

## Crema buona alla nocciola si può

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 27 Marzo 2016 16:09

---



Parlando di crema alle nocciole, con l'aggiunta di cacao o meno, viene spontaneo pensare alla **Nutella Ferrero**, un prodotto oggi molto controverso, ma che comunque ha fatto la fortuna di un'azienda italiana ed ha collaborato ad imporre il Made in Italy nel mondo, in un difficile periodo come quello della ricostruzione del dopo seconda guerra mondiale. La crema spalmabile con cacao e nocciole chiamata **Nutella** è nata nel 1946 ad **Alba** in **Piemonte**, zona di elezione delle nocciole, nella pasticceria di **Pietro Ferrero**, e rappresenta un'evoluzione del cioccolato gianduia, infatti inizialmente era solida e composta da cioccolato e nocciole, fu solo nel 1951 che arrivò l'intuizione di renderla spalmabile assumendo il nome di **Supercrema**. Questo è stato il lavoro del padre, ma quella era un'epoca in cui per fortuna i figli lo portavano avanti, infatti **Michele**, figlio di **Pietro**, nel 1963 coniò il nome **Nutella** dall'inglese "nut", gli inglesismi all'epoca fioccarono, e l'anno dopo la diffuse prima in Europa e poi in tutto il resto del mondo, il resto della storia, penso, la conosciamo tutti.



Questa premessa mi è stata molto utile per introdurre una mia vecchia debolezza, ebbene sì, in passato, molti anni fa, anche io sono stato gremito dalla voluttuosità della **Nutella Ferrero**, oggi al centro di feroci polemiche nutrizionali, salutistiche e persino politiche. Essa è infatti principalmente composta da oli vegetali tropicali, in particolare olio di palma, oggi tristemente noto per l'elevato contenuto di acidi grassi saturi, i cui eccessi sono una delle cause dell'aumento delle patologie cardiovascolari. Fermo restando che il mio pensiero a riguardo non è di demonizzazione, ma piuttosto di corretta informazione, bisogna precisare che di per se l'olio di palma non è velenoso, anzi, il corpo umano ha anche bisogno di acidi grassi saturi, bisogna però considerare che la nostra dieta moderna, scusate il gioco di parole, ne è a sua volta "satura", pertanto è alle quantità di questi, spesso nascosti, che dobbiamo stare attenti, come dicevano i latini "in medio stat virtus", cioè "la virtù sta nel mezzo", non è un caso che io, nel valutare un piatto, cerco sempre l'equilibrio di profumi, sapori e di caratteristiche nutrizionali. In commercio, però, esistono tantissime altre creme spalmabili con formulazione simile e cioè con cacao e nocciola, in cui però quest'ultima, essendo l'ingrediente più costoso, è quasi sempre utilizzato in basse percentuali. Ovviamente i grassi di cui sopra sono abbondantemente inseriti, ma esiste una "nutella" con meno acidi grassi saturi? Ebbene sì, la crema alle nocciole che rispetta le nostre coronarie la possiamo trovare a **Palermo**, presso la **Pasticceria Cappello** ed a **Bolognetta**, paese a pochissimi chilometri dal capoluogo, presso la **Pasticceria Delizia di Pino Lo Faso**. Le due creme si chiamano rispettivamente "**Crema alle nocciole**" e "**Deliziella**", accomunate dalle caratteristiche qualitative, esse ripongono nei loro ingredienti la loro forza, come vedremo più avanti.



Oggetto principale della mia analisi sarà la "**Deliziella**" di **Pino Lo Faso**, essa è preparata con il 45% di **Nocciole IGP Sicilia** (45%), zucchero, cacao (13%), latte magro in polvere, lecitina di soia e baccello di vaniglia, senza la minima aggiunta di altri grassi, oltre a quelli naturalmente contenuti nelle nocciole. Va da se che, tra nocciole e cacao, a parte il contenuto calorico non indifferente, **Lo Faso** ha realizzato una crema spalmabile che non favorisce le malattie cardiovascolari ed ha un gusto unico, non paragonabile a nessun altro prodotto industriale, anche ai più costosi. Durante l'assaggio, i primi aromi che colpiscono l'olfatto sono quelli della tostatura delle nocciole, che poi persistono sul palato, si riesce persino a percepire il verde della nocciola leggermente terrosa, nonostante la tostatura di cui sopra. Poi, al palato, arriva il cacao, insieme ad un tenue sentore di latte che lega tutto. La lecitina non apporta nessun vantaggio organolettico, ma aiuta, in modo naturale, ad amalgamare tutti gli ingredienti che con mia sorpresa non si sono mai separati più di tanto, nonostante abbia tenuto fermo il mio campione ad una temperatura di 20-25 gradi per circa un mese, sì, per gli increduli, sono riuscito a resistere! Ho solo notato un leggerissimo affioramento di olio, subito risolto da un'energica mescolata, effetto del tutto normale in





## Crema buona alla nocciola si può

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 27 Marzo 2016 16:09

---

all'ultimo.



Sono pochissime le pasticcerie che possono permettersi di poter produrre una crema con le caratteristiche di raffinazione ottenute da **Cappello** e **Lo Faso**, nel loro caso il segreto è custodito nella **Micron**, una macchina raffinatrice prodotta dalla **Selmi**, azienda specializzata del settore situata nella provincia di **Cuneo**, dal costo di circa 10.000 Euro che al suo interno contiene ben 1.000.000 di piccole biglie di acciaio che quando messe in movimento provocano la polverizzazione degli ingredienti tra di esse inseriti, raggiungendo così lo stesso risultato di finezza tipico dell'industria, ma con materie prime scelte e di qualità selezionate dai pasticceri. Da entrambi le pasticcerie, con lo stesso sistema, vengono prodotti diversi altri semilavorati, utili sia in pasticceria che in gelateria, consentendo così un controllo totale della qualità del prodotto finale in cui essi vengono poi impiegati.

In conclusione, le due creme alla nocciola da me considerate, costituiscono dei prodotti eccellenti, dei quali comunque è meglio non abusare, ma esclusivamente per motivi nutrizionali, sono pur sempre costituite da ingredienti altamente calorici, ma che sicuramente rispetteranno il nostro palato, oltre che ovviamente la nostra salute.

moocasa\_albumid=6266723841215112273