

# **Nocciolini di Chivasso, 3 semplici ingredienti per un dolce sublime**

scritto da Redazione | 04/12/2017



**Nocciola IGP Tonda Gentile Trilobata del Piemonte, albumi e zucchero danno vita a una bontà tipica della cittadina di Chivasso, nel canavese, riconosciuta come Prodotto Agroalimentare Tradizionale italiano.**

Possono 3 soli ingredienti costituire un dolce sublime? Se parliamo dei [Nocciolini di Chivasso](#) la risposta è sì. Simili agli amaretti e con la dimensione di un'unghia, vengono prodotti artigianalmente miscelando le nocciole, precedentemente tostate e macinate, agli albumi ed allo zucchero. L'impasto viene successivamente suddiviso in piccole dosi che, dopo la cottura in forno, assumono l'aspetto che tutti conoscono.

Il biscotto spesso degustato da solo, è ottimo in abbinamento allo zabajone tanto apprezzato da dare vita alla **Confraternita dël Sambajon e djj Nocciolini**. Altri accostamenti comuni sono con il bicerin, il cioccolato fondente ma è anche un ingrediente del gelato che si può assaggiare nella pasticceria Bonfante.

# Nocciolini di Chivasso: storia e produttori

I **Nocciolini di Chivasso**, inseriti nell'elenco dei P.A.T. (Prodotti Agroalimentari Italiani) nacquero all'inizio del 1800 grazie alle sapienti mani del pasticcere **Giovanni Podio** che diede loro il nome di *Nuasèt* o Noasetti, dal francese "noisette" (nociola). Con l'avvento del fascismo e la messa al bando dei nomi stranieri, diventarono semplicemente "Nocciolini", termine con cui sono commercializzati ancora oggi.

Verso gli inizi del '900, i maestri **Ernesto Nazzaro** e **Luigi Bonfante** recuperarono la ricetta e contribuirono alla promozione del prodotto. Il primo, genero del loro inventore, grazie al successo riscosso all'Esposizione Universale di Parigi, nel 1904 ottenne il brevetto dal Ministero del Commercio del Regno d'Italia. Il secondo, invece, decise di venderli con una confezione unica di colore rosa e ne favorì la diffusione in tutta la penisola.

## Festa dei Nocciolini di Chivasso

Oggi nella cittadina di Chivasso, la produzione di questi dolcetti si spartisce tra 5 produttori differenti: lo storico **Bonfante**, le pasticcerie **Tallia e Piccoli**, l'**azienda dolciaria Fontana** e la biscotteria **Il Dolce Canavese**. A settembre, tali produttori sono i protagonisti della **Festa dei Nocciolini di Chivasso**, durante la quale si possono degustare e acquistare questi tipici dolci del chivassese.

## Le cinque aziende produttrici

[Il Dolce Canavese](#), la più giovane delle 5 aziende che producono i Nocciolini, ha recentemente deciso di rispolverare il nome originale di "Noasetti" che sono stati presentati alla prima edizione del [Gourmet Food Festival](#) di Torino. Con l'uscita del packaging in edizione limitata, inoltre, planterà un albero di nocciole ogni 4 confezioni di Noasetti biologici venduti.

Se da un lato la storia e la tradizione meritano di essere portate avanti, scelte così innovative non possono far altro che facilitare la tutela dei prodotti agroalimentari tipici.

© Articolo di Alessio D'Aguanno.

**- NOCCIOLINI DI CHIVASSO -**  
**PRODUZIONE E VENDITA**  
**Elenco aziende**  
**Contattaci se vuoi essere presente qui!**