

Il Nocciolo di Piverone



www.ilnocciolo.it

TRA LE ECCELLENZE ITALIANE, IL PIEMONTE E LE SUE NOCCIOLE *Golose specialità , per una piccola produzione assolutamente da assaggiare*

Dicembre 2012 - Alla costante ricerca di specialità italiane provenienti da piccole aziende del nostro territorio, parlando di Piemonte, non si può non parlare delle nocciole!

Saporicultura.it ha selezionato Il **Nocciolo di Piverone**, un vero e antico nocciolo, sulle pendici della Serra, a nord del lago di Viverone, che è anche il nome della piccola azienda agricola condotta da gennaio 2000, con metodi naturali e con grande dedizione ed amore da **Mauro Basiglio** che ci ha così illustrato la sua attività:



*“Il Nocciolo di Piverone produce annualmente non più di **1.500 kilogrammi** di nocciole, parte dei quali trasformati in dolci bontà nel periodo freddo dell'anno: ottobre-aprile. Il Nocciolo conta circa 300 piante, varietà **“Tonda gentile delle Langhe”** a riconoscimento IGP (Indicazione geografica protetta). Per la raccolta, ad agosto, ci avvaliamo di piccole attrezzature che permettono di aspirarle, mentre la cernita finale avviene manualmente;*

scoiattoli rossi e ghiri “aiutano”. Una postazione di api operose inoltre raccoglie il miele di acacia e di castagno necessario alla produzione di Nocciomiele, di Nocciolinmiele, della Copeta e del Torrone morbido.”

I prodotti del Nocciolo di Piverone sono realizzati nel laboratorio certificato dell'azienda, a partire da materie prime di qualità: nocciole, cioccolato, miele, zucchero. Le nocciole e il miele sono prodotti direttamente, il cioccolato può essere un monotipo come Arriba-Ecuador della Domori o un blended della Barry Callebaut. Le lavorazioni sono semplici e non impongono attrezzature sofisticate: un forno per tostare le nocciole, una *bassina* per ricoprirle di cioccolato o di un velo di zucchero, un contenitore dove “cuocere” la Copeta. *“Durante la primavera e l'estate coltivo le nocciole e curo le api che producono il miele, nell'autunno e nell'inverno realizzo e vendo i prodotti.”* conclude Mauro Basiglio.



Per ulteriori informazioni sui prodotti, o per acquisti:

Mauro Basiglio- via Negri 8 Piverone (TO) tel 0125 727507
e-mail: maurobasiglio@ilnocciolo.it

0125 727507

www.saporicultura.it