e subito dopo l'alto Lazio. Due territori, due angoli d'Italia da scoprire attraverso un ingrediente che tutti conosciamo ma che forse nessuno racconta abbastanza.

La nocciola. Quel frutto secco custodito all'interno di un guscio, a sua volta protetto da un involucro chiamato mallo.

Quel meraviglioso ingrediente che fece e tuttora fa la differenza per Ferrero, una grande azienda italiana, nata proprio là, nelle Langhe, ad Alba.

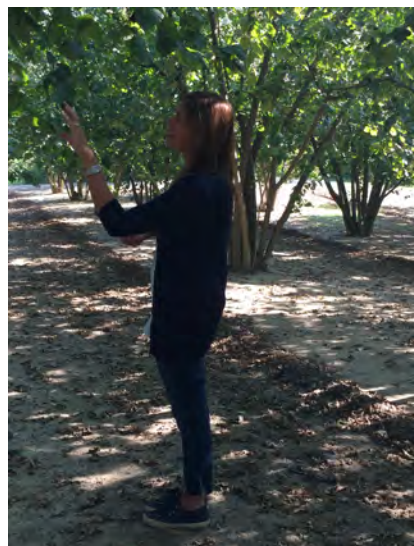
È Pietro Ferrero (il padre di Michele) che nei primi anni '40 ha l'intuizione: in barba ai tempi difficili del dopoguerra, capisce che la vera svolta per il laboratorio di pasticceria di famiglia può venire dall'utilizzare i prodotti del territorio per creare qualcosa di unico. E così, in assenza quasi totale di cacao perché troppo caro, la nocciola diventa l'ingrediente distintivo per creare preparazioni gustose e di qualità.

È molto affascinante leggere la storia di grandi uomini come Pietro e Michele Ferrero. E ancora più emozionante sentirla raccontare dai dipendenti, entusiasti di far parte di questo grande progetto italiano.

È ancora più toccante passeggiare per Alba e ascoltare dalla gente i ricordi sul Signor Michele, l'uomo che ha dato lavoro a un intero paese, che ha esaltato la materia prima del territorio, che fino all'ultimo ha controllato personalmente la qualità di ogni prodotto e che maniacalmente si è sempre assicurato che si mantenesse quel sapore di nocciola a cui lui era affezionato, senza mai rinunciare al gusto unico e distintivo dei suoi amati prodotti.

Ed è bello vedere che questa filosofia continua ad ispirare la nuova generazione al comando.

Mi capita di avvicinarmi ad un prodotto, il più delle volte, parlando del prodotto stesso. Questo è uno di quei casi in cui, invece, è la storia a coinvolgermi. E questa storia parte da un nocciolo.





La mia storia inizia a Cravanzana, a casa di Mario Vacchetti, di professione coricoltore.

È qui che per la prima volta scopro *Corylus avellana*, l'albero di nocciole. Diffuso soprattutto in Turchia e nelle zone a clima temperato. In Italia le zone vocate sono il Piemonte, il Lazio e la Campania.

La raccolta è già iniziata, gran parte delle nocciole sono ad essiccare al sole. Presto passeranno in stabilimenti specializzati, dedicati alla sgusciatura, alla calibratura e solo dopo verranno scelte per essere utilizzate da Ferrero.

Assaggio la torta di nocciole della moglie di Mario, preparata secondo la ricetta tradizionale della pasticceria piemontese, e chiedo a Mario di passeggiare tra i noccioli. In Italia la raccolta è meccanica e le nocciole si raccolgono una volta cadute dall'albero senza mallo, facendo una prima scrematura per selezionare quelle di miglior qualità.

Ferrero ha messo a punto tutta una serie di criteri per identificare le nocciole migliori per i propri prodotti. A Caprarola, in provincia di Viterbo, ho visitato la fabbrica Korvella di proprietà Ferrero e capito davvero cosa voglia dire qualità "maniacale".

Acquistare solo nocciole crude, intere e provenienti dall'ultimo raccolto disponibile.
Acquistare solo nocciole in lotti monocalibro.

Qui a Caprarola le nocciole arrivano intere e vengono pulite, sgusciate, calibrate, selezionate con cura, controllate fino al più piccolo dettaglio da inviare agli stabilimenti Ferrero. Perché Ferrero, esattamente come voleva il signor Michele, ci tiene alla qualità.

Arrivo ad Alba per visitare la produzione del Rocher e della Nutella (esperienza che sognavo di fare da tempo).

Mentre seguo con gli occhi la corsa delle nocciole sugli impianti chiedo ingenuamente quello che tutti vorremo sapere: "qual è il segreto della Nutella?"

Perché ci deve essere qualcosa che la rende così unica e irripetibile”.

E mi viene risposto, con il sorriso sulle labbra: “La qualità delle nocciole. Noi le tostiamo internamente. Le tostiamo in lotti dello stesso calibro per assicurare una tostatura omogenea e ottimale. Le tostiamo a temperature più basse e tempi più lenti per ottenere una tostatura omogenea e perfetta. Le tostiamo all’ultimo momento, qui accanto alla linea di produzione per poterle incorporare nei nostri prodotti nel più breve tempo possibile. Abbiamo i nostri mastri tostatori capaci di sprigionare dalle nocciole l’aroma più intenso grazie ad un’esperienza e una maestria che rendono uniche le nostre ricette.

La differenza sta nella qualità.

Ed è così. Assaggio le nocciole crude e quelle appena tostate. Mi lascio andare all’aroma pieno e intenso. Ora il frutto è diventato manteca. Ora granella. Ma il profumo, liberato dalla tostatura è ovunque.

Sono due giorni importanti, per me, questi. Perché ho l’opportunità di essere a stretto contatto con l’azienda che in assoluto più mi affascina da un punto di vista imprenditoriale. Dal Giandujot all’Estathè, passando attraverso miti come la Nutella, l’Ovetto, il Rocher, il Mon Cheri. Mai un compromesso sulla qualità, sempre una ricerca continua e costante, fatta di ricette, di prove, di tentativi, di test su nuovi prodotti, senza mai dimenticare il gusto della “signora Valeria”.

Nell’ultima top 20 delle aziende con la reputazione più alta al mondo, compare solo un’italiana. Ferrero.

Un bel traguardo, se pensiamo che tutto è nato da un “tonda gentile delle Langhe”...

