



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 Nocciolo – 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
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
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

