# I territori della nocciola

Restipica Italia da conoscere

Città della Nocciola

**La nocciola piace a grandi e bambini, fa bene alla salute e in Italia sostiene uno dei settori di eccellenza a livello mondiale con varietà che sono le più stimate in assoluto. La Turchia è il primo paese produttore mondiale con circa il 70 per cento, seguito dall'Italia al secondo posto con il 13 per cento. Seguono produzioni minori in USA, Spagna e Georgia. Con 71.520 gli ettari coltivati, l'Italia è il primo paese europeo.**

## *The lands of hazelnut*

***Everybody loves hazelnuts (nocciole in Italian), from grown-ups to children, they are good for your health and they support one of the most successful sectors on a global scale with varieties that are among the most esteemed ones in the world. Turkey is the first world producer with almost 70 percent, followed by Italy at the second place with 13 percent. They are then followed by smaller productions in the USA, Spain and Georgia. With its 71.520 cultivated hectares, Italy is the first producer in Europe.***

In Italia la prima regione produttrice è il Lazio con quasi 46mila tonnellate annue, seguono la Campania con poco meno di 40mila e il Piemonte con circa 20mila. Al quarto posto la Sicilia con meno di 12mila tonnellate annue. Troviamo altre regioni con piccole ma significative produzioni di nocciola come in Calabria, dove è nato un consorzio di produttori che ha in corso la richiesta di Igp, la Liguria con il Parco Regionale dell'Aveto e la festa della nocciola di Sarzana, e l'Umbria con Bevagna dove la nocciola si valorizza ogni anno nel week-end dei Santi. Si può anche girare tutta l'Italia, ma sono solo quattro le aree con diffusi noccioleti.

Cominciamo dal sud. Terra arida e pietrosa, la Sicilia ha nei Nebrodi estese e secolari montagne di noccioleti di un verde intenso che sovrastano le isole Eolie. Gli Arabi introdussero le celebri avellanae, prima in Campania, poi nelle *Madonie*. Dopo una grave crisi che colpì l'industria della seta, al posto dei gelsi arrivarono i noccioli con le varietà *Curcia*, *Carrello*, *Ghirara*, e *Minnulara*. La tradizione pasticcera nebrodense è quella dei cucciddati di Natale, foglie arrotolate ripiene di frutta secca, miele e nocciole, della pasta reale di nocciole e delle "tre nocciole" di Sinagra, dapprima immerse nel caramello di miele e zucchero e poi nel cioccolato fondente.

In Campania le nocciole hanno due cuori. Uno batte ad Avella, l'altro a Giffoni (Sei Casali e Valle Piana). Avella deve il suo stesso nome alla nocciola, che i latini chiamavano nux avellana. Ne parlarono Catone e Plinio. Una tradizione millenaria sviluppatasi nelle province di Salerno, Avellino, Napoli, Caserta e nel vallo di Lauro e di Baiano, lungo un tratto dell'antico *Clanis*, ha prodotto un ricco assortimento di varietà: la *Mortarella* e la *San Giovanni*, a frutto allungato, la Tonda Bianca e la Tonda Rossa di Avellino, la *Camponica* e la *Riccia di Talanico*. A Giffoni troviamo la varietà più celebre campana: la *Tonda di Giffoni*. È coltivata fin dall'XI secolo, come da documenti storici stipulati tra coloni e proprietari. Ha la denominazione *Nocciola di Giffoni Igp*. Al Museo Nazionale di Napoli sono esposte alcune nocciole combuste, parte del corredo funerario di un nobile guerriero etrusco la cui tomba fu rinvenuta a Pontecagnano, il più meridionale avamposto etrusco nel sud.

Nel viterbese, a nord di Roma, l'antico *lacus Alsietinus* è il lago di Vico. Un console romano, Quinto Fabio Rulliano, violò la selva che il lago sovrastava, un'invalicabile barriera di tronchi plurisecolari e sottobosco, e trovò i monti Cimini. Da allora, grandi famiglie patrizie romane, principi e papi, scelsero i Cimini per dimora, come i Farnese che costruirono il loro magnifico palazzo a Caprarola. La Nocciola Romana Dop è stata riconosciuta nel gennaio 2009. Le nocciole, qui chiamate nocchie, sono rappresentate da due diverse varietà: *il Nocchione* e la più diffusa Tonda gentile romana. I dolci tipici di Natale in quest'angolo di Lazio sono il pan del vescovo, il pan giallo e i "tozzetti", biscotteria secca da abbinare al vino passito.

Saliamo al nord per "andar per Langa" tra Torino, Asti e Cuneo. Proprio da dove provengono i vini Barolo e Barbera, Barbaresco e Moscato, Dolcetto e Grignolino, c'è una Langa selvaggia, dove tra funghi e tartufi si trova il nocciolo. Quando, nel 1806, Napoleone decreta il blocco continentale e il prezzo del cacao arriva alle stelle, qualche astuto pasticcere della Caffarel mescolò la pasta di cacao con le nocciole e creò nel 1865 il giandujotto. Le nocciole provenivano da una fabbrica di Cortemilia fondata nel 1856 da Carlo Caffa, il primo a sgusciare meccanicamente le nocciole. Ad Alba, protagonista è la Nutella prodotta dai Ferrero negli anni '50. A Cravanzana c'è il *bunet*: uno squisito budino di nocciole, cacao, latte e uova. E poi i celebri *baci di dama*. Profumo deciso e gusto delicato contraddistinguono l'olio di nocciola. Non c'è Tonda Gentile Trilobata che non transiti da Cortemilia per essere sgusciata e tostata: ed è proprio qui che ha sede la Confraternita della nocciola di Langa. Cortemilia è celebre per la torta di nocciole: nocciole del Piemonte provviste del marchio di garanzia europeo Igp.

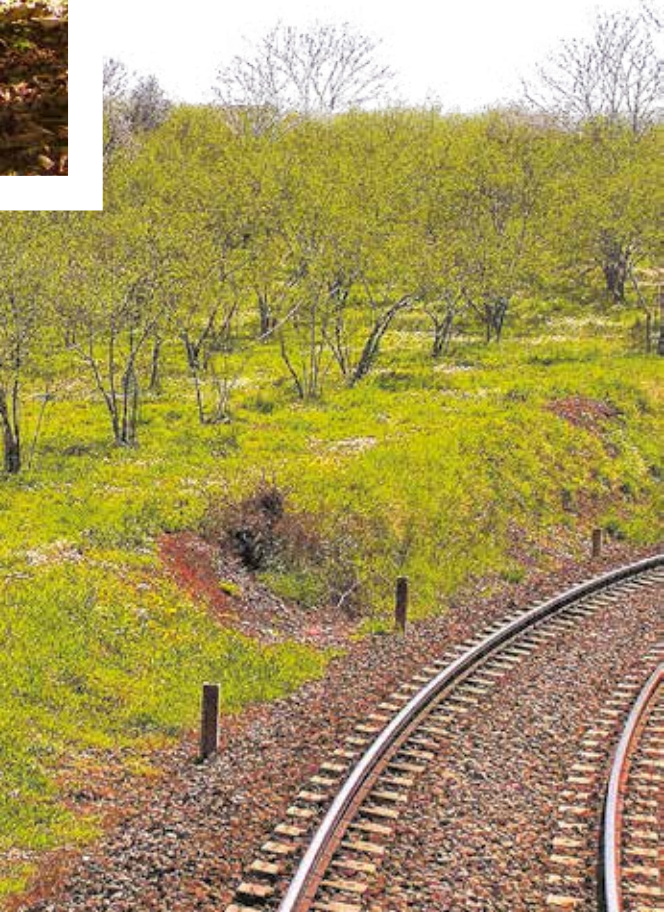
*In Italy the first productive region is Lazio with almost 46.000 annual tons, followed by Campania with a little less than 40.000 and Piedmont with about 20.000. In the fourth place there is Sicily with less than 12.000 annual tons. We can find other regions with small but significant hazelnut productions in Calabria, where producers created a consortium which is hoping to achieve Igp denomination, Liguria with the Regional Park of Aveto and the hazelnut festival of Sarzana, and also Umbria with Bevagna where the hazelnut it is celebrated every year on the weekend of All Saints. You can run across the entire Italy, but there are only four areas with widespread plantations.*

*Arid and stony land, Sicily presents in the Nebrodi area extended and secular mountains of hazel groves of an intense green which overcome the Aeolian Islands. Arabs introduced the famous avellanae, first in Campania, then in the Madonie area. The pastry tradition of Nebrodi is the one of Christmas cucciddatti, rolled leaves stuffed with dried fruit, honey and hazelnuts, hazelnut paste and the "three hazelnuts" of Sinagra, previously immersed in caramel with honey and sugar and then in dark chocolate.*

*In Campania hazelnuts have two hearts. One that beats in Avella and the other one in Giffoni (Sei Casali and Valle Piana). Avella owes its name to the hazelnut, which Latins called nux avellana. A thousand-years old tradition has produced a rich selection of varieties: the Mortarella and San Giovanni, with an elongated fruit, the Tonda Bianca and Tonda Rossa di Avellino, Camponica and Riccia di Talanico. In Giffoni we can find the most famous variety of Campania: the Tonda di Giffoni. It has been cultivated since the XI century and it has the denomination of Nocciola di Giffoni Igp.*

*In the Viterbo area in the north of Rome, the ancient Iacus Alsietinus is Lake Vico. A Roman consul, Quinto Fabio Rulliano violated the woods that the lake dominated, an insurmountable barrier of really ancient logs and undergrowth, and he found the Cimini mountains. Since then, the great Roman patrician families, princes and popes, chose the Cimini as their dwelling, like the Farnese who built their magnificent palace in Caprarola. The Nocciola Romana Dop was recognized in January 2009.*

*We climb to the north to go among the Langhe area between Turin, Asti and Cuneo. Precisely where the wines Barolo and Barbera, Barbaresco and Moscato, Dolcetto and Grignolino originate, there is a wild Langa, where you can find the hazelnut trees between mushrooms and truffles. In 1806, when Napoleon declared the continental blockade and the price of cocoa had gone sky-high, some clever pastry chef of the Caffarel company mixed cocoa paste with hazelnuts and created in 1865 the giandujotto. The hazelnuts came from a factory of Cortemilia founded in 1856 by Carlo Caffa, the first one to peel mechanically hazelnuts. In Alba, the protagonist is Nutella produced by Ferrero in the 50s. Cortemilia is famous for its hazelnut cake: Piedmont hazelnuts provided with the European Igp mark.*



# Due borghi simbolo del piccolo frutto che i Romani chiamavano “avellana”

**Caprarola • Sieti**

**Tra le nuove destinazioni turistiche, espressione di comunità ospitali e rappresentate da un prodotto fortemente evocativo, ci sono le Città della Nocciola. Un viaggio tra i territori di produzione è un’esperienza sensoriale, che lega la ruralità e l’arte, il sapore e la bellezza. Nell’Italia delle mille identità, ci sono anche i borghi della nocciola da conoscere. Tra questi, abbiamo scelto nel Lazio Caprarola, uno dei Borghi più belli d’Italia, per il Palazzo Farnese, splendido esempio di dimora rinascimentale, e in Campania il paese albergo di Sieti, frazione di Giffoni Sei Casali, a pochi km dal luogo in cui si svolge il Giffoni Film Festival.**

## *The two villages symbol of the small fruit that the Romans called "avellana"*

***Among the new touristic destinations, the expression of hospitable communities represented by a highly evocative product, there are the Cities of the Hazelnut. The journey through the production areas is a sensory experience that links rurality to art, flavor to beauty. In Italy of a thousand identities, there are also the villages of the hazelnut to know. Among these, we have chosen Caprarola, in Lazio, one of the most beautiful villages in Italy, for the Palazzo Farnese, a splendid example of a Renaissance residence, and in Campania the hotel country of Sieti, fraction of Giffoni Sei Casali, a few kilometers from which is held the Giffoni Film Festival.***

# Caprarola

## Palazzo Farnese circondato dai noccioleti

*Palazzo Farnese surrounded by hazelnuts*

**Viterbo**

Caprarola, borgo della Tuscia Viterbese, sorge sul versante meridionale dei Monti Cimini in una cornice naturale di grande pregio. Il centro abitato è arroccato in posizione dominante su uno sperone tufaceo. Appare come una sorta di passerella in salita delimitata da palazzi rinascimentali che aprono al visitatore il passaggio verso Palazzo Farnese. Tale è il risultato dell'intervento urbanistico progettato dal Vignola, che ha finalizzato la ricostruzione del centro abitato all'effetto scenografico dato dall'imponente dimora a pianta pentagonale voluta dal cardinale Alessandro Farnese, divenuto poi papa con il nome di Paolo III. Il gioiello architettonico di Palazzo Farnese sovrasta tutto il territorio circostante. È arricchito da decorazioni pittoriche realizzate dai più importanti artisti dell'epoca e circondato da un parco secolare. Pochi chilometri, e dalla storia si passa alla natura. Nelle vicinanze del centro si estende una vasta riserva naturale all'interno della quale dimora il lago di Vico, al quale fanno da cornice ampie distese di noccioleti.

A Caprarola è ancora vivo il legame con le antiche tradizioni e l'agricoltura mantiene un ruolo importante. La nocciola autoctona, Gentile Romana, è l'emblema della comunità locale poiché fonte di reddito ed elemento di identificazione del territorio. La nocciola di Caprarola è una delle più apprezzate al mondo grazie a caratteristiche superiori date dal clima, dal territorio di origine vulcanica e dalla grande esperienza dei produttori maturata nei secoli. La sua coltivazione è attestata a partire dal XV secolo ma la presenza sul territorio della varietà Tonda Gentile risalirebbe a prima dei Romani. Il marchio Dop è arrivato nel 2009. Promozione turistica e valorizzazione della nocciola vanno ormai di pari passo. Ad ospitare il visitatore sono infatti spesso aziende agricole che fanno della nocciola la loro principale occupazione. Qui si può gustare la nocciola al naturale o utilizzata in creme e dolci, in primi o secondi piatti, come un versatile alimento dalle straordinarie proprietà organolettiche e dalle più nascoste proprietà cosmetiche.

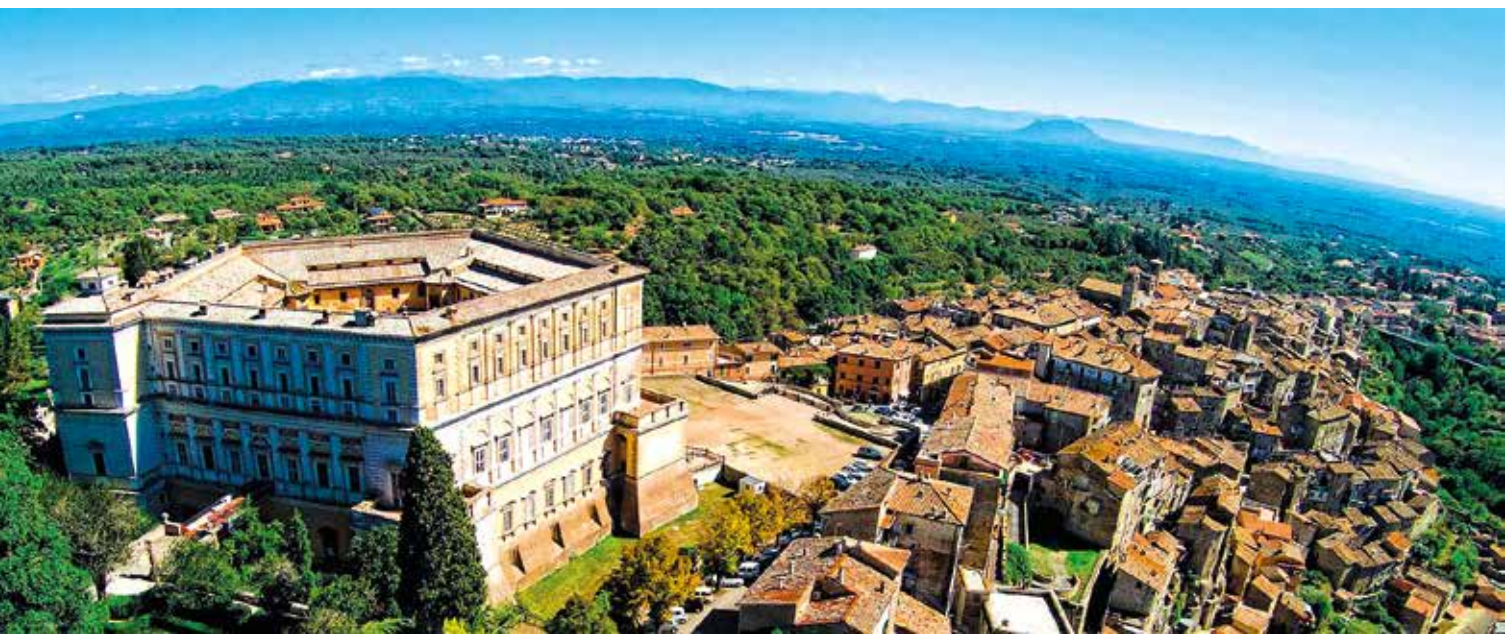
*Caprarola, village of the Tuscia Viterbese, rises on the southern side of the Cimini mountains in a natural setting of great esteem. The inhabited centre is perched in a dominant position on a tuff spur. It appears as a sort of uphill boardwalk delimited by Renaissance palaces that opens for the visitor the passage towards Palazzo Farnese. This is the result of the urban intervention designed by Vignola, who finalized the reconstruction of the town centre with an impactating effect given by the imposing dwelling with a pentagonal plan commissioned by cardinal Alessandro Farnese, who later became Pope with the name of Paul III. The architectural jewel of Palazzo Farnese overlooks the whole surrounding territory. It is enriched by pictorial decorations made by the most important artists of the age and surrounded by a secular park. A few kilometres, and from history we shift to nature. In the vicinity of the centre there is a vast natural reserve in which there is Lake Vico, which is framed by large hazelnut groves.*

*In Caprarola you can still feel the bond with the ancient traditions and agriculture retains an important role. The indigenous hazelnut, Gentile Romana, is the emblem of the local community as a source of income and element of identification of the territory. The hazelnut of Caprarola is one of the most appreciated ones in the world thanks to superior characteristics given by the climate, the territory with volcanic origin and the great experience of the producers gained over the centuries. Its cultivation has been attested since the XV century.*

## LE CITTA' DELLA NOCCIOLA

L'Associazione Nazionale Città della Nocciola è nata nel 2004 da un'idea di Rosario D'Acunto, suo attuale presidente. Affiancato dai sindaci campani, laziali, piemontesi e siciliani, in rappresentanza delle quattro principali regioni produttrici, il presidente rappresenta ben 274 comuni associati. Dalla carta dei valori, detta "Carta di Cortemilia", alle 14 assisi nazionali, l'associazione ha prodotto eventi come Le Nocciole della Felicità, il Nocciola Day (il 10 dicembre 2017 la VI edizione), NoccioliAmo in Tour, la Borsa del Turismo della Nocciola Italiana e il Panel test nazionale. Ha realizzato guide come Nocciolands, curata da Filippo Radaelli, ha contribuito al progetto di marketing Res tipica-Anci e si è impegnata per la qualità territoriale con Legambiente Turismo. L'associazione ha inoltre promosso il Tavolo Corilicolo Nazionale, istituito dal ministero delle politiche agricole e forestali per creare una rete e una strategia nazionale della nocciola italiana. Scopo delle Città della Nocciola (www.nocciolaitaliana.it) è di riagganciare la nocciola al suo territorio di produzione, innescando virtuosi processi economici per le comunità di riferimento. L'associazione, diretta da Irma Brizi, ha sede nel Palazzo Federico II dell'antico borgo di Terravecchia a Giffoni Valle Piana, noto per il Giffoni Film Festival e per la Nocciola Giffoni di Igp.

The National Association Città della Nocciola was born in 2004 from an idea of Rosario D'Acunto, its current president. Flanked by the mayors of Campania, Lazio, Piedmont and Sicily, in representation of the four main production regions, the president represents the 274 municipalities associated. From the charter of values, called "Carta dei Cortemilia", to the 14 national assemblies, the association has organised events such as Le Nocciole della Felicità, the Hazelnut Day (10 December 2017 there will be the VI edition), NoccioliAmo in Tour, Tourism Exchange of Italian Hazelnut. The association has also promoted the Tavolo Corilicolo Nazionale, established by the Ministry of Agricultural and forestry policies to create a network and a national strategy of Italian hazelnut. The purpose of the City of Hazelnut is to link the hazelnut to its territory of production, triggering virtuous economic processes for the community.



# Sieti

## Un paese albergo

**Salerno**

*A country hotel*

Siamo in Campania, nel comune di Giffoni Sei Casali, a pochi km dalla Cittadella del Cinema di Giffoni Experience, a 10 da Salerno e a 18 dalla Costa d'Amalfi. La costiera cilentana è a 25 km e Pompei a 30. L'economia, nel Parco regionale dei Monti Picentini, è agricolo-montana: vi si producono olio, castagne e nocciole. La nocciola, soprattutto, è il vanto dell'agricoltura locale: con la denominazione "Nocciola di Giffoni" la varietà Tonda di Giffoni è marchio europeo riconosciuto Igp. Tra le colline e i monti che si affacciano sul golfo di Salerno si può fare trekking, equitazione, andare in mountain bike, sostare presso fresche sorgenti raccogliendo fragoline, more, asparagi, porcini, e si può visitare Sieti. Il borgo, che vent'anni fa era a rischio abbandono, oggi è un paese albergo con strutture ricettive, di ristorazione e di vendita di prodotti tipici.

Il progetto di Sieti Paese Albergo è stato apprezzato a Bruxelles dall'Unione europea come modello di comunità ospitale da replicare negli altri borghi europei. Qui, palazzi nobiliari, conventi, chiese, laboratori della nocciola, godono della vista sui noccioleti, in mezzo ai quali sorgono agriturismi, case di campagna, bed & breakfast. Raccontano la storia di Sieti i palazzi Fortunato, Nobile, De Robertis, Pennasilico e de Pastina, eretti dalle famiglie patrizie. Il borgo è attento anche alla contemporaneità con il Museo di Arte Ambientale che annovera 15 opere di artisti contemporanei. Il ristorante Popilia offre un menù con più di venti piatti alla nocciola. Alla Caffetteria del Borgo, in piazza Corte dei Santi, Michele ci aspetta con il suo mitico caffè alla nocciola. Nella stessa piazza visitiamo il laboratorio Nucella di lavorazione della Nocciola Giffoni Igp. E alla nocciola è intitolata anche la Masseria di Villa Rizzo. Gli oltre duecento posti letto sul territorio consentono a tutti di programmare una vacanza a Sieti, magari in occasione della cinquantesima edizione del Giffoni Film Festival che si svolgerà dal 20 al 28 luglio 2018.

*We are in Campania, in the municipality of Giffoni Sei Casali, a few km from the Citadella del Cinema of Giffoni Experience, 10 km away from Salerno and 18 km from the Amalfi Coast. Between the hills and the mountains overlooking the gulf of Salerno you can visit Sieti. The village today is a hotel village with accommodation services, catering and where you can buy typical products.*

*The project of Sieti Paese Albergo has been appreciated in Brussels by the European Union as a model of a host community which can be replicated in other villages in Europe. Here, noble palaces, monasteries, churches and hazelnut laboratories can enjoy the view on the hazelnut groves, among which there are farmhouses, country houses, bed & breakfast. The restaurant Popilia offers a menu with more than twenty dishes hazelnut based. At the Caffetteria del Borgo, in piazza Corte dei Santi, Michele is waiting for us with its mythical hazelnut coffee. In the same square we can visit the Nucella laboratory where they treat the Nocciola Giffon Igp.*