

# In primis et ante omnia propiciani nuceola

*Grande successo per il borgo di Prepezzano che ha ospitato la VII edizione della 'Sagra della nocciola'*

**Di GAETANO DEL GAISO**

Credo non ci siano parole sufficienti a poter descrivere quanto possa rendermi felice il poter parlare di un qualcosa di cui, ogni anno, da ben quattro anni, attendo impazientemente l'arrivo, trepidante ed emozionato quasi quanto il bambino che è in me attende ogni anno l'arrivo del Santo Natale. Sto parlando della 'Sagra della nocciola', una kermesse enogastronomica che da sette anni, ormai, rinfranca dai primi geli autunnali il borgo di Prepezzano, frazione di Giffoni Sei Casali, che sorge sulle spoglie del Casale di Capitignano e che ha fatto della 'tonda di Giffoni' gagliardo stendardo del suo messaggio di tradizione. L'evento, organizzato dall'Associazione Giovanile San Nicola, era solito svolgersi in uno spazio allestito all'uopo in prossimità dello stadio Gregorio Giannattasio, per poi frammentarsi e occupare l'intera superficie del centro storico della borgata per meglio ospitare la grande affluenza di pubblico che ogni anno morde i suoi sentieri alla ricerca dei gustosi manicaretti che non attendono altro che assolvere alla funzione per cui essi stessi sono stati creati: estinguere anche il più vorace degli appetiti. Il menù offerto dall'Associazione copre diverse portate e il fil rouge che unisce le deliziose preparazioni da questo stesso contemplate è lei, la regina fra le nocciole: la tonda di Giffoni, marchio IGP, particolarmente apprezzata non soltanto per il suo sapore, lievemente oleoso e con una coda affumicata, per la sua versatilità, adatta a preparazioni tanto salate quanto dolci, ma anche, e soprattutto, per le sue proprietà organolettiche, in quanto ricca di vitamine del gruppo E e del gruppo B (B6), acido oleico, manganese,

magnesio, e fitosteroli. Qualora possa capitarvi di ritrovarvi a Prepezzano nel corso della sagra – e di questo sono più che certo – potrete gustare delle cremose cortecce con pesto di nocciola, dello spezzatino di vitello o di maiale con pesto di nocciola, l'intramontabile caciocavallo impiccato con pesto di nocciola, la pizza con crema di nocciola e filetti di acciughe, oltre che numerose preparazioni dolci a base di nocciola come brutti ma buoni, crostate, gallette, crespelle e il nocciociò, un dolce che è stato inventato appositamente per la sagra e che consiste in una pesca (il dolce, non il frutto) ripiena di una sontuosa crema a base di nocciola. E infine, perché non indulgere pure in un bel bicerin alla nocciola, da sorseggiare rigorosamente al placido calore di uno dei bracieri disseminati lungo tutta la superficie del borgo.