



**IPSEO**

**LUCIO PETRONIO  
POZZUOLI**

**ADECCO TECNICAMENTE**



# TORTA

## BONTÀ ALLA NOCCIOLA



# INTRODUZIONE

Cosa ci fa una Nocciola di Giffoni IGP a Pozzuoli?! Te lo raccontiamo noi! Siamo le studentesse e gli studenti della classe 5PA dell'Ipseo Lucio Petronio , un bellissimo istituto con due sedi nel comune di Pozzuoli in provincia di Napoli.

Appena conosciuta la Nocciola di Giffoni IGP l'abbiamo invitata alle esercitazioni nei nostri laboratori per abbinarla a gustosi ingredienti locali.

Grazie a lei abbiamo creato delle prelibatezze uniche:

- la Frolla alla nocciola
- la Massa croccante al cioccolato
- il Biscuit alle nocciole
- la Crema al mascarpone
- la Tartare di pere
- il Cremoso alla nocciola
- la Glassa al cioccolato e caramello.

È stato un mese davvero intenso e creativo per noi... ma anche per la nocciola!

# LA CAMPANIA

## E LA NOCCIOLA

### "NOCCIOLA DI GIFFONI IGP"



L'Indicazione geografica protetta "Nocciola di Giffoni" si riferisce ad una delle varietà italiane più pregiate in assoluto: la Tonda di Giffoni.

Le caratteristiche distintive della "Nocciola di Giffoni" IGP sono rappresentate: dalla forma perfettamente rotondeggiante del seme (che è la nocciola sgusciata), che ha polpa bianca, consistente, dal sapore aromatico, e dal perisperma (la pellicola interna) sottile e facilmente staccabile. E' inoltre particolarmente idonea alla tostatura, alla pelatura e alla calibratura, anche per la pezzatura media e omogenea del frutto. Per queste sue caratteristiche pregiate essa è particolarmente adatta alla trasformazione industriale ed è pertanto fortemente richiesta dalle industrie per la produzione di pasta e granella, nonché, come materia prima, per la preparazione di specialità dolciarie di grande consumo. Nell'area di origine è utilizzata anche come ingrediente nella preparazione di una variegata gamma di prelibatezze, tra le quali: dolcetti, torte, gelati, creme, ma anche insoliti primi piatti e finanche liquori alla nocciola.

Ma la "Nocciola di Giffoni" IGP si presta particolarmente, proprio per la forma e la qualità del frutto, al consumo diretto, sia in guscio che soprattutto come snack denocciolato intero, ed è questa forma di consumo che ha stimolato un nuovo rinnovato interesse verso tale prodotto. Al naturale o ricoperta di cioccolato, nel miele o nel torrone, la "Nocciola di Giffoni" IGP sta guadagnando, anche all'estero, il favore dei consumatori.

Essendo una cultivar medio-precoce, la raccolta dei frutti inizia solitamente già dalla terza decade di agosto, dopo di che, le nocciole vengono essiccate per portarle ad un'umidità del 5-7% e infine si depositano in luoghi freschi e ventilati, privi di odori e umidità.

Il valore altamente nutritivo della "Nocciola di Giffoni" fa sì che il suo consumo protegge dall'arteriosclerosi e dalle malattie cardiovascolari, grazie ad una concentrazione di sostanze grasse monoinsaturi, come l'acido oleico, che hanno la funzione di limitare fortemente i livelli di colesterolo nel circolo sanguigno. Essa inoltre è ricca di vitamine E, B, C, nonché di minerali quali il ferro, il rame, lo zinco, il fosforo, il sodio, il magnesio e il selenio, fondamentali per un corretto funzionamento del sistema cellulare.

## Cenni storici

La coltivazione del nocciolo in Campania è antichissima. Numerose testimonianze si rinvennero nella letteratura latina, già a partire dal III secolo avanti Cristo, e da reperti archeologici, quali ad esempio alcuni resti carbonizzati di noccioline, esposti al Museo Nazionale di Napoli. La diffusione di questa coltura nel resto d'Italia sembra essere iniziata proprio a partire dalla Campania, tanto che già nel secolo XVII il commercio delle noccioline, in particolare verso altre nazioni, aveva una sua rilevanza economica.

Le prime testimonianze della coltivazione della "Nocciolina di Giffoni" IGP, prodotto tipicamente salernitano, risalgono al Medioevo, ma è solo attraverso rapporti commerciali con il resto d'Italia e con l'estero, nell'epoca borbonica, che si venne a conoscere il valore distintivo della qualità di tale prodotto.

Successivamente, nel Novecento, esso ha registrato un'espansione colturale proprio in relazione alla forte richiesta da parte dell'industria dolciaria. Il territorio dei Picentini e della valle dell'Irno, d'altra parte, è vocato naturalmente alla coltivazione del nocciolo in quanto questa pianta è presente da sempre nella zona allo stato spontaneo. Il terreno di origine vulcanica offre, peraltro, le migliori condizioni di fertilità, e in generale le proprietà qualitative della Tonda di Giffoni sono riconducibili proprio al fortunato mixer di fattori ambientali, naturali e umani tipici della zona di produzione.



## Area di produzione

L'area di produzione della "Nocciola di Giffoni" IGP è concentrata nel salernitano, soprattutto nella valle dell'Irno e nella zona dei Monti Picentini dove sono ubicati i 12 comuni interessati che sono: Acerno, Baronissi, Calvanico, Castiglione del Genovesi, Fisciano, Giffoni Sei Casali, Giffoni Valle Piana, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella, Olevano sul Tusciano, S. Cipriano Picentino, S. Mango Piemonte.



# FROLLA ALLA NOCCIOLA

## **Ingredienti:**

Burro 100 g, Pasta nocciola 12g, Zucchero a velo 80g Farina debole 200g, Farina di nocciole 30g Uova 50 g

## **Procedimento:**

Amalgamare burro, pasta nocciola, zucchero a velo poi aggiungere le uova e infine le farine. Impastare velocemente fino ad ottenere un panetto liscio ed omogeneo.





# MASSA

## CROCCANTE AL CIOCCOLATO

### **Ingredienti:**

60 g cioccolato al latte, 40g pasta di nocciole, 45 g paillette feuilletine

### **Procedimento:**

Amalgamare bene tutti gli ingredienti.



# BISCUIT

## ALLE NOCCIOLE

### **Ingredienti:**

Tuorli g 200, Albume g 300, Zucchero g 250, Farina g 250,  
Nocciole in farina g 250

### **Procedimento:**

Montare l'albume con lo zucchero.  
Unire i tuorli sbattuti. Infine le farine precedentemente  
setacciate e cuocere a 170 x 10 /12 minuti

# CREMA AL MASCARPONE

## Ingredienti:

50 g crema pasticciera, 50 g mascarpone, 50 g panna montata

## Procedimento:

Amalgamare crema pasticciera e mascarpone infine alleggerire con panna montata.



# TARTARE DI PERE

## Ingredienti:

90 g pere a cubetti, 50 g purea di pere, 10 g margarina OLVA, 15 g zucchero, 15 g succo di limone, 1 g pectina, 2 g zeste di limone

## Procedimento:

Rosolare i cubetti di pera nella margarina sciolta, aggiungere la purea di pere con il succo e zeste di limone, infine lo zucchero miscelato con la pectina portare a bollore.

# CREMOSO

ALLA NOCCIOLA

## Ingredienti:

65 g latte, 65 g panna, 40 g tuorli, 40 g zucchero, 60 g pasta nocciola, 3 g gelatina, 15 g acqua per la gelatina, 130g di panna semi montata

## Procedimento:

Cuocere a 82° latte, panna, tuorli e zucchero. Aggiungere la pasta di nocciole, quando la massa raggiunge i 60 °C unire la gelatina precedentemente idratata, raffreddare e aggiungere la panna semi montata.

# GLASSA

AL CIOCCOLATO

## Ingredienti:

75 g acqua, 150 g zucchero, 150 g sciroppo di glucosio, 100 g latte condensato, 60 g massa gelatina e 150 g cioccolato

## Procedimento:

portare a 103° l'acqua, lo zucchero e lo sciroppo di glucosio. Versare il composto su il latte condensato e la gelatina idratata, aggiungere il cioccolato e mixare con il frullatore a immersione ad una temperatura di 30/32°C.



# I PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO CAMPANO

La **pera Mastantuono**, detta anche "pera 'e Mast'Antuono" prodotta nelle aree interne della Campania e in particolare nelle province di Avellino, Salerno e Napoli è una pera di dimensioni molto piccole, rotondeggianti, con il peduncolo corto. è di colore tendente al giallo con picchiettature e screziature marroni e la sua polpa è soffice e profumatissima. Matura nel mese di novembre e viene coltivata in impianti caratterizzati da forme di allevamento a vaso classico.



# I PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO CAMPANO

L'indicazione geografica protetta "**Limone di Sorrento**" è riferita ai frutti della cultivar di limone "Massese", conosciuta in letteratura anche come "Limone di Massa" e "Ovale di Sorrento", prodotti esclusivamente nell'area della penisola sorrentina.

È un limone di dimensioni medio-grosse (peso di ogni frutto non inferiore a 85 grammi), di forma ellittica e con polpa di color giallo paglierino particolarmente succulenta e il cui succo è caratterizzato da elevata acidità e ricco di vitamina C e sali minerali. La buccia, di un bel color giallo citrino, è di medio spessore ed è molto profumata per la ricca presenza in oli essenziali.





# ABBINAMENTO

## DOLCE - VINO

**Denominazione:** Irpinia Fiano Passito DOC

**Uve:** Fiano

**Appassimento:** i grappoli vengono posizionati in piccole cassette e portate in un locale areato per 8 settimane al fine di ottenere la necessaria gradazione zuccherina.

**Fermentazione e maturazione:** in barrique per 12 mesi.

**Affinamento:** 12 mesi in bottiglia.

**Esame organolettico:** colore giallo dorato cristallino. Al naso evidenti sensazioni morbide di albicocca appassita e di piccoli fiori bianchi. In bocca la setosità e morbidezza tipiche del vitigno vengono arricchite da una notevole spalla acida e minerale. Il finale è lungo e ricorda agrumi canditi, cannella e la buccia della pesca bianca.

**Abbinamenti gastronomici:** perfetto per accompagnare prodotti di pasticceria, soprattutto dolci con le creme. Ottimo anche con formaggi molto stagionati e con gli erborinati.



# CALCOLO CALORICO NUTRIZIONALE



Frolla alla nocciola					
	PROTIDI	LIPIDI	CARBOID.	FIBRA	KCAL
burro 100g	0,8	33,4	1,1	0	758
pasta nocciola 12g	1,68	7,32	1,44	1	81
zucchero a velo 80g	0	0	80	0	320
farina debole 200g	2	1,4	155	4	680
farina di nocciole 30g	4,2	17	3	3	189
uova 50g	6,2	4,35	tr	0	64
<b>TOTALE</b>	<b>14,88</b>	<b>63,47</b>	<b>240,54</b>	<b>8</b>	<b>2092</b>



Crema al mascarpone					
	PROTIDI	LIPIDI	CARBOID.	FIBRA	KCAL
Crema pasticcera 50g	2,5g	2,3g	1	0,05g	65g
Mascarpone 50g	3,8g	23,5g	0	0	227g
Panna montata 50g	1g	17g	4g	0	174g
<b>TOTALE</b>	<b>7g</b>	<b>43g</b>	<b>17g</b>	<b>0,05g</b>	<b>466g</b>

# CALCOLO CALORICO NUTRIZIONALE



Tartare di pere					
	PROTIDI	LIPIDI	CARBOID.	FIBRA	KCAL
Pere 140g	5,30g	0,14g	12,32g	3,30g	49g
Burro 10g	0,08g	8,34g	0,11g	0g	75 kcal
Zucchero 10g	0g	0g	0g	0g	39 kcal
Succo di limone 15g	0g	0g	0,52g	0g	0 kcal
Pectina 1g	0g	0g	0,17g	0,60g	2,44 kcal
Zeste di limone 2g	0,3g	0g	0,16g	1g	0,47 kcal
<b>Totale</b>	<b>5,33g</b>	<b>8,48g</b>	<b>65g</b>	<b>5g</b>	<b>166 kcal</b>



Cremoso alle nocciole					
	PROTIDI	LIPIDI	CARBOID.	FIBRA	KCAL
Latte 65g	2,10g	0,90g	0g	0g	27 kcal
Panna 65g	1,38g	21g	0g	0g	202 kcal
Tuorli 40g	6,32g	11,32g	tr	0	130 kcal
Zucchero 40g	0g	0g	0g	0g	156 kcal
Pasta di nocciole 60g	8g	38,4g	3,6g	4,8g	393 kcal
gelatina 3g	0,23g	0	2,7g	0	1,6 kcal
15g acqua	0	0	0	0	0
<b>TOTALE</b>	<b>18,03g</b>	<b>71g</b>	<b>6,3g</b>	<b>4,8g</b>	<b>910 kcal</b>

# CALCOLO CALORICO NUTRIZIONALE



Massa croccante al cioccolato					
	PROTIDI	LIPIDI	CARBOID.	FIBRA	KCAL
Cioccolato al latte 60g	4g	22g	30g	2g	327 kcal
Pasta di nocciole 40g	6g	24g	5g	3g	269 kcal
Paillette felletine 45g	2g	3,8g	37g	0,85g	191 kcal
<b>TOTALE</b>	<b>12g</b>	<b>40g</b>	<b>72g</b>	<b>5,85g</b>	<b>787g</b>



Biscuit alle nocciole					
	PROTIDI	LIPIDI	CARBOID.	FIBRA	KCAL
Tuorli 200g	31,6g	58,2g	tr	0	650 kcal
Albume 300g	32g	tr	tr	0	129 kcal
Zucchero 250g	0	0	261g	0	980 kcal
Farina di nocciole 250g	35g	152,5	30g	21g	1680kcal
<b>TOTALE</b>	<b>100g</b>	<b>210g</b>	<b>300g</b>	<b>21g</b>	<b>3439 kcal</b>



# CALCOLO CALORICO NUTRIZIONALE



Glassa al cioccolato					
	PROTIDI	LIPIDI	CARBOID.	FIBRA	KCAL
Acqua 75g	0	0	0	0	0
Zucchero 150g	0	0	156g	0	588kcal
Sciroppo di glucosio 150g	0	0	150g	0	609,5 kcal
Latte condensato 100g	8,7g	9g	56,5g	0	328kcal
Massa gelatina 60g	0,6g	0,6g	0	0	0,6kcal
Cioccolato	12g	55,5g	76,5g	0	856kcal
<b>TOTALE</b>	<b>21,3g</b>	<b>65g</b>	<b>377,5g</b>	<b>0</b>	<b>2382kcal</b>





# COMMENTO NUTRIZIONALE

La ricetta presenta diversi ingredienti ricchi di grassi e zuccheri, come il burro, la pasta di nocciole, lo zucchero e il cioccolato, che contribuiscono a un apporto calorico elevato. Inoltre, la presenza di farina di nocciole e paillette feuilletine aumenta il contenuto di grassi nella frolla e nella massa croccante al cioccolato. Come ogni dolce è preferibile degustare una piccola porzione perché appagare il palato e vivere un'emozione così supera tutte le percentuali di zuccheri, soprattutto per una piccola fetta di torta che non ha mai fatto male a nessuno.



# CONCLUSIONI

La scelta di ingredienti tipici e la modernità di nuove tecniche della pasticceria si sono sposati in questa ricetta che ha voluto mettere in risalto la particolarità della nocciola con la valorizzazione di sapori e profumi antichi. La frolla, la massa croccante il biscuit alla nocciola sono preparazioni genuine e autentiche che non perdono quella che è la loro primaria natura: la semplicità.



# IPSEOA

## LUCIO PETRONIO

### **POZZUOLI**

VIA MATILDE SERAO, 13

### **DIRIGENTE SCOLASTICO:**

PROF. FILIPPO MONACO

**ALUNNI:** ANTONIO PIO COPPOLA,

ALESSANDRA MARINO

5^ PASTICCERIA A

**DOCENTI:** PROF.SSA CIOFFI ELISABETTA,

PROF. CATONE RAFFAELE

E PROF. AULISIO GIANLUCA

