



**20 e 21 Aprile 2012**  
**DIVENTA ESPERTO**  
**Partecipa al**  
**CORSO di assaggio della NOCCIOLA**  
*1° livello*  
**"Dal Piemonte ...alla Sicilia"**

Il 1° Corso di Assaggio della Nocciola si svolgerà nel cuore delle Langhe presso la Cascina Barroero a Cortemilia in provincia di Cuneo. Il Corso avrà luogo nel fine settimana del 20 e 21 aprile 2013, le lezioni si svolgeranno in queste due giornate e al termine verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

Programma del Corso :

**Sabato 20 aprile ore 16.00 /19.30**

Saluti di benvenuto, presentazione del Corso e dei Relatori

h. 16.15/ 17.30

Modulo docente: Irma Brizi ( Nocciotester ufficiale e Panel Leader Associazione Nazionale Città della Nocciola):

Un percorso dalla pianta alla tavola , passando per la storia , la simbologia , arte , filiera e caratteristiche salutari. della nocciola.

h. 17.30 Pausa coffee break della durata di 15 minuti circa.

h. 17.45 /19.30

Modulo docente Irma Brizi( Nocciotester ufficiale e Panel Leader Associazione Nazionale Città della Nocciola):

Il Panel D'assaggio della nocciola , vocabolario e scheda di assaggio.

Prove pratiche di assaggio con simulazione del panel di assaggio ufficiale.  
Degustazione delle principali varietà italiane e straniere a confronto.

**h. 20 Cena**

La Nocciola Regina della Tavola: Un Goloso Nocchio – Menu'dall'antipasto... al dolce!  
Musica e Convivialità

**Domenica 21 aprile ore 9.30 /13.30**

h. 9.30 /11.00

Modulo docente: Rosario D'Acunto (Presidente Associazione Nazionale Città della Nocciola Esperto di marketing del territorio corilicolo)  
Turismo e nocciole sul territorio

h. 11.00 pausa coffee break della durata di 15 minuti.

h. 11.15/13.00

Modulo docente: Marco Arlorio (docente di Chimica degli alimenti Università del Piemonte)  
- conservazione delle nocciole e impatto sulla qualità  
- i problemi del roasting (sicurezza, impatto sull'aroma)  
- possibilità di autenticare e "rintracciare" le nostre nocciole di langa..

**h. 13.15 Confronto e degustazione** di dolci preparati con diverse varietà di nocciole italiane con l'esperto Irma Brizi.

**CASCINA  
BARROERO**  
Cortemilia CN - [www.barroero.it](http://www.barroero.it)  
**20 e 21 Aprile 2012**  
**DIVENTA ESPERTO**  
Partecipa al  
**CORSO di assaggio della NOCCIOLA**  
1° livello  
"Dal Piemonte ...alla Sicilia"  
Storia, miti, arte, filiera, degustazione.  
20 e 21 Aprile  
2013  
[www.nocciolaitaliana.it](http://www.nocciolaitaliana.it)  
info  
0173821250

**Costi del Corso di Assaggio della Nocciola 1° livello:**

**Modulo Completo:** Lezione 1 e 2 , Sabato 20 e domenica 21 aprile comprensiva di cena a tema “ La nocciola Regina della Tavola” e pranzo light: 89 € a persona .

Lezione 1 Incontro solo sabato 20 aprile: 49 € a persona

Lezione 2 Incontro solo domenica 21 aprile: 49 € a persona

Possibilità di prenotare B&B in struttura a 49 € a persona (colazione compresa)

Per chi vuole partecipare solo alla *Cena della sera del sabato 20 aprile “La Nocciola Regina della Tavola”* il costo è di 25 euro a persona è obbligatoria la prenotazione.

**Per informazioni , iscrizione e prenotazioni telefonare allo 0173821250  
oppure inviare email a [info@barroero.it](mailto:info@barroero.it)**

