



Vuole la tradizione che nei primi anni dell' 800 il pasticcere chivassese Giovanni Podio, mescolando sapientemente tre soli ingredienti, nocciole Piemonte, zucchero e albume, diede vita a questi singolari e raffinati dolci.

I Nocciolini di Chivasso (che in origine si chiamavano "Noasetti") furono poi portati a maggiore notorietà nel '900 da due maestri confettieri, Ernesto Nazzaro e Luigi Bonfante, e negli ultimi anni dall'attuale titolare della pasticceria Bonfante, Franco Ortalda, che con grande passione è riuscito a farli conoscere in tutto il mondo.

Negli ultimi anni la produzione si è allargata con la creazione dei Noccioloni, dei Baci e di biscotti prodotti con alcuni dei migliori vini della tradizione piemontese.

NOCCIOLINI DI CHIVASSO

Le prelibate nocciole Piemonte vengono dapprima tostate, quindi macinate e mescolate a zucchero ed albume. L'impasto, raggiunta la consistenza ideale, viene inserito nel serbatoio di una macchina che conta ormai più di mezzo secolo, la quale distribuisce sulle lastre di cottura la giusta quantità del composto sotto forma di innumerevoli bottoncini pronti per essere infornati. Si sposano perfettamente con una tazza di cioccolato caldo, con lo zabajone, con un bicchiere di vino dolce, con il caffè.

- sacchetti trasparenti da 150g



ZABAJONE

La squisita crema dal sapore delicato e vigoroso è il frutto delle alchimie di qualche cuoco di Casa Savoia del 1500, ma fu grazie al frate francescano di origini spagnole Pasquale de Baylon che la ricetta uscì dalle segrete cucine reali. Il frate ed esperto di cucina suggeriva a dame e popolane, che si lamentavano della scarsa vivacità del consorte, un rimedio energetico capace di ridare vigore al più stanco dei mariti.

È ottimo servito sia tiepido che freddo con l'aggiunta di nocciolini a piacere.

Zabajone al Passito di Caluso "Sule" Orsolani

- vasi da 200g