

CoseBuone

del noccio olio

**SAMA LABORATORIO DEL GUSTO
REFRANCORE (Asti)**

Sede: CASCINA SACCOCCINI, 9

Laboratorio: VIA ALESSANDRIA, 25

TEL. 014167176 - FAX 0141658963

www.noccioolio.it • info@noccioolio.it



viene filtrato una sola volta e poi imbottigliato.

Si caratterizza per l'acidità molto bassa, l'alta digeribilità, l'aroma fine e il gusto delicato che lo rendono ideale per preparare dolci e biscotti, ma anche

Ci ha pensato la Sama, il Laboratorio del gusto guidato a Refrancore da due giovani donne, Silvia Sannazzaro e Fulvia Maggiore che hanno iniziato a lavorare le nocciole coltivate da Romeo Sannazzaro e Massimo Boccia, rispettivamente fratello e marito delle due intraprendenti titolari.

Dopo tanti studi, effettuati anche in collaborazione con l'Università di Torino, e le difficoltà di trovare una macchina in grado di spremere le nocciole a crudo, macchinata poi di fatto "inventata" da Romeo Sannazzaro, nel gennaio 2007 è nato il Noccio Olio. Le nocciole vengono selezionate, sgusciate, prima di essere spremute a freddo per ottenere l'olio che

per accompagnare formaggi, carne e pesce.

Oltre a quest'olio delicato ottenuto da nocciole "crude", viene realizzato anche un olio da nocciole tostate dal sapore molto più intenso, tanto da essere considerato un'essenza più che un olio, pertanto ne bastano poche gocce per dare l'aroma.

Dalla spremitura delle nocciole si ricavano anche una farina con cui la Sama prepara dolci, pane e grissini e le noccio-cialde, dei panetti di nocciola schiacciata da usare per panificare e per realizzare tante ricette dolci e salate, che conservano i sapori e i profumi delle nocciole, ma pochissimi grassi.

In Piemonte le nocciole vantano un'antica tradizione e sono un prodotto di punta dell'agricoltura della regione. In particolare la varietà Tonda gentile delle Langhe è impiegata da tempo in tutt'Italia per realizzare golosi dolciumi. Ricavare da questo frutto un olio è invece una piacevole novità.

Sono rimasto colpito a Moncalvo dalla semplicità di un'insalata condita con l'olio di nocciola tostato. L'ha preparata Luigi Pero, del Mangia e Bevi di Rocchetta Tanaro con soncino, scaglie di grana, uova battute con acciughe di Monterosso. Eccezionale!!