



Panel assaggio nocciola 2007 Analisi sensoriale raccolto 2007

Nell'ambito della VI Assise Nazionale della Città della Nocciola che si svolgerà nei giorni 16/17/18 novembre 2007 si riunisce il Panel d'assaggio ufficiale della nocciola per delineare i profili sensoriali delle varietà italiane del raccolto 2007 presso la sede della Nocciolioteca delle Colline Salernitane Sala di Assaggio Polifunzionale sita a P.zza convento, 1 Sieti di Giffoni Sei Casali (SA).

Il Panel Assaggio 2007 è composto quest'anno da i maggiori esperti provenienti dalle regioni corilicole italiane con provata conoscenza nei campi dell'agronomia, della chimica e dell'organolettica, ne faranno parte per la prima volta anche produttori, trasformatori e consumatori.

Le sedute d'assaggio si svolgeranno sabato 17 novembre 2007 durante l'intera mattinata, dalle ore 9.30 il gruppo d'assaggio sarà impegnato a delineare il profilo sensoriale delle varietà italiane.

Durante l'assaggio ufficiale del raccolto 2007 saranno analizzate le seguenti varietà (frutto essiccato e frutto tostato): Tonda Gentile delle Langhe (Piemonte), Tonda Gentile Romana (Lazio), Mortarella, San giovanni e Tonda di Giffoni (Campania) Nocciole dei Nebrodi e delle Madonie (Sicilia).

Le schede d'assaggio della nocciola per il frutto secco e per il frutto tostato, utilizzate sono state redatte dall'Accademia Segetum nell'ambito del Progetto Regionale Terre Antiche del Nocciolo.

Il Panel d'assaggio della nocciola italiana è stato presentato ufficialmente nel novembre 2005, presso l'aula consiliare del Comune di Giffoni Sei Casali, durante la IV Assise Nazionale della Nocciola.



ACCADEMIA SEGETUM - SIETI DI GIFFONI SEI CASALI - SALERNO
WWW.VALLEDELPICENTINO.IT