



NOCCIOLA ROMANA DOP



ZONA DI PRODUZIONE La zona di produzione della Nociola Romana DOP comprende i seguenti comuni della provincia di Viterbo: Barbarano Romano, Bassano in Teverina, Bassano Romano, Blera, Bomarzo, Calcata, Canepina, Capranica, Caprarola, Carbognano, Castel Sant'Elia, Civita Castellana, Corchiano, Fabrica di Roma, Faleria, Gallese, Monterosi, Nepi, Oriolo Romano, Orte, Ronciglione, Soriano nel Cimino, Sutri, Vallerano, Vasanello, Vejano, Vetralla, Vignanello, Villa San Giovanni in Tuscia, Vitorchiano, Viterbo; della provincia di Roma: Bracciano, Canale Monterano, Manziana, Rignano Flaminio, Sant'Oreste, Trevignano. Le peculiarità distintive tanto climatiche quanto territoriali della zona di produzione concorrono a rendere la



Nociola Romana DOP un prodotto unico nel suo genere. I suoli di origine vulcanica, ricchi di microelementi e potassio, costituiscono un connubio perfetto con il clima mite dei Monti Cimini e Sabatini, le cui variazioni termiche si conciliano ottimamente con le tempistiche evolutive della pianta.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La Nociola Romana designa i frutti della specie *Corylus Avellana* della varietà "Tonda Gentile Romana", "Nocchione" e loro eventuali selezioni, le quali, siano presenti almeno per il 90% nell'azienda. Sono ammesse altre cultivar "Tonda di Giffoni" e "Barrettona" nella misura massima del 10 %. La Tonda Gentile Romana presenta forma della nocciola in guscio subsferoidale con l'apice leggermente a punta; dimensioni della nocciola in guscio non uniformi con calibri variabili da 14



a 25 millimetri; guscio di medio spessore, di color nocciola, di scarsa lucentezza, con tomentosità diffuse all'apice e numerose striature evidenti. Il seme è medio-piccolo, di forma variabile sub-sferoidale di colore molto vicino a quello del guscio; per lo più ricoperto di fibre; con superficie corrugata e solcature più o meno evidenti; dimensioni più disformi rispetto alla nocciola in guscio. Il perisperma è di medio spessore non completamente distaccabile alla tostatura; tessitura compatta e croccante; sapore ed aroma finissimo e persistente. Il Nocchione ha la nocciola in guscio di forma sferoidale, sub-elissoidale, di dimensioni medie (comprese tra 14 e 25 mm); guscio spesso, color nocciola chiaro, striato, poco pubescente; seme medio - piccolo con fibre presenti in misura medio-elevata; perisperma mediamente staccabile alla torrefazione; sapore ed aroma finissimo e persistente. In entrambi i casi la resa alla sgusciatura è compresa tra il 28 e il 50%.

Le caratteristiche particolari di questo prodotto, cioè la croccantezza e la tessitura compatta senza vuoti interni che si mantengono inalterati sia allo stato fresco che conservato, sono strettamente legati ai fattori ambientali che caratterizzano la zona di produzione: le varietà di nocciolo si adattano bene alle condizioni pedologiche dell'areale di produzione. Le nocciole devono essere esenti da

qualsiasi odore e sapore estraneo a quello tipico della nocciola fresca. In particolare deve essere assente ogni sapore di olio rancido, di muffa e di erbaceo, caratteristico delle nocciole acerbe. Alla masticazione le nocciole si devono presentare croccanti, ossia devono fratturarsi al primo morso senza cedevolezza e devono avere tessitura compatta, senza vuoti interni. Queste caratteristiche devono essere possedute anche dalle nocciole conservate.

METODO DI PRODUZIONE Le condizioni dei nocciolieti vocati alla coltura della Nocciola Romana devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, in ogni caso, atte a conferire le specifiche caratteristiche di qualità al prodotto che ne deriva. I terreni devono essere sciolti, freschi, tendenzialmente acidi e ricchi di sostanza organica. I sestri d'impianto e le forme d'allevamento devono essere quelli generalmente in uso e, in ogni modo, riconducibili alla coltivazione a "cespuglio", "vaso cespugliato" e "monocaula", con variazione compresa tra le 150 piante, nei vecchi impianti e le 650 piante per ettaro, nei nuovi impianti. Per quanto riguarda le cure colturali, si prevede che le concimazioni non tendano alla forzatura della produzione. Le potature devono essere effettuate con cadenza annuale. La produzione massima della Nocciola Romana in coltura specializzata irrigua è di 4 t/ettaro, in asciutto è di 3 t/ettaro. Le modalità di raccolta oltre a quella manuale tradizionale, prevedono l'impiego di macchine agevolatrici trainate e/o semoventi. Tali



modalità devono essere atte a garantire la qualità del prodotto; non è consentita la raccolta precoce sull'albero poiché questo è un fattore limitante della qualità e di danneggiamento della pianta. Le operazioni di raccolta in ogni caso devono essere effettuate dal 15 agosto al 15 novembre. Lo stoccaggio della Nocciola Romana deve essere effettuato in locali ben areati (finestre o areatori) nei quali è garantita la conservazione del prodotto con una umidità non superiore al 6%. Le operazioni di stoccaggio sgusciatura cernita

e calibratura delle nocciole devono essere effettuate in condizioni sanitarie corrette. Per evitare lo scadimento qualitativo del prodotto, la sgusciatura, la cernita, la calibratura o la sola calibratura nel caso di vendita in guscio, devono avvenire entro il 31 agosto dell'anno successivo a quello di raccolta.

CENNI STORICI Nel comprensorio Cimino e Sabatino la presenza del nocciolo e, in particolare, della varietà Tonda Gentile Romana, risale a tempi antichissimi. Sembra che esistesse prima dei romani allo stato selvatico nel sottobosco. Giuseppe Nizi, in *Il Nocciuolo nella zona del Cimino*, del 1949, riporta che presso i Romani il legno di nocciolo era bruciato durante i sacrifici al Dio Giano, sul colle di Carbognano, e utilizzato per torce augurali durante le nozze. Il Martinelli, in *"Carbognano illustra"* mette in risalto che la coltura di nocciolo risale al "...1412 circa, mentre prima esisteva come pianta arbustiva da sottobosco e tuttora lo troviamo in tale stato nei boschi specialmente di castagno". Con il passare degli anni la coltura del nocciolo ha acquisito maggiore interesse da parte degli agricoltori del comprensorio Cimino e Sabatino. Numerosi sono i riferimenti storici di tipo socio-economico: assegni, lettere di acconto e di pagamento relative alle campagne corilicole della metà del secolo scorso, nonché convegni aventi come tema la corilicoltura viterbese. Nel 1946 la superficie investita a nocciolo era di 2.463 ettari in coltura specializzata e 1.300 in coltura promiscua. La nocciola "Tonda Gentile Romana" si è ritagliata, fin dall'inizio del XX sec. un ottimo mercato, in particolare, è stata, ed è, molto ricercata dall'industria dolciaria per la preparazione del cioccolato e di dolci tradizionali come i tozzetti viterbesi ed il panpepato.



TORTA ALLA NOCCIOLA ROMANA DOP

Ingredienti: dosi per una tortiera di 26 cm di diametro: 50 g di fecola di patate, 200 g di farina 00, 350 g di zucchero, 60 g di cioccolato al latte tritato, 200 g di nocciole tostate, tritate finemente, 50 g di uvetta ammorbidita in un po' di latte, 170 g di latte.

Procedimento: in una ciotola piuttosto grande mescolare la fecola, la farina, lo zucchero, il cioccolato, le nocciole tritate ed il burro ammorbidito. Unire un uovo alla volta ed amalgamarlo all'impasto, prima di aggiungere quello successivo. Alla fine unire l'uvetta, la buccia grattugiata di 1 limone, il latte ed il lievito mescolato ad un cucchiaino di farina. Imburrare la tortiera, spolverizzarla di farina mescolata con un po' di zucchero, versare l'impasto e cuocerlo in forno a 170° per 45-60 minuti. Togliere la torta dal forno, lasciarla raffreddare, spalmarla con la marmellata di albicocche e cospargerla di granella di nocciole.