



**COLDIRETTI
VITERBO**

Prot. *h79/2014*

Oggetto: Giornata sulla nocciola

In relazione all'oggetto Ti comunico che stiamo organizzando, con il prezioso e indispensabile supporto dell'Università della Tuscia la PRIMA EDIZIONE dell'iniziativa

TONDA GENTILE ROMANA

che si terrà il prossimo **6 maggio 2014** a Viterbo secondo il programma che alleghiamo alla presente.

E' importante raccogliere adesioni nel numero più significativo possibile per garantire un'adeguata partecipazione.

In attesa di riscontro saluto e ringrazio.

Viterbo 15 aprile 2014

IL DIRETTORE
(Andrea Renna)

TONDA GENTILE ROMANA

GIORNATA DIMOSTRATIVA SULLE SPECIALITÀ ALIMENTARI A BASE DI NOCCIOLA

UNIVERSITÀ DELLA TUSCIA - Via Santa Maria in Gradi n. 4

La giornata dedicata alle specialità alimentari a base di nocciola si terrà il **giorno 6 maggio 2014** presso l'Università degli Studi della Tuscia, in via Santa Maria in Gradi n. 4, Viterbo.

L'obiettivo è sensibilizzare sia i consumatori che le imprese al prodotto primario ossia la nocciola che i suoi derivati, attraverso l'individuazione e la selezione dei prodotti che più di altri potrebbero risultare maggiormente interessanti per le due categorie di soggetti.

Dalla ore 11.00 alle ore 17.00 saranno allestiti, all'interno del chiostro, dei banchi di assaggio per professionisti, operatori e consumatori, sviluppando un vero e proprio percorso sensoriale. I prodotti scelti sono:

- ✓ **Le creme di nocciola** – specialità a confronto nelle varianti di uno dei prodotti più consumati nel mondo
- ✓ **Le cialde** – la nocciola guida il sapore
- ✓ **I prodotti da forno, biscotteria tradizionale**– la grande scuola della tradizione
- ✓ **L'olio di nocciola** – un olio vegetale eccellente e sconosciuto
- ✓ **I gelati di nocciola** – test di comparazione tra preparati industriali e le creazioni artigianali.

Ogni prodotto sarà accompagnato da una scheda tecnica contenente le relative informazioni sulle caratteristiche organolettiche e salutari. Avvenuto l'assaggio, sarà somministrato un piccolo questionario per analizzare quali siano le preferenze di scelta degli intervistati e le loro valutazioni in termini di qualità dei prodotti stessi. Tuttavia il percorso sensoriale sarà diverso per consumatori semplici e professionisti/operatori del settore. Quest'ultimi infatti saranno guidati, in gruppi, da un tecnico che fornirà loro informazioni specifiche su i singoli prodotti presenti sui vari banchi.

La mattina, in parallelo al percorso sensoriale, si terranno delle lezioni aperte e focus, tenute da esperti della materia, e rivolte sia a produttori che consumatori.

Gli argomenti scelti sono:

- ✓ Ore 11.00 *Le specialità a base di nocciola tonda gentile romana: aspetti nutrizionali e salutistici*
Docente a cura Università della Tuscia
- ✓ Ore 12.00 *La comunicazione della qualità e la percezione del consumatore: messaggi, strategie, estetica del packaging* - Docente a cura Università della Tuscia
- ✓ Ore 15.00 *Il posizionamento del prodotto, politiche di prezzo, organizzazione del mercato: GDO e Filiera corta a confronto* - Docente a cura ARM

Nel corso della giornata sarà inoltre promosso un nuovo progetto rivolto agli studenti dell'Università della Studi della Tuscia, che avrà per oggetto lo sviluppo di uno prodotto innovativo a base di nocciole, assegnato ai vincitori un premio. L'obiettivo è quello di incentivare la creatività dei ragazzi e sensibilizzare il territorio verso la valorizzazione e i potenziamento della nocciola che uno dei mercati principali dell'economia viterbese. Lo scopo è altresì quello di riuscire a realizzare, sulla base delle idee innovative proposte degli spin-off o sviluppare relazioni collaborative tra Università e Imprese del settore.