

A Refrancore l'olio si fa con le nocciole

Eccellente antiossidante ricco di omega3 e 6



C'è il ricordo dei racconti dei nonni sull'olio estratto dalle nocciole che nelle campagne astigiane e langarole era condimento alternativo al pregiato olio d'oliva dietro all'avventura di **Silvia Sannazzaro** e

Fulvia Maggiora, che hanno aperto lo scorso anno a Refrancore, centro del nord Astigiano, un laboratorio del gusto dove si produce il 'Nocciolio'. Titolari dell'azienda Sama, acronimo dei loro cognomi, Silvia e Fulvia si occupano della produzione e della

commercializzazione dell'olio estratto dalla spremitura a freddo delle nocciole della varietà 'tonda gentile delle Langhe'. L'iniziativa è già un successo in termini di visibilità e comunicazione, e stanno anche arrivando risultati commerciali, sia in Italia che all'estero, soprattutto sui mercati emergenti più attenti alle specialità italiane di nicchia, come gli Emirati arabi. «*Abbiamo già avuto contatti proficui con Dubai*» annunciano. Ma come è nata l'idea del Nocciolio? «*Dall'antica tradizione del Monferrato* - spiega Silvia Sannazzaro - «*Non solo i nostri nonni, ma anche tanti anziani dei paesi del sud Piemonte e i nostri genitori, ricordano quel sapore e quell'aroma caratteristico dell'olio di nocciole, ricco di preziose qualità nutrizionali, energetiche, vitali e terapeutiche, con un alto potere antiossidante*». Nel laboratorio di Sama, che ha pure coltivazioni proprie, le nocciole del cultivar 'tonda gentile delle Langhe' sono scelte accuratamente in modo che solo le migliori, dopo essere state analizzate, sono sgu-



sciate ed eventualmente spremute a freddo, sia crude, per un olio più delicato, che tostate, per un prodotto dal sapore più deciso. L'essenza del frutto è quindi filtrata una sola volta, per mantenere tutte le qualità e caratteristiche naturali e infine imbottigliato. Il prezzo finale, sul mercato italiano, si aggira attorno ai 15 euro per la bottiglia da 75 centilitri. I procedimenti di produzione sono estremamente semplici e naturali. L'eccellenza del prodotto è confermata dalle analisi finali: tra le caratteristiche salienti, infatti, c'è un'acidità bassa, pari solo allo 0,18% per l'olio estratto dalle nocciole tostate, e dello 0,24% per quello ottenuto da frutti crudi. A proposito delle caratteristiche organolettiche, dice Fulvia Maggiora: «*Le nocciole, come tutta la frutta secca, sono un alimento molto ricco di 'grassi buoni', tra cui gli Omega-6, ma l'eccezione è la presenza dei famosi Omega-3, di solito presenti nel pesce e nelle alghe marine. Si tratta di grassi particolari che aiutano a prevenire l'insorgenza di malattie cardiovascolari e aiutano ad abbassare l'eccesso di colesterolo 'cattivo' nel sangue. Inoltre la frutta secca è ricca di vitamina E, che è un antiossidante per eccellenza*». Le nocciole e quindi l'olio che se ne estrae, sono anche un'ottima fonte di selenio, un minerale che previene l'invecchiamento cellulare, promuovono la rigenerazione cellulare, stimolano la circolazione. «*Un'antica ricetta di bellezza suggeriva impacchi di olio di nocciole per ringiovanire la pelle*» aggiungono Silvia e Fulvia. E infatti l'olio di nocciola contiene le vitamine A ed E e l'85% di acidi grassi insaturi ed è per questo che può essere utile nel trattamento delle irritazioni delle pelli sensibili, a livello cutaneo è utile nel caso di eritemi dei bambini e di eczemi molto secchi. Lo si può già trovare come ingrediente di alcuni prodotti d'erboristeria e profumeria. Dalla spremitura delle nocciole Sama ottiene anche una pasta che conserva sapori e profumi dei frutti ed è ottima per la produzione di pani speciali e prodotti dolciari. È la dimostrazione che dalle tradizioni contadine si ottengono prodotti naturali in grado di conquistare non solo nicchie di mercato, ma anche di rivalutare produzioni d'eccellenza che non sono clonabili e quindi ideali per contrastare l'omologazione globale che rischia di cancellare biodiversità agroalimentari alla base del successo del 'made in Italia'. ■ [F.L.]