



Crema Gianduia Wer als Kind gerne Haselnusscreme gegessen hat, wird sich über die erwachsene Version aus Piemonteser Haselnüssen IGT freuen. Die Haselnusspaste wird mit Kakao und Rohrzucker vermischt und mit Bourbon-Vanille verfeinert. Es gibt sie als helle und dunkle Creme. Wer sie nicht aus dem Glas löffelt, kann sie auch mit einem Cornetto genießen. Gianduia-creme eignet sich auch zum Verfeinern von Desserts, Kuchen und Gebäck. In der Weihnachtszeit kann man sie auf ein Stück Panettone oder Pandoro streichen.



Pasticceria Gutes Backwerk kommt ohne gute Nüsse nicht aus. Legendar sind die original italienische Amarettini und Cantuccini (beide mit Mandeln), das Gebäck Brutti ma buoni („hässlich, aber köstlich“ aus Haselnuss), die süßen „Damenküsse“ Baci di dama (ebenfalls aus Haselnuss) und unzählige mehr.



Torrone Der italienische Nougat aus Honig, Zucker, Eiweiß und Mandeln wird in Italien bevorzugt zu Weihnachten gegessen. Es gibt sie in eine großen regionalen Vielfalt mit unterschiedlichen Früchten und Gewürzen. Besonders hervorzuheben sind aber der Torrone di Cremona IGT mit Vanille und Zimt und der Torrone di Benevento IGT mit Mandeln oder Haselnüssen.



Torta Der Stolz des Piemont (oder zumindest einer von vielen) ist die Torta di nocciole, ein traditioneller Haselnusskuchen – selbstverständlich nur mit den original Nocciolo Tonda gentile delle Langhe IGP.



Gelato Pistazie und Nocciola sind das Maß aller Dinge. An diesen zwei Sorten machen die Italiener die Qualität einer Gelateria fest. Wenn sie ihren hohen Ansprüchen und feinen Zungen genügen, können die restlichen nicht schlecht sein.



Pesto Unter den zulässigen Varianten des Original-Pesto, denen die Ligurier ihren Segen gegeben haben, gibt es eine mit Pistazien und eine mit Haselnüssen.

