

Ma quante nocciole ci sono in una crema di nocciole?

E' uno dei prodotti più iconici, golosi e consolatori del panorama agroalimentare italiano, ma le grandi differenze che si possono trovare nei prodotti presenti sugli scaffali, fanno pensare che ci vorrebbe una normativa che definisca in modo più puntuale che cosa è una crema di nocciole.

Si potrebbe pensare che il primo ingrediente di una crema di nocciole siano proprio le nocciole, ma leggendo gli ingredienti dei prodotti posti in commercio, risulta che non è proprio così. Infatti le creme di nocciole che possiamo trovare in Italia hanno un contenuto di nocciole che oscilla da poco più del 10%, al 50% e più, fino ad arrivare a creme solo di nocciole (100%), in cui l'unico ingrediente presente è costituito proprio dal gustoso frutto. Il resto degli ingredienti, a seconda delle ricette, sono zucchero, derivati del latte, cacao, lecitina di soia, etc.

Ma quando le nocciole, che costano di più, sono poche, molto poche, vengono sostituite da altre fonti di grassi, solitamente vegetali, come palma e girasole e, a questo punto, è necessario intervenire con aromi artificiali, per dare un sapore adeguato al prodotto finale, sapore che quindi non è dato dalle nocciole. Quale la morale di queste nostre poche riflessioni?

Serve una norma che definisca cosa può essere chiamato "crema di nocciole", con l'indicazione non solo della percentuale delle nocciole utilizzate, ma anche della loro provenienza (luogo di coltivazione), visto che si tratta dell'ingrediente fondamentale del quale non è ancora obbligatorio indicare l'origine che solo alcuni scrivono volontariamente.

Nell'attesa leggiamo attentamente le etichette per cercare di capire se il valore (prezzo) di ciò che acquistiamo è giustificato dalla quantità e dalla qualità degli ingredienti utilizzati.