



PIEMONTE

COMUNE DI CASTELLERO d'ASTI PROLOCO NOCCIOMAMME

ANTEPRIMA NOCCIOLA DAY LUNEDI 8 DICEMBRE 2014

Comune Castellero
Piazza Romita 2
Castellero ASTI 14013
tel. 0141 669180 Cell. 3284788008
Fax 0141 669666
E-mail castellero@ruparpiemonte.it



L'iniziativa nasce dalla collaborazione tra Comune, Proloco e Nocciamamme: consiste nel "Il Natale visto dai Nocciobimbi" con la realizzazioni di lavori realizzati con foglie, rametti e gusci di nocciole. Per i più piccoli una giostrina di intrattenimento. Altra iniziativa sarà l'addobbo dell'Albero della Condivisione (albero di Natale) utilizzando materiali e oggetti portati da ogni bambino. Si proseguirà con un Noccioaperitivo per tutti i presenti, con stuzzichini a base di nocciola preparati dalle mamme. Nel pomeriggio sempre per i piccoli protagonisti "Caccia al Tesoro"alla scoperta del regalo nascosto.
<http://www.comune.castellero.at.it/>

CAMPANIA

Cilento Outlet Village

84025 Eboli (Salerno)
Strada Statale 18 Tirrena Inferiore, km 79+250

Tel: 0828 34 74 97
E-mail: info@cilentooutlet.com



L'evento nazionale si festeggerà quest'anno al Cilento Outlet Village Eboli SA nelle piazze allestite con i mercatini di natale dei produttori e artigiani. Ci sarà la possibilità di fare le foto con le sagome delle 2 mascotte NoccioliAmo, giocare al nocciobasket e visitare la mostra fotografica della città della nocciola. Nel pomeriggio ci sarà evento Nocciola Day 3 edizione, alla presenza del Presidente dell'Associazione Nazionale Città della Nocciola Rosario D'Acunto, la nocciolo tester Irma Brizi, la Condotta Slow Food dei Picentini alcuni produttori soci del Club Amici di Città della Nocciola e si festeggerà con il panettone alla nocciola della Pasticceria Gianni di Montecorvino Rovella SA e il croccante di Nucella dell'Az. agricola Nobile di G. Carmando Giffoni Sei Casali SA.

<http://www.cilentooutlet.com> -- www.nocciolaitaliana.it

CAMPANIA

Natale nei Picentini

Giffoni Valle Piana SA

cell: 3281795587

referente: Monica Pedretti e Maria Grazia Casolo



Durante l' evento Natale nei Picentini il 20 dicembre si festeggerà il Nocciola DAY con taglio della torta della Pasticceria Festival di Giffoni Valle Piana SA programma eventi dal 20 dicembre al 6 gennaio su <http://www.galcollinesalernitane.it/segreteria/news/177-natale-nei-picentini-2014>

BLOG e SITI on line

NOCCIOLARE

sito internet dedicato alla nocciola

tel. 3484047443 – 011 19711423

email: giulio.schreiber@agroteamconsulting.it

www.nocciolare.it



GASTRONOMIA MEDITERRANEA

www.gastronomiamediterranea.com



ROSMARINONEWS

www.rosmarinonews.it

Rosmarino NEWS

dalla Terra al Web
www.rosmarinonews.it

Giornale di enogastronomia, agricoltura, ambiente e turismo diretto da Antonella Petitti



NUCIS Italia

sito nazionale che promuove il consumo della frutta secca

www.nucisitalia.it



MYSNACK

www.mysnack.it

Il mondo della frutta secca ha finalmente un suo spazio dedicato sul web. E' on-line la prima community dedicata alla frutta secca, essiccata, alla frutta morbida e alle castagne, un punto di incontro per esperti, operatori e appassionati del settore.



CAMPANIA

Divino Natale
Ass. Giffoni in Fiera
13-14-15 dicembre

MARTE Cava de' Tirreni SA

tel. 3382070678
email: info@divinonatale.it

L'evento Divino Natale giunto alla sua 7a edizione quest'anno si svolgerà a Cava de' Tirreni Salerno presso MARTE si festeggerà il domenica 14 dicembre il nocciola day insieme a Le nocciole dei casali socio del Club Amici di Citta delal Nocciola.

www.divinonatale.it

diVinoNatale
Vini e assaggi dalle terre d'Italia

CAMPANIA

GAL Colline Salernitane Agenzia di Sviluppo Locale

Via Valentino Fortunato - Santa Maria a Vico

84095 Giffoni Valle Piana

tel. 0898667703 - info@galcollinesalernitane.it



Saranno presenti al Nocciola Day il 20 dicembre durante l'evento dei mercatini di natale a Giffoni Valle Piana nel quale ci sarà la degustazione guidata della nocciola NoccioliAmo presso la cittadella del cinema Giffoni Valle Piana SA. <http://www.galcollinesalernitane.it/> [contatto facebook/galcollinesalernitane](https://www.facebook.com/galcollinesalernitane)

LAZIO

Associazione SANES

sede c/o Ematologia San Camillo –Forlanini
Circonvallazione Gianicolense,87

Roma 00152

tel. 0658704427

Email: segreteria@san.es.it

Referente: Alice Lupi e Simona Magistri



Nocciola Day Solidarietà anche quest'anno la raccolta fondi per la Sanes avverrà con degustazione di nocciole tonde gentili romane e acquisto ad offerta libera di nocciole offerte dalla CITTA' DELLA NOCCIOLA



e i cui proventi andranno a favore della SANES ONLUS e del servizio di assistenza domiciliare. Si ringraziano: l'Azienda Agricola Mecarelli e Pileri Luigi per la donazione!

www.sanes.it

LAZIO

Associazione Turismo in the Tuscia

Via Filippo Nicolai, 186
01032 Caprarola VT

Email: pettip@hotmail.it
cell: 3488127211

Laboratorio didattico per bambini ai 6 ai 10 anni incentrato su lavorazione di ghirlande natalizie e alberelli realizzati con le nocciole.



CAMPANIA

Azienda Vincenzo Caputo srl

Via Circonvallazione, 41
80049 Somma Vesuviana NA

Email: info@vincenzocaputosrl.it

<http://www.vincenzocaputosrl.it/>.



LAZIO

Associazione Res Tipica

Via dei Prefetti, 46
Roma 00186
tel. 0686986413-3480707590
Email: diliegro@restipica.it

www.restipica.net



CAMPANIA

Tenuta Cavalier Pepe

Via Santa Vara

Sant'Angelo all'Esca (Av)

tel. +39 0827.73766

fax + 39 0827.78163

cell. +39 349 3172480

Email: info@tenutacavalierpepe.it

Menu' degustazione nocciola al ristorante della tenuta.

<http://www.tenutapepe.it>

LAZIO

Azienda Agricola Vallicella di Marco Trappolini

Via XXIV Maggio,2 - 01037

Punto Vendita: Via IV novembre ,1

Ronciglione VT



cell:3388196974

email:marcotrappolini@hotmail.com

Nel punto vendita di Via IV novembre,1 Ronciglione VT proposta agli ospiti di tutti i dolci a base di nocciola tra cui panettone,torrone croccante,tozzetti. Inoltre per la bellezza saponi scub a base di nocciola.

CAMPANIA

Casa di Baal azienda agricola

Via Tiziano, n. 14

84096 Macchia di Montecorvino Rovella (SA) – Italy

Tel 089.981143/44

Cell 335.7862943 rif. Francesca



L'azienda agricola **CASA DI BAAL** è una risposta pratica, gradevole e culturalmente elevata all'esigenza di ritrovare le nostre radici. Un'occasione preziosa per comunicare i valori e le sapienze delle nostre campagne. Agli ospiti della giornata, amici, intenditori, appassionati e curiosi proponiamo:

Tour e passeggiata negli **oliveti** e **vigneti** aziendali. Visita al frantoio e alla cantina aziendale.

La **filiere dell'olio e del vino**. Degustazione di **"Biscotti alla nocciola"** fatti in casa

in abbinamento al **Bianco di Baal** . Su prenotazione è possibile prendere parte alla preparazione dei Biscotti alla Nocciola. Orario: 11.00 - 17.00 www.casadibaal.it - <https://www.facebook.com/casadibaal>

CAMPANIA

Il Brigante Osteria

via Andoli, 2 84090

Giffoni Sei Casali SA



tel. 089 881854

Nel menu' troverete "lo spaghetti vicedomini alla nocciola di giffoni" come ci racconta Guido menu' parlante del Brigante e la famosa Sbricolata torta preparata da Rosaria alla nocciola di Giffoni.
La prenotazione è richiesta.

CAMPANIA

La Piccola Casa del Cinema B&B

Via Calabranello, 36, 84095

Giffoni Valle Piana SA,

tel. 3478485150

Email: lapiccolacasadelcinema@gmail.com Serena Malangone

<http://lapiccolacasadelcinema.jimdo.com/>



Qui puoi trascorrere un piacevole weekend al gusto di nocciola con prima colazione alla nocciola
La prenotazione è richiesta.

CAMPANIA

La Corte di Zia Bianca

Via Pizzo I , 21 84090

Sieti di Giffoni Sei Casali SA,

tel. 3332884827

Email: info@ospitiasieti.it

referente: Angelo D'Acunto

Qui puoi trascorrere un piacevole weekend con i colori e i sapori della nocciola. La prenotazione è richiesta.

<http://www.ospitiasieti.it/contatti/>

Contatto facebook: ospitiasieti



CAMPANIA

Ristorante Popilia

Via Serroni, 45

Giffoni Sei Casali (SA)

Tel. 089/880129 -328/2884878



Email: info@popilia.it

Ristorante Popilia menu' alla nocciola Tonda di Giffoni www.popilia.it

La prenotazione è gradita.

CAMPANIA

Caffetteria del Borgo

Piazza Corte dei Santi, 5 - 84090
Sieti di Giffoni Sei Casali (SA)

Qui potrete assaggiare uno dei Caffè alla Nocciola artigianale con la nocciola di Giffoni Aperto h 7,00- 12,30 -15,30-20,00



CAMPANIA

Torronificio Brancaccio

Via Masina, 3
Giffoni Valle Piana (SA)

Tel e Fax . 089 868483 -
Email: info@torronificiobrancaccio.it



Un piacevole weekend al gusto di nocciola presso il punto vendita che tutto l'anno promuove la nocciola di Giffoni. In vendita cesti e confezioni natalizie. Socio del Club amici di Città della nocciola.

www.torronificiobrancaccio.it

CAMPANIA

Sapori di casa di Falcone Anna

C.so Umberto I, 76

Montecorvino Rovella (SA)

Tel. 089 808499 Fax 089 8021880

Cell. 320 3114132 - Email: saporidicasa@email.it



Un piacevole weekend al gusto di nocciola presso il punto vendita ma saranno anche presenti ai mercatini di natale del Cilento outlet village a Eboli per festeggiare come testimonial e socio del Club amici di Città della nocciola. www.saporidicasa.info

CAMPANIA

Agriturismo Biologico Barone Antonio Negri

Via Teggiano
Gaiano di Fisciano SA

Tel . 089958561

info@agrinegri.it -

www.agrinegri.it

Facebook: [AgriNegri](#) -Youtube: [Agrinegri](#)

Qui puoi trascorrere un piacevole weekend al gusto di nocciola. La prenotazione è richiesta.



CAMPANIA

Il Casale San Pietro

Via S.Pietro, 33

Giffoni Sei Casali SA 84090

Tel . 089 882669
cell.34841440205-3899896167
Email: info@ilcasalesanpietro.it



Il Casale San Pietro
Relais di Campagna

Menu' a tema nocciola :L'Antipasto al centro per due persone,Fellata di salumi e formaggi, Pizze fritte, Scamorzella di vaccino alla griglia con chiodini e Tonda tostata .Pasta mista pastificio Vicedomini , pesto giffonese e sentori di alici Crostone di baccala' , scarola ripassata e nocciola Tonda e Tortino di nocciola in salsa di cioccolato

25 euro a persona bibite escluse . La prenotazione è richiesta.

www.ilcasalesanpietro.it

PIEMONTE

Pariani

Via Avogrado, 7
10040
Givoletto (TO)

Tel. 0119947505 - Email: info@pariani.org

Testimonial e socio del Club amici di Città della nocciola.

www.pariani.org



www.pariani.org



CAMPANIA

Janis Cafè

Via S. Anna - 84090

Capitignano di Giffoni Sei Casali (SA)

Tel. 089883335

Qui potrete assaggiare il Caffè alla Nocciola di Giffoni, un dolce tipico con la granella di nocciola La Crespella e il "Calzoncello" natalizio.



PIEMONTE

F.lli Caffa " Regali Sapori"

Corso Einaudi, 8/12

Cortemilia 12074 CN

tel. 017381021

email: info@fratelicaffa.com



Dal 1856 producono e trasformano le nocciole. Nocciole zuccherate, tostate salate, la torta alla nocciola di Cortemilia, nocciole pralinate, baci, brut e bun, tutti i prodotti alla nocciola artigianale e della tradizione piemontese. *Socio del Club Amici di Città della Nocciola*
www.fratelicaffa.com

LAZIO

Fiorditè Sala da the

Via Tuscolana, 30-32
Roma 00183

Tel. 06 88653263

cell: 3922969224



Negozi specializzati nel tè in foglia e nella cioccolata - Sala da tè con caffè e cioccolata alla nocciola italiana. E' gradita la prenotazione. www.fiordite.it

LAZIO

Trattoria del Cimino

Via Filippo Nicolai, 44
Caprarola VT 01032

Tel. 0761 646123
email:trattoriadelcimino@hotmail.it



Trattoria del Cimino situata nel cuore del centro storico di Caprarola dedicherà un secondo piatto al Nocciola Dau con una "Cotonocciola" cotoletta di maiale nostrano con panatura di nocciole che la rendono croccante e rustica. E' gradita la prenotazione.

PIEMONTE

Comune di Cortemilia

Corso Luigi Einaudi, 1
Cortemilia CN 12074

Tel. 017381027
fax: 017381154
email:turismo@comune.cortemilia.cn.it
referente: Carlo Zarri



Aperura Hall Of Fame della Nocciola su prenotazione presso il Comune di Cortemilia Ufficio Turistico (Tel: 017381027 - email:turismo@comune.cortemilia.cn.it)

CAMPANIA

Sieti's Cafè

P.zza Albori - 84090
Sieti di Giffoni Sei Casali (SA)
Tel. 089883218

Qui potrete assaggiare il Caffè alla Nocciola di Giffoni.



SICILIA

Hotel La Sorgente

C.da Santa Lucia, 4

Sinagra (ME)

Cell. 329 5969102

Email: info@lasorgentesinagra.it

Qui puoi trascorrere un piacevole weekend al gusto di nocciola

La prenotazione è richiesta.



CAMPANIA

Luca Scudiero

C.so Matarazzo, 31

Castellabate (SA)

Cell. 393 2525749

Email: lucascudiero@yahoo.it

Vendita di nocchio-gadget.



CAMPANIA

A casa di Antonella – B&B

Via S. Pietro, 27

Giffoni Sei Casali (SA)

Cell. 338 3606150 – 335 1329900

www.acasadiantonella.it

Qui puoi trascorrere un piacevole weekend al gusto di nocciola . La prenotazione è richiesta.



CAMPANIA

Segetum Osteria Enoteca

Piazza Corte dei Santi, 19 – 84090

Sieti di Giffoni Sei Casali (SA)

Cell. 3288391659



Qui puoi trascorrere una piacevole serata **sabato 13 dicembre** gustando dei primi piatti alla nocciola.. La prenotazione è richiesta.

LAZIO

Sapori di Casa di Antonella Finocchi

Via Matteo Palmieri, 31

00135 - Roma

Cell. 3494602350

Email: antonella.finocchi@gmail.com

Per il nocciola day l'azienda Sapori di Ieri sarà presente a NATALEXFILE a Firenze a Palazzo Corsini con i suoi prodotti alla nocciola .

<http://www.leniterapia.it/public/Mercato-Nataleperfile-2014-Natale-mercatini.it--21-novembre-2014.pdf>



CAMPANIA

B&B Casa Vernon

Via Macchia, 9

Giffoni Valle Piana (SA)

Tel. 089 801481 Cell. 347 9383896

Email: casavernon@libero.it



Qui puoi trascorrere un piacevole weekend al gusto di nocciola- La prenotazione è richiesta.

CAMPANIA

Il Priorato de la Querciantica B&B

Via Coriglione, 7

San Cipriano Picentino (SA)

Tel. 089 861145 Fax 089 861145 Cell. 347 6268872

Email: info@laquerciantica.it



Qui puoi trascorrere un piacevole weekend al gusto di nocciola. La prenotazione è richiesta.

PIEMONTE

Cioccolato A. Giordano

P.za Carlo Felice, 69

10123 Torino

Tel.011.9988380- 348566308 - Email: info@giordanocioccolato.it

Il punto vendita, per l'occasione, dedicherà la propria vetrina alla Nocciola.

www.giordanocioccolato.it



LAZIO

Agriturismo Casale Zuccari

Località Ficuccia

01032 Caprarola VT

tel. 3338777038-3383181552

Email:info@agriturismocasalezuccari.com

Qui puoi trascorrere un piacevole weekend al gusto di nocciola.

www.agriturismocasalezuccari.com



CAMPANIA

Le Nocciole dei Casali

Via olmo, 32

Giffoni Sei Casali 84090

tel. 089883077-3296058334

Email :info@lenoccioledeicasali.it



Festeggerà il Nocciola Day all' evento Divino Natale a Cava de Tirreni con prodotti alla Nocciola, crema di caffè alla nocciola, nocciole tostate e torrone con granella di nocciola.

www.lenoccioledeicasali.it

CAMPANIA

Sto rac le nok – dolcezze alla nocciola

Via dei Principati,9
84122 Salerno

Tel. 089.2580902 -3391873750

Email: ileniadi Maio@hotmail.it

Caffetteria con caffè e dolcezze alla nocciola.



CAMPANIA

Nucella Az Agricola Nobile di G. Carmando

Piazza Corte dei Santi

Sieti di Giffoni Sei Casali 84090 SA

tel. 3471228190

Email: az.agricolanobile@virgilio.it



*Degustazione e vendita di prodotti alla nocciola Tonda di Giffoni presso il laboratorio artigianale "Nucella" e per i mercatini di natale presso Cilento outlet Village Eboli SA.
Per festeggiare il nocciola day nazionale alle 17 ci sarà la degustazione del croccante.*

CAMPANIA

Theobroma Cioccolateria

Via Antonio d'Auria,8
S' Anastasia Napoli

tel. 081 5306859

Email: info@theobromacioccolateria.it



*Vetrina e vendita creme spalmabili alla nocciola e cioccolato fondente, al latte, alla gianduia e bianca praline e il famoso Giffonotto.
Socio del Club Amici di Città della Nocciola.
www.theobromacioccolateria.it*

LAZIO

Pasticceria Savarese

Via Genzano, 64
Roma 00179
tel. 067810713



Vetrina e vendita di Dolci di natale della tradizione napoletana con la nocciola.

CAMPANIA

Villa Rizzo Resort e Spa Ristorante il Fienile

Via G.Napolitano

San Cipriano Picentino (SA)

Tel. 089 86218 -Email: sales@villarizzo.com



*Pacchetto esclusivo "Relax in 5 sensi basato sulla nocciola".
pernottamento in camera matrimoniale, prima colazione e cena per 2 persone
vista: camera con vista sul nocciolo
tatto: scrub alle nocciola
udito: musicoterapia durante un massaggio rilassante all' olio di nocciola
gusto: degustazione di ciorrolato alle nocciole giffoni e prosecco in vasca idromassaggio
olfatto: bagno turco con aromaterapia effetto rilassante.
10% su trattamenti spa e sui prodotti Declèor
parcheggio
per prenotazioni ed info chiamare 08986218.*

*Socio del club amici di Città della nocciola.
La prenotazione è richiesta.
info e offerte su www.villarizzo.com*

PIEMONTE

Agrival di A. Sticca

Via Valsugana, 1
14013 Castello (AT)
Tel. 0141669209 - e-mail: info@agrivalcastello.it



Vetrina di prodotti alla nocciola piemonte igp dai grissini al pane , dai biscotti alle torte agli amaretti morbidi tutti prodotti realizzati esclusivamente con materie prime di qualità e acquisite da produttori locali. Presentazione di prodotti natalizi come il pandoro e il panettone glassato alla nocciola ottenuti con il lievito madre. www.agrivalcastello.it

CAMPANIA

Consorzio di Tutela Nocciola di Giffoni IGP

Via V. Fortunato – Z. PIP 84095,
Giffoni Valle Piana SA

TEL. 089 8424053 - Email: info@igpnoccioladigiffoni.it

Il Consorzio di Tutela Nocciola di Giffoni IGP festeggerà il Nocciola Day insieme alla Associazione Nazionale Città della Nocciola presso Divino Natale Antica Ramiera Giffoni Valle Piana SA domenica 15 dicembre 2013. www.igpnoccioladigiffoni.it



LAZIO

L'Enoteca di Marco La Bella

Via Santa Maria Ausiliatrice,84
Roma 00181

Tel. 067856466- 3201615127
Email: marcolabella62@gmail.com

Vetrina e vendita di prodotti alla nocciola . Confezioni natalizie.



CAMPANIA

CHEZ LE SOURIRE Resort SPA, Restaurant

Via Serroni, 115 -84090

84090 Giffoni Sei Casali (SA)

Tel. 089 88 19 95 E-mail: info@chezlesourire.it

Pacchetto e menu' Nocciola Day. Info e offerte su www.chezlesourire.it



PIEMONTE

Cascina Barroero di Barroero Stefano & C

Str. Viarascio 35, 12074
Cortemilia CN

Tel. 0173821250 - e-mail: info@barroero.it

Le nocciole, quelle le coltiviamo noi; il mais, le castagne, il burro, la farina... cerco di sceglierli tra le migliori. Ed ecco, quando mia figlia più grande mi ha chiesto: papà ma che lavoro fai? Semplice, il pasticciere contadino! Prodotti alla nocciola piemonte igr, torte, biscotti, baci di dama, creme spalmabili.
www.barroero.it



TOSCANA

DA VERA PIZZERIA GASTRONOMIA

Via Adamello, 23-25

Grosseto

Tel. 0564 456085



Menu' con piatti e dolci alla nocciola

LIGURIA

PARCO DELL'AVETO

Via Marrè , 75 – 16041

Borzonasca Genova

Tel: 0185340311

cell:3351812172

Email:info@parcoaveto.it

www.parcoaveto.it



Da secoli in alcune aree del Parco dell'Aveto sono coltivati noccioli di diverse varietà che, nell'insieme, forniscono un policoltivar noto commercialmente come "Misto Chiavari", oggi riconosciuto dalle Regione Liguria come PAT Prodotto Agricolo Tradizionale (http://www.parcoaveto.it/dettaglio_prodotto.php?id_prodotto=2400).

Si tratta dell'unica realtà ligure produttrice di nocciole a una certa scala. La coltivazione avviene su caratteristiche fasce terrazzate e ancor oggi a mano, ma la produzione avviene in forma ormai marginale rispetto al passato. Il Parco dell'Aveto, che da tempo sta sviluppando politiche di recupero del paesaggio agricolo e rilancio delle economie sostenibili locali, intende riavviare una specifica filiera del gusto dedicata a questo prodotto, con l'obiettivo di valorizzare nuovamente la nocciola, con specifico marketing, rilanciare l'economia rurale del settore favorendo un ricambio generazionale e l'occupazione giovanile, operare su filiere corte con ricadute anche turistico-gastronomiche, favorire il recupero dei terrazzamenti a nocciolo assicurando anche il ruolo di presidio idrogeologico di tale coltura, complessivamente oggi a rischio.

Per questo motivo il Parco aderisce al Nocciola day come capofila di una serie di operatori interessati al rilancio della nocciola nostrana. Tra le iniziative più recenti del Parco il riconoscimento della nocciola "Misto Chiavari" nel progetto "Arca del Gusto" promosso da Slow Food per la conservazione delle produzioni a rischio di sparizione. Anche quest'anno abbiamo raccolto molte adesioni, addirittura incrementando gli operatori locali rispetto alla scorsa edizione, con presenze nuove e d'eccellenza. Qualcuno, purtroppo, ha nel frattempo subito drammaticamente gli effetti dei recentissimi fatti alluvionali che hanno colpito Genova e il Tigullio in particolare, i teatri e le vetrine principali della nostra attività. Molti sono riusciti a riaprire e a tornare operativi, eroicamente, quasi subito; altri, più gravemente colpiti, non sono ancora riusciti a ripartire: vogliamo allora portare avanti la nostra iniziativa anche per loro e a nome loro, tutti insieme, nella speranza che tutti a brevissimo tornino a lavorare, come prima e meglio di prima!

EVENTI A GENOVA

Mercato del Carmine

Piazza del Carmine, **Genova** www.mercatodelcarmine.it

ristorante: Menù con piatti a tema a base di nocciole "Misto

Chiavari" (Millesfoglie di verdure con formaggio delle Val Graveglia



e nocciole,

Panissa con granella di Nocciole, Pansotti con salsa di Nocciole, Corzetti con Ragù alle nocciole, Coniglio in tegame con senape e Nocciole, Filetto di maiale con gremolata alle nocciole, Bavarese alla nocciola con crema di gianduia). Prenotazioni: 010 2462502 -

ristorazione@mercatoelcarmine.it

Inoltre:

- dalle ore 10 alle ore 18: Mostra "Il policultivar del Misto Chiavari", a cura del Parco dell'Aveto
- ore 16 e ore 17: Laboratorio per bambini "Le nocciole e la biodiversità del nocciolo", a cura del Centro di Educazione Ambientale del Parco dell'Aveto.



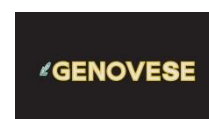
Il Genovese Ristorante Cucina Ligure

Via Galata, 35 **Genova**

Tel. 010 8692973 - www.ilgenovese.com - Facebook: ilgenovese

Menù con piatti a tema a base di nocciole "Misto Chiavari"

(Ravioli di formaggio San Sté con nocciole, stoccafisso con nocciole, Bavarese alle nocciole)



Marescotti Pasticceria Liquoreria

Via di Fossatello 35R e 37R **Genova**

Tel. 0102091226 - www.cavo.it/marescotti

Dolci a tema a base di nocciole "Misto Chiavari"
(baci di dama, brutti ma buoni, Nussen tarte)

Ore 15.00: Caffè e cioccolata con dolcetti alle nocciole, e chiacchierata "Rilancio della nocciola "Misto Chiavari": una nuova filiera del gusto del Parco dell'Aveto". Invitati Regione Liguria, Camera di Commercio, Società Economica di Chiavari, Comuni delle Valli Sturla, Graveglia e Fontanabuona, Parco dell'Aveto, Slow Food Liguria, produttori.



EVENTI IN VAL GRAVEGLIA

La Brinca Trattoria

Via Campo di Ne, 58 **Ne**

Tel. 0185 337480 - labrinca@labrinca.it - www.labrinca.it

Menù con piatti a tema a base di nocciole "Misto Chiavari" (Ravioloni di erbe e sarazzu con salsa di nocciole, torta di ricotta Val d'Aveto con nocciole)



I Pinin Agriturismo

Via San Michele, 32 32/1 **Loc. Chiesanuova, Ne**

Tel. 0185 337358 - www.agriturismoipinin.it

Menù con piatti a tema a base di nocciole "Misto Chiavari" (Pansotti con salsa di nocciole, Cremino alle nocciole)



EVENTI IN VALLE STURLA BORZONASCA

Pasticceria Macera

Via A. Grilli, 11, **Borzonasca**
tel, 0185 340013 - www.unamontagnadiaccoglienza.it

Specialità a base di nocciole "Misto Chiavari" (Croccante, Baciccia)

Agriturismo Raggio

Loc. Prato di Caregli, 57, **Borzonasca**
Tel. 0185 340350 - www.unamontagnadiaccoglienza.it

Menù con piatti a tema a base di nocciole "Misto Chiavari" di propria produzione

EVENTI IN VAL FONTANABUONA LEIVI

Conca degli Ulivi - Spaccio di prodotti tipici e locali



Con la natura, nel rispetto della natura
Via 1° Maggio 16/18, Loc. Solaro, **Leivi**
Tel. 0185 380646 - 339 4371973 - info@erbolandia.it - www.concadelgliulivileivi.com

Degustazione e vendita di prodotti alimentari a base di nocciole "Misto Chiavari" (crema di nocciole, cacao e miele) e di prodotti cosmetici a base di olio di nocciola ottenuto da spremitura a freddo.

Aperto tutto il giorno.

*I Pasticci
di Camilla
by Daniela B.*



Via Divisione Coduri 147-149
S. Salvatore di Cogorno (GE)
su Facebook: I Pasticci di Camilla by Daniela B.

EVENTI A SAN SALVATORE DI COGORNO

I Pasticci di Camilla Laboratorio Artigianale di Pasticceria e Cake Design

Via Divisione Coduri 147/149, **San Salvatore di Cogorno**
Tel. 393 9876382 - Facebook: I Pasticci di Camilla by Daniela B.

Presentazione in anteprima assoluta e vendita del "Nocciolatino dei Fieschi", pralina morbida al cioccolato con cuore di nocciola intera tostata "Misto Chiavari" e crema gianduia.

CAMPANIA

Dolce Brivido gelateria
Piazza Umberto I,
Giffoni Valle Piana SA
www.facebook.com/gelateria.dolcebrivido?fref=ts



Domenica 14 dicembre festeggerà il nocciola day con i suoi gusti di gelato dedicati alla nocciola.

CAMPANIA

Pasticceria Elia

Traversa Scarpone,2

**Giffoni Valle Piana
84095 SA**



Tel. 089868495 - email:info@pasticceriaelia.it

Pasticceria storica dal 1968 dei Picentini che trova consensi nell'ambito della piccola collettività del paese e non solo. Prodotti di altissima qualità sia per i dolci classici che per le creazioni più innovative grazie alla fantasia e la creatività del maestro pasticciere Emilio Soldivieri. Grande assortimento di dolci alla nocciola di Giffoni. <http://www.pasticceriaelia.it/>

CAMPANIA

Pasticceria Gianni di Antonio Coralluzzo

Piazza Budetta, 10 - 84096

Montecorvino Rovella SA

Tel 089 863099 - Email: tonikoralluzzo@alice.it

Antonio Coralluzzo pasticciere per vocazione - o come lo chiamano gli amici Tony - per il fatto che è nato e vissuto in Inghilterra fino all'età di 8 anni. Non ti puoi sbagliare nel riconoscerlo: è un'esplosione di vitalità e genialità, un artigiano che con l'uso sapiente delle materie prime di qualità (tra queste la tipica nocciola di Giffoni e le castagne dei Picentini) riesce a produrre dei capolavori di pasticceria. Ottimo anche il panettone dal tratto inconfondibile di una sontuosa crema alle nocciole di Giffoni, delizioso il "Croccante di nocciola", da non trascurare infine il delizioso dessert come le "Meringhe alla nocciola". [Facebook.com/tonikoralluzzo](https://www.facebook.com/tonikoralluzzo)
Per il Nocciola DAY evento nazionale al Cilento Outlet village si festeggerà con il panettone alla nocciola di sua produzione.



CAMPANIA

Pasticceria Festival

Via Francesco Spirito, 56

Giffoni Valle Piana 84095 SA

Tel. 089. 865 807

email: info@pasticceriafestival.com

I dolci variano dai più tradizionali fino alle specialità molte sono dedicate alla nocciola fra queste la Torta Giffoni, squisita delizia alla nocciola <http://www.pasticceriafestival.com>



CAMPANIA

Azienda Agricola Russo Antonio

Giffoni Sei Casali (SA)

tel. 089 883657 -cell. 3205758847

email: gjacinta.g@hotmail.it

Vendita nocciole in guscio tonda di giffoni consegne a domicilio e spedizioni in tutta Italia. Socio del Club amici città della nocciola.



CAMPANIA

Il Gatto e la Volpe Ristorante Pizzeria

Via Giannattasio,10

**Sieti di Giffoni Sei Casali
84090 SA**

Tel. 089 883605 cell. 3479544261- 3476190936

Menu' con dolce alla nocciola. Facebook gruppo <https://www.facebook.com/groups/46201420673/>



CAMPANIA

Le Malche Pizzorante

Via Malche ,89 84090
Giffoni Sei Casali (SA)

tel. 089 882095 - cell. 3358395637-email: info@lemalche.it

Menu' con piatti alla nocciola tonda di giffoni. -Contatto fb: <https://www.facebook.com/lemalche>
<http://www.lemalche.it>



PIEMONTE

**Welcome Piemonte – Società di Guide Turistiche “La Pervinca”
Agenzia Viaggi Incoming “Turismo e Territorio”**



Via XX Settembre, 126
Asti (AT)

Cell. 339 5315104 – 348 3938038 Email: info@welcomepiemonte.it

I sentieri della dolcezza. Passeggiata nel cuore del Piemonte tra le colline di **Castellero**, città della nocciola, per scoprire i segreti di questo prezioso frutto. Durante il percorso tra boschi e nocciolieti, verrà illustrato l'intero ciclo di produzione delle nocciole e si sosterrà presso alcune cascine per conoscere gli strumenti antichi e moderni usati per la lavorazione. Al termine ingresso in una azienda locale dove sarà possibile degustare e acquistare specialità a base di nocciole.

Luogo: Castellero (AT). Costo: 15,00 euro a persona. La quota comprende: servizio di visita guidata per mezza giornata con piccola degustazione. *Su richiesta, previa prenotazione, pranzo con piatti tipici accompagnati dalla Nocciola Piemonte IGP. In caso di maltempo la visita sarà rinviata.*

**Per info e prenotazioni: 339 5315104 - 348 3938038 <http://www.welcomepiemonte.it> contatto fb
:welcomepiemonte**

SICILIA

Torronificio delle Madonie

Via Cicchettoni
**Contrada Canalello
90200 Alimena Bompietro (Pa)**



cell. 3382179049 - email: info@mgmdolciaria.com

Torroni e torroncini, croccanti, pasta di mandorla, praline e tanto altro ancora sono realizzati con prodotti selezionati e di provenienza locale perché le donne dell'azienda Annamaria e Filippa sono convinte che solo così possono ottenere prodotti sicuri e caratterizzati da elevati standard qualitativi. Sono le materie prime il segreto della qualità aziendale: le mandorle, le nocciole, il fine cioccolato e il miele superbo costituiscono la base del successo. <http://mgmdolciaria.com/>

SICILIA

Pasticceria Calamunci Gaetano

Via vittorio veneto 1
98069 SINAGRA prov. Messina



Tel 0941594037
email:info@pasticceriacalamunci.com

L'attività della pasticceria Calamunci gestita da Gaetano Calamunci ha una tradizione che risale a vari decenni. Oltre a i dolci tipici siciliani, la pasticceria Calamunci è specializzata nella produzione di dolci a base di nocciola prodotto tipico del territorio. Tra questi la crema alla nocciola spalmabile, il gelato alla nocciola, torte alla nocciola, dolce tre nocciola, paste reali alla nocciola. Nel periodo natalizio anche il panettone con crema alla nocciola.

<http://www.pasticceriacalamunci.com/>

CALABRIA

Consorzio Valorizzazione e Tutela Nocciola Calabria

Piazza Municipio c/o sede Municipale

88060 Torre di Ruggiero

Tel: 0967939843 - cell. 3394675791

Email: nocciolacalabria@libero.it - Referente: Presidente Giuseppe Rotiroti, Vicepresidente Piero Martelli.

www.noccioladicalabria.it



CAMPANIA

Nocciole Noccioro Azienda agricola Maietta Raffaele

Via P. Ercolino, 3

83021 AVELLA AV

Tel. 3881188931 - Email: info@noccioro.it



L'azienda a conduzione familiare, di 15 ettari interamente coltivati da più di 40 anni a nocciolo, è ad Avella. I prodotti ottenuti: **Nocciole Tostate, Granella di Nocciole, Pasta di Nocciole, Farina di Nocciole, Creme spalmabili alla Nocciola**, confezionati con cura in contenitori con caratteristiche specifiche per mantenerne immutati l'aroma e la freschezza, vengono commercializzati come materia prima nel settore dolciario (pasticcerie, gelaterie, ecc.) e in negozi specializzati di prodotti tipici. Sul sito si può acquistare <http://www.noccioro.it> Socio del Club Amici di Città della Nocciola

CAMPANIA

Sapori D'Irpinia Az. agricola Francesco Sodano

Via A. Vittororia, 16/A

83021 Avella (AV)

Tel. 3881188931 - Email: info@azagricolafrancescosodano.it



Azienda specializzata nella coltivazione, raccolta, lavorazione, trasformazione, confezionamento e commercializzazione di frutta secca. Sinonimo di tradizione, esperienza e qualità, Azienda Agricola Francesco Sodano eredita un'esperienza di lavoro cinquantennale. I prodotti ottenuti: **Nocciole Tostate, Granella di Nocciole, Pasta di Nocciole, Farina di Nocciole, Nocciole in guscio tostate, Noci sgusciate**. Sul sito si può acquistare <http://www.azagricolafrancescosodano.it> Socio del Club Amici di Città della Nocciola

SICILIA

Cima Trading S.r.l.

Contrada Mulino Vecchio, 1
Sinagra (ME) - Sicilia

Tel. +39.0941.582061

Email. info@cima-trading.com

La **Cima Trading** opera in un nuovissimo stabilimento in un centro Nebroideo dotato di una serie di moderni macchinari che consentono nuovi tipi di lavorazione e di confezionamento, soprattutto per prodotti finiti, in grado di soddisfare le esigenze di una più vasta clientela. E' tra le maggiori esportatrici di nocciole e mandorle, made in Sicilia, ma esclusivamente nel rispetto del regime biologico di produzione. I prodotti della **Cima Trading** sono tra i più apprezzati nel mercato internazionale e si trovano solo nei negozi di alta gastronomia e spaziano dalla linea dolciaria al prodotto per la grande ristorazione. Socio del Club Amici di Città della Nocciola. www.cima-trading.com



CAMPANIA

MARENNA'Feudi di San Gregorio Paolo Barrale Chef

Località Cerza Grossa

Sorbo Serpico 83050 AV

Tel. 0825986666

email: marenna@feudi.it

E' gradita la prenotazione.

Nel Menu piatti a base di nocciola ad opera dello Chef Paolo Barrale. Socio del Club Amici di Città della Nocciola

<http://www.feudi.it/marenna/>



CALABRIA e LAZIO

CAFFENINI'

Lungomare Ludovico Fabiani

87023 DIAMANTE CS email:diamante@caffenini.com

CAFFENINI'

Via Latina, 23

00183 ROMA

tel.0670476449 email:roma@caffenini.com

Il tartufo per eccellenza! Molti sono i gusti creati da Ninì Belcastro scelta degli ingredienti e dal 1999 grande artigianalità dei prodotti. In molti tartufi la nocciola italiana è presente. Socio del club amici di città della nocciola. <http://www.caffenini.com/>



LAZIO

SAID ANTICA FABBRICA DEL CIOCCOLATO

Via Tiburtina, 135

00185 ROMA

Tel. 06 4469204

Email: said@said.it



Antica fabbrica del Cioccolato dal 1923 si possono trovare golosi articoli da regalo per tutte le occasioni , da un po di anni si è trasformato in ristorante, con possibilità di fare aperitivi ed eventi privati. Location storica elegante ed affascinante è adatto ad ogni occasione dalla cena al the del pomeriggio , per gustare la cioccolata in tutte le forme solide e liquide abbinata ad ottimi dolci e alla gastronomia salata. Socio del club amici di città della nocciola.

<http://www.said.it/>

SICILIA

F.LLI CAPRINO NOCCIOLE

Zona industriale

98069 SINAGRA Messina

Tel. 0942582040

email: info@nocciolecaprino.it



L'Azienda nasce e si sviluppa nel 1945, nel territorio dei Monti Nebrodi, diretta dai figli del fondatore, con 63 anni di storia commerciale vanta un'esperienza pluriennale nella lavorazione di frutta secca convenzionale e biologica, e in particolare di **nocciole**, provenienti principalmente da Aziende i cui terreni fanno parte del territorio del "Parco dei Nebrodi" .I prodotti semilavorati vengono preparati esclusivamente al momento **dell'ordine** utilizzando una tecnologia che consente di mantenere inalterati la fragranza ed il profumo. Sul sito tutte le informazioni per acquistare. <http://www.nocciolecaprino.it/>

CAMPANIA

SAL De Riso Costa d'Amalfi di Salvatore De Riso

P.zza Cantilena, 1

Minori SA

Tel 089 853618 - Tel. 089856446

"La Dolce Costa"

Via Gallia, 12

Roma

Tel. 06 68135738

email:info@deriso.it



L'immagine di Salvatore De Riso non prescinde mai dai "suoi" limoni, dalle "sue" nocciole, dalla "sua" ricotta e da tutto quello che una terra così generosa e feconda gli offre. Dalla Ricerca e dall'unione di queste eccellenti materie prime nascono i suoi meravigliosi dolci . (tratto da www.salderiso.it) Socio del club Amici di Città della nocciola e ambasciatore della Nocciola in Italia e nel mondo.

<http://www.salderiso.it>

contatto fb : <https://www.facebook.com/salderiso.costadamalfi?fref=ts>

LAZIO

Agriturismo LA VITA

Località Valle di Vico

01032 Caprarola, Viterbo | Italy

Tel. 0761-612077 cell. 336-764058

Siamo nella Tuscia, il lago è quello di Vico e la Tenuta, all'interno della Riserva Naturale, prende il nome dall'antica sorgente naturale "La Vita", vicina agli alberi da frutta, al bosco di nocciole e a quello di marroni (castagne) . Accoglienza e Cucina legati ai prosotti del territorio immersi nel verde dei monti Cimini.

<http://www.agriturismolavita.it/>

T E N U T A  L A V I T A



GROM

Il gelato come una volta

Sul sito <http://www.grom.it> in tutte le sedi in Italia promuovono il gelato con la nocciola piemontese.

G R O M

IL GELATO COME UNA VOLTA



ITALIA [Alessandria](#) | [Aosta](#) | [Asti](#) | [Bergamo](#) | [Bologna](#) | [Chieri](#) | [Chioggia](#) | [Cremona](#) | [Cuneo](#) | [Ferrara](#) | [Firenze](#) | [Genova](#) | [Lecco](#) | [Lucca](#) | [Mantova](#) | [Mestre](#) | [Milano](#) | [Modena](#) | [Novara](#) | [Padova](#) | [Parma](#) | [Perugia](#) | [Roma](#) | [Sanremo](#) | [Siena](#) | [Torino](#) | [Trento](#) | [Treviso](#) | [Trieste](#) | [Udine](#) | [Venezia](#) | [Vercelli](#) | [Viareggio](#)

LAZIO

La Gentile di Caprarola azienda agricola e agrituristica

Via A.Passini snc
01032 CAPRAROLA VT

Tel. 0761647128 cell. 3356285140
Email: info@agriturismolagentile.com



Immersa in quasi 30 ettari di alberi di marroni e nocciole, l'Azienda Agricola "La Gentile" prende il suo nome dalla più prestigiosa qualità di nocciole del territorio. L'azienda appartiene ai fratelli Paolo e Nello Lupino che l'hanno avuta in eredità dai loro nonni (Bruziches) i quali hanno saputo tramandare loro l'amore per la campagna e la passione per l'agricoltura. I due fratelli si sono prodigati nella trasformazione dolciaria dando vita ad una vasta gamma di delizie quali la crema di marroni , i marroncini canditi e la Nellina una crema di nocciole orami un cult per gli amanti delle spalmabili al cioccolato e nocciole. Sul sito tutti scoprirete la vasta gamma di prodotti del territorio anche per celiaci. www.agriturismolagentile.com

PIEMONTE

Consorzio Tutela Nocciola Piemonte IGP

Corso Umberto I, 1

Bossolasco (CN)

Sede Operativa : Via Alba 15

Castagnito (CN)

Tel. 0173-210311

Email: info@nocciolapiemonte.it

I soci del consorzio sono 955 produttori agricoli, di cui 310 soci singoli, 590 soci della Cooperativa Agricola Piemonte AS.PRO.COR. e da soci trasformatori ed utilizzatori commerciali. Tutte le informazioni e gli indirizzi su <http://www.nocciolapiemonte.it/>



LAZIO

Dea Nocciola –De Angelis srl

Località La Valle snc

01035- Gallese Scalo (VT)

Tel. 0761 405760-0761 496286

Email: info@deanocciola.com

La storia della Dea nocciola inizia nel 1998 quando la famiglia De Angelis inizia la sua attività di produzione di creme spalmabili a base di nocciola. Dea nocciola nasce infatti nell'alto Lazio, tipica zona di coltivazione di nocciole, della varietà "tonda gentile romana", utilizzando esclusivamente nocciole da agricoltura biologica. <http://www.deanocciola.com>



CAMPANIA

Torrone DI IORIO

Via Roma, 145

Frazione Dentecane

83030 Pietradefusi (Av)

Tel. +39 0825 962097

Email: info@torronediiorio.com

I torroni e le altre specialità dolciarie Vincenzo Di Iorio sono la prelibata testimonianza di una nobile tradizione che affonda le radici nel 1700. Ancora oggi la produzione avviene nel comune di Pietradefusi nella frazione di Dentecane, nel cuore dell'Irpinia, secondo le ricette tradizionali, utilizzando esclusivamente ingredienti genuini di primissima qualità: miele, albume, mandorle e nocciole delle varietà più pregiate. I prodotti Vincenzo Di Iorio si contraddistinguono anche per l'eleganza e la bellezza delle confezioni. In esclusiva presso i migliori negozi e pasticcerie. In Italia ed all'estero. <http://www.torronediiorio.com/>



PIEMONTE

La Corte di Canobbio

Piazza Molinari, 11

12074 Cortemilia (CN)

Tel. 017381262

Email: info@lacortedicanobbio.com



La Famiglia Canobbio Giuseppe, il papà, Ester la mamma, Paola, Claudia e Barbara le figlie. Si occupano personalmente del laboratorio di pasticceria, della vineria, della caffetteria, dei corsi, delle degustazioni, delle camere e della cucina della CORTE una casa del 500 che recentemente è stata ristrutturata nel centro storico di Cortemilia. Le nocciole piemontesi ingrediente principe scopri sul sito le golose specialità <http://www.lacortedicanobbio.com/>

CAMPANIA

La Casa degli Angeli

Via Sant'Angelo in Grotta 3

84014 Nocera Inferiore SA

Tel. 081926866

Email: info@casadegliangeli.eu



E' un ristorante in cui è possibile degustare piatti elaborati, partendo da ingredienti semplici e genuini, provenienti da un territorio riscoperto. I due Chef, Agostino e Carmine, dedicano il loro lavoro alla rivalutazione di prodotti tipici, re-inventando la loro cucina costantemente. La nocciola presente nel menu abbinata ai piatti salati e ai dolci. Lo Chef Agostino Petrosino è Socio del Club Amici di Città della Nocciola. <http://www.casadegliangeli.eu/>

CAMPANIA

Pietro Macellaro Pasticceria Agricola Cilentana

via Madonna delle Grazie, 28

84065 Piaggine SA

Cell. 328 618 89 73

email: info@pietromacellaro.it



Nasce nel cuore del Cilento, da una tradizione familiare. Profumi e sapori che provengono da un territorio unico, materie prime nate da antiche varietà frutticole e orticole recuperate intorno al Massiccio del Monte Cervati e coltivate nei frutteti aziendali con tecniche di coltivazione biologiche, selezionate e sapientemente lavorate dalle mani abili di Pietro Macellaro, che le trasforma in dolci unici e sorprendenti. Abbinamenti insoliti, ricerca della qualità e riscoperta degli antichi sapori, capacità di ascoltare il territorio interpretandolo con originalità attraverso prodotti che sono delle vere opere d'arte: un tripudio di profumi, colori, sapori e golosità. Le nocciole presenti nelle sue ricette tra cui biscotti, creme spalmabili e nel tipico Pan Brigante Possibilità di acquistare on line <http://www.pietromacellaro.it>

LAZIO

CIMINA Dolciaria

Loc. Vico Matrino

01012 Capranica VT

Tel.0761669642

Email: info@ciminadolciaria.it



L'azienda nasce con l'obiettivo specifico di sviluppare un'attività collaterale e integrativa del tradizionale ciclo produttivo della Cooperativa dei Colli Cimini e Sabatini in Capranica, limitato alla commercializzazione e prima trasformazione. Attraverso la creazione di una struttura produttiva, organizzativa e decisionale autonoma, dotata di strumenti tecnologici si realizzano prodotti complessi come il cioccolato i torroni, i prodotti dolciari da forno, con l'obiettivo centrale dell'incentivazione e qualificazione del prodotto – la nocciola – quale base. **Shop on line su <http://www.ciminadolciaria.it/>**

UMBRIA

PRODUTTORI NOCCIOLE BEVAGNA

VIA MATTEOTTI , 9
06031 BEVAGNA PG

Tel. 0742 360264

Cell. 339 1458560 Fax .0742 360264

email: info@agriturismoabellana.it

Referente: Trabalza Severina

Programma: ore 9,30 incontro **all'agriturismo Fonte Abellana** per una passeggiata nel nocciolo, con possibilità di raccolta di piantine da impiantare in vaso o nei campi. Ore 10,00 Agriturismo Fonte Abellana - Degustazione di dolci tipici con nocciole . Ore 12,00 Concerto al **Teatro F. Torti di Bevagna** - SABINA BELEI AL PANOFORTE. Ore 13,00 aperitivo a base di prodotti con nocciole al buffet del teatro F. Torti. Ore 13,30 degustazioni con prodotti tipici e nocciole di Bevagna presso l'Agriturismo il Giardino degli **Elfi** . Ore 15,00 visita al **teatro romano**, Filippo racconterà storie ed aneddoti sulla nocciola, frutto sapientemente coltivato fin dal tempo dei romani e nel Medioevo. Ore 16,30 incontro con i produttori di nocciole ed l'Assessore all'Agricoltura del Comune di Bevagna, sig. Cacciamani, per valutare le prospettive relative alla coltivazione delle nocciole. Interverrà il Presidente della Cooperativa dei Colli Cimini e Sabatini, **ex chiesa S.Maria Laurentia**.

PIEMONTE

AGRITURISMO PIANBOSCO

FRAZIONE PIANBOSCO,32
12060 FARIGLIANO CN

Tel. 0173797155

Cell. 339 7966549 Fax .0742 360264

email: info@cascinarevelli.it

Referente: Luciano Revelli



L'agriturismo festeggia il nocciola day con un menu' a base di nocciole.

<http://www.cascinarevelli.it/>