

# NOCCIOLA DAY



DOMENICA

10

DICEMBRE

2017

[www.nocciolaitaliana.it](http://www.nocciolaitaliana.it)

#noccioladay2017 #iocisarò

LAZIO

## Nocciola Day & Solidarietà

Associazione SANES

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

Roma 00152

tel. 0658704427

Email: [segreteria@san.es.it](mailto:segreteria@san.es.it)

Referente: Simona Magistri

[www.sanes.it](http://www.sanes.it)



Nocciola Day Solidarietà anche quest'anno la raccolta fondi per la Sanes avverrà con la degustazione di prodotti alle nocciola italiana. Per tutta la settimana fino al 10 dicembre ci sarà uno stand allestito nella sede dell'associazione per acquistare prodotti alla nocciola ( fino ad esaurimento scorte) ad offerta libera per raccolta fondi SANES ONLUS e servizio di assistenza domiciliare.

Si ringrazia per i prodotti donati alla sanes:

Azienda Agricola Mecarelli di Corchiano (VT), Lazio ,

Azienda Agricola Papa di Roccarainola (Na) Campania,

Azienda Pariani srl di Givoletto (TO) , Piemonte.

LAZIO

## Nocciola Day Anteprima Ufficiale

Domenica 3 dicembre 2017 h. 16,30

Palazzo San Valentino Corchiano VT

Tavola rotonda su *"La nocciola italiana a tavola: gusto e salute"*  
E' un'iniziativa del Comune di Corchiano, la condotta Slow Food Corchiano e Via Amerina e l'Associazione Nazionale Città della Nocciola. Si inizierà con i saluti del Vicesindaco e Assessore alle Politiche Agricole del Comune di Corchiano *Piero Piergentili* e del Fiduciario Slow Food Corchiano e Via Amerina *Andrea Lucentini*.

A seguire gli interventi a cura delle biologhe nutrizioniste *Michela Pasqualetti*, *Barbara Loppi* e *Anita Mattei* e le conclusioni saranno affidate a *Irma Brizi*, direttore dell'Associazione.

**ANTEPRIMA NOCCIOLA DAY**  
**3 dicembre 2017 ore 16,30**

ore 16,30 SALUTI  
Piero Piergentili - Vicesindaco e Assessore alle Politiche Agricole del Comune di Corchiano  
Andrea Lucentini - Fiduciario Slow Food Corchiano e Via Amerina  
ore 17,00 NOCCIOLA VALORI NUTRIZIONALI E BENEFICI PER LA SALUTE  
Michela Pasqualetti - Biologo Nutrizionista, Specialista in Scienze dell'Alimentazione  
ore 17,20 LA NOCCIOLA SULLA TAVOLA DI (QUASI) TUTTI  
Barbara Loppi - Biologo Nutrizionista, Specialista in Scienze dell'Alimentazione  
ore 17,50 LA NOCCIOLA E LE SUE TRASFORMAZIONI: PROSPETTIVE PER IL FUTURO  
Anita Mattei - Biologo Nutrizionista, Specialista in Scienze dell'Alimentazione  
CONCLUSIONI  
Irma Brizi - Direttore e Panel Leader Nocciola Italiana dell'Associazione Nazionale Città della Nocciola. Fiduciario Condotta Slow Food dei Picentini.

La nocciola italiana a tavola:  
gusto e salute  
Palazzo San Valentino  
P.zza XX settembre 15  
Corchiano (VT)  
ore 16.30

## Tappe Ufficiale 10 dicembre 2017:

### CAMPANIA

#### Villa Rizzo Resort & Spa

Via G.Napolitano

**San Cipriano Picentino (SA)**

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

per prenotazioni ed info chiamare 08986218.

Socio del club amici di Città della nocciola.

Un soggiorno in relax tra natura e nocciolati con la SPA e piatti a base di nocciola "tonda di Giffoni". La prenotazione è richiesta.

**10 dicembre h. 10,30 ospiterà la tavola rotonda "Le donne della nocciola testimonianze ed esperienze a confronto"** intervengono: *Giuseppina Carmando* per Azienda Nobile, *Giuseppina Tedesco* per Il Faggio, *Teresa Sorgente* per Azienda Sorgente, *Roberta Giuliano* per Sapori di Casa, *Antonella Petitti* giornalista gastronomica e autrice di Rosmarinonwes.it.

### CAMPANIA

#### Pasticceria Elia

Traversa Scarpone,2

**Giffoni Valle Piana  
84095 SA**

Tel. 089868495 - email:info@pasticceriaelia.it

**10 dicembre alle ore 18,00 a Giffoni Valle Piana SA** si continua a festeggiare la nocciola italiana con *Irma Brizi* e *Patrizia Della Monica* Condotta Slow Food dei Picentini e Città della Nocciola propongono "Laboratorio sul panettone con lievito madre" condotto dal maestro *Emilio Soldivieri* presso la Pasticceria Elia di Giffoni Valle Piana SA, ingresso libero con prenotazione obbligatoria. Seguirà brindisi e taglio ufficiale del "Giffonello" per i presenti al laboratorio. <https://www.facebook.com/PasticceriaEliaGiffoni/> - <http://www.pasticceriaelia.it/>

### CAMPANIA

#### Slow food Avellino & Ristorante Abellinum

**11 dicembre 2017 ore 18,30**

**Avellino**

Si concluderanno i festeggiamenti presso ristorante *Abellinum* in collaborazione con Slow Food Avellino, con un mini corso di degustazione "NoccioliAmo" ad ingresso libero prenotazione obbligatoria a cura di *Irma Brizi*, panel leader, nocciotester ufficiale e direttore dell'Associazione Nazionale Città della Nocciola.

<https://www.facebook.com/abellinumristorante/>

<https://www.facebook.com/Slow-Food-Avellino-127770979528/>



#### LE DONNE DELLA NOCCIOLA

LA NOCCIOLA E L'IMPRENDITORIA FEMMINILE, LE DONNE DELLA NOCCIOLA TESTIMONIANO LE LORO ESPERIENZE

##### TESTIMONIANZE

GIUSEPPINA CARMANDO  
Azienda Nobile

ROBERTA GIULIANO  
Sapori di Casa

GIUSEPPINA TEDESCO  
Il Faggio

TERESA SORGENTE  
Azienda Sorgente

ANTONELLA PETITTI  
Giornalista gastronomica  
e autrice di Rosmarinonwes.it

##### INTERVENTI

ROSARIO D'ACUNTO  
Presidente dell'Associazione Nazionale Città della Nocciola

IRMA BRIZI  
Nocciotester ufficiale -  
Direttore Associazione Nazionale Città della Nocciola

GERARDO ALFANI  
Presidente Consorzio di Tutela Nocciola di Giffoni IGP

PASQUALE SICA  
Presidente Cooperativa Produttori Tonda

SONO INVITATI I SINDACI, LE AMMINISTRATIVE, I PRODUTTORI E I TRASFORMATORI DELL'AREALE DI PRODUZIONE DELLA NOCCIOLA GIFFONI IGP

GIFFONI VALLE PIANA, SAN CIPIRANO PICENTINO, SAN MARCO PASCENTE, CASTELLONE DEL GONNELLO, MONTECORVINO ROVELLA, MONTECORVINO NUOVO, SAN ANGELO DEL TUSCANO, BACOLI, CALIANO DI FREGATE



**10 DICEMBRE 2017  
ORE 18.00  
GIFFONI  
VALLE PIANA (SA)  
Pasticceria Elia  
LABORATORIO del PANETTONE**

Festeggiamo insieme alle ore 18:00 a Giffoni Valle Piana Traversa Scarpone nella Pasticceria Elia, nata nel 1968, ci accoglie il Maestro Pasticcere Emilio Soldivieri per mostrarci la lavorazione del suo panettone classico e con la nocciola.

Prenotazioni entro 8 dicembre 2017. 3287524067- 3397906222. CONTATTO WA - email: slowfoodcondottadepicentini@gmail.com



#NOCCIOLGOSI D'ITALIA UNIAMOCI!!!

#DEGUSTAZIONE#PRODOTTOTIPICO#NOCCIOLA#IRPINIA

Lunedì 11 Dicembre - ore 18,30  
presso ristorante **ABELLINUM**  
via Mancini 65, - Avellino

in collaborazione con *Irma Brizi*,  
Panel Leader della Nocciola Italiana  
Nocciotester ufficiale e direttore  
dell'Associazione Nazionale Città della Nocciola

DIFENDIAMO IL CIBO VERO. INSIEME.

Ingresso libero - numero max 35 persone  
info&prenotazioni> 333 831 6657 Diego  
facebook: Slow Food Avellino - Abellinum

PIZZA+FRITTO MISTO+BEVANDE €10.



## BLOG e SITI on line

### NOCCIOLARE

sito internet dedicato alla nocciola

tel. 3484047443 – 011 19711423

email: [giulio.schreiber@agroteamconsulting.it](mailto:giulio.schreiber@agroteamconsulting.it)

[www.nocciolare.it](http://www.nocciolare.it)



### ROSMARINONEWS

[www.rosmarinonews.it](http://www.rosmarinonews.it)

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



dalla Terra al Web  
[www.rosmarinonews.it](http://www.rosmarinonews.it)



### NUCIS Italia

sito nazionale che promuove il consumo della frutta secca

[www.nucisitalia.it](http://www.nucisitalia.it)



la frutta secca  
fa bene!  

### MYSNACK

[www.mysnack.it](http://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.



### ARTES

<http://artes2italy.com>

Via G. Pezzotti 19

20141 Milano

Tel: +39 0287169061

email : [contact@artes2italy.com](mailto:contact@artes2italy.com)



ARTES srl sb è il Tour Operator nato nella primavera del 2016 con

'intento di introdurre nel mercato turistico nazionale ed internazionale l'innovativa offerta di "Storie da Vivere Insieme" realizzata insieme alla Community italiana degli Operatori Artès.

Link alla storia di Artes dedicata alla Nocciola Italiana : <http://artes2italy.com/i-love-nocciola-italiana/>

OneDayChef scuola di cucina

Viale Carlo Felice 25,

Roma (LAZIO)

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



## BLOG : Esperimenti in cucina: una Biologa ai fornelli

Monica Martino –  
Biologa e FoodBlogger  
[www.bionutrichef.it](http://www.bionutrichef.it)



Esperimenti  
in cucina:  
una Biologa  
ai fornelli

**Le Casarecce di Gragnano in salsa alle nocciole e profumo di sesamo**, rappresentano un primo piatto raffinato nonostante la sua semplicità di esecuzione. La nocciola è un frutto che amo tantissimo... aspettavo sempre le feste natalizie per una buona scorpacciata e ultimamente mio braccio destro per l'autoproduzione di creme spalmabili dolci. La pianta da cui deriva è nota nel tempo come porta fortuna: nell'antica Roma regalare piante di *Corylus avellana* significava augurare fortuna a chi la riceveva e in Francia venivano donate alle coppie di sposi come simbolo di fecondità.

Un primo piatto dove la nocciola si esprime in tutto il suo sapore in una salsa che avvolge la pasta, senza perdere le sue proprietà nutrizionali, associandole con quelle del sesamo che dona quel senso di croccantezza che ben si sposa con la cremosità della salsa.

**Ingredienti (per 2 persone):** • 60 g di casarecce di Gragnano per commensale; • 50 g di nocciole non spellate; • 100 mL di panna delattosata; • 1-2 cucchiaini di formaggi a pasta dura grattugiati; • una noce di burro delattosato; • semi di sesamo; • pangrattato. **Procedimento:** 1. Tritare le nocciole in un mixer fino a ridurle in polvere. 2. In una padella antiaderente far fondere a fuoco dolce la noce di burro e poi versare a pioggia la farina di nocciola per una veloce tostatura, facendo assorbire il condimento. 3. Aggiungere la panna e mescolare bene (aggiungere poca acqua di cottura della pasta se necessario). 4. Mantecare con i formaggi grattugiati, spegnere il fornello e tenere al caldo. 5. In un'altra padellina antiaderente tostare per 2 min i semi di sesamo con il pangrattato. 6. Lessare le casarecce in acqua salata bollente e scolare al dente. 7. Trasferire le casarecce nella padella con la salsa e amalgamare il tutto a fuoco dolce per pochi minuti. 8. Servire subito spolverando la pasta con i semi di sesamo e il pangrattato tostati. 9. Da abbinare ad un rosato del Lazio



## Eventi in tutta Italia:

### LOMBARDIA

#### Bardini Cioccolateria

Via Vittime di Rio Boffalora 19  
Piacenza, (PC) 29121 Italy  
Telefono: +39 0523 48.43.08  
Cell.: +39 349-458.0099  
Email: [info@bardini.it](mailto:info@bardini.it)



Aperti il mese di dicembre tutti i giorni anche Negozio on line sul sito , la nocciola italiana è protagonista delle creazioni bardini.

<http://www.bardini.it/#/>

## LOMBARDIA

### Mil Sabores

via Leonardo Da Vinci 15  
29010 Pontenure Pc  
Tel.0523.072480



Gelateria e Pasticceria dove è protagonista la nocciola tostata e lavorata dal seme crudo per fare la pasta base e ottenere un Gelato alla nocciola indimenticabile! Da provare tutte le altre golose specialità .

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

## PIEMONTE

### La Cascina dei Vecchi Sapori

Via Valsungana, 6,  
14013 Castellero AT  
**Telefono:** 0141669259  
[info@lacascinadeivecchisapori.it](mailto:info@lacascinadeivecchisapori.it)



Una vecchia cascina ristrutturata in una piccola e deliziosa valle a poche centinaia di metri dalla provinciale. La sala da pranzo con caminetto ricavata dalla stalla ristrutturata dove poter gustare i vecchi sapori della cucina piemontese e i prodotti biologici ortaggi, frutta e nocciole. Il fienile ospita tre romantiche **camere da letto** con bagno e un **bilocale autonomo**, il tutto arredato con vecchi mobili ristrutturati; Produzione di olio estratto a freddo di nocciole del Piemonte.

La prenotazione è obbligatoria.

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

## PIEMONTE

### F.lli Caffa

C.so Einaudi, 8/12 -  
12074 Cortemilia (CN)  
Tel. +39 0173 81021



[www.fratellicaffa.com](http://www.fratellicaffa.com)-[info@fratellicaffa.com](mailto:info@fratellicaffa.com)

Dal 1856 i primi sgusciatori a livello mondiale, 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*

## CAMPANIA

### Costellazioni Infinite Luci Dell'Irno NoccioliAmo by Città della Nocciola

7 dicembre ore 18,00 *ingresso gratuito prenotazione obbligatoria*

sala di rappresentanza Museo Frac  
Baronissi SA

info e prenotazioni:

[slowfoodcondottadeipicentini@gmail.com](mailto:slowfoodcondottadeipicentini@gmail.com)



7 dicembre 2017 ore 18,00 durante l'evento Luci dell'Irno -Costellazioni Infinite. NoccioliAmo by Citta della Nocciola" laboratorio gratuito di degustazione, storia, simbologia e filiera dedicato alla nocciola a 360° a cura di Irma Brizi presso la sala di rappresentanza Museo Frac Baronissi SA. [www.lucidellirno.com](http://www.lucidellirno.com)

## CAMPANIA

### Azienda Pedrosi

Via Teggiano  
Gaiano di Fisciano SA  
tel.08958561  
email: [zafferanogaiano@libero.it](mailto:zafferanogaiano@libero.it)



AZIENDA AGRICOLA PEDROSI si occupa della coltivazione di nocciole Tonda di Giffoni , olio d'oliva, castagne e dello zafferano (crocus sativus) in stighi.

**Sarà presente il 7 dicembre a Baronissi NoccioliAmo alle ore 18,00.**

Il 10 dicembre sarà presente al mercato della terra di slow food a Sorrento  
[facebook.com/pg/zafferanodigaiano1/](https://www.facebook.com/pg/zafferanodigaiano1/)

## CAMPANIA

### Galamella Emporio

Via dei Greci 46 (già via San Tommaso D'Aquino)  
a 150 metri dalla metro Toledo.  
Napoli  
[pagina facebook/galamella](https://www.facebook.com/galamella)



La Galamella è il marchio di una linea di creme spalmabili alla nocciola. Una ricetta vincente che prevede l'utilizzo di ingredienti di prima qualità ed olio extravergine d'oliva. Una Miss Spalmabile.

Si può comprare on line o nei punti vendita come questo di Napoli e aperto tutti i giorni tranne la domenica.  
( <http://www.galamella.it/it/dove-trovarci.html>)

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

## LAZIO

### Azienda agricola MECARELLI

Località Fratta  
Corchiano VT  
tel 338 109 1381



La nostra esperienza deriva dal lavoro quotidiano di 36 anni. Per noi il fine non è mai il denaro, ma produrre il miglior prodotto rispettando l'ambiente. Produzione e trasformazione di Nocciola Tonda Gentile Romana .

**Per il nocciola day partecipa alla raccolta fondi per la Sanes. Nocciola italiana e solidarietà.**

<http://aziendamecarelli.blogspot.it/> -fb/aziendamecarelli

## PIEMONTE

### Comune Di Castellero D'Asti

Piazza Romita ,2 AT  
Castellero D'Asti  
<http://www.comune.castellero.at.it/>

Sulla Piazza potete ammirare il monumento dedicato alla nocciola .



## VENETO

### BISOGNIN PASTICCERIA

Piazza del Mandamento,68  
Cologna Veneta VR  
tel. 044285415  
Email:[pasticceria.bisognin@gmail.com](mailto:pasticceria.bisognin@gmail.com)



La Pasticceria artigianale nasce nel 1966. La passione e creatività è la loro forza. Nel 1990 è nato il "Mandorlato Dorato" e negli ultimi anni è nato il "nocciolato" con nocciole italiane. Assolutamente da provare.

[www.pasticceriabisognin.it](http://www.pasticceriabisognin.it)

fb /pasticceria bisognin

## LOMBARDIA

### RIVOLTINI MASSIMO

Via delle Industrie, 22  
2039 Vescovato (CR)  
Tel +39 0372 830568  
mail:[rivoltini@rivoltini.com](mailto:rivoltini@rivoltini.com)

ORARI DI APERTURA: lunedì - venerdì h. 8.30 - 12.30 e h.14.30 - 8.30- Sabato h. 8.00 / 12.00



Il nome Rivoltini è storicamente legato al torrone, dolce tipico cremonese. Tradizione e Progresso: il binomio che li caratterizza. Produzione di torrone e croccante con attenzione e cura delle materie prime di qualità come le nocciole italiane.

<http://rivoltini.com/>

fb / rivoltini alimentare dolciaria

## CAMPANIA

### GIANNATTASIO PASTICCERIA

Via PACE, 45  
Montercorvino Rovella, SA

tel. 3398946542

Email: [giannattasionocciole@gmail.com](mailto:giannattasionocciole@gmail.com)



Due giovani con grande passione e professionalità nella loro pasticceria - cioccolateria la nocciola è protagonista dalla crema spalmabile ai dolci tradizionali e innovativi.  
[fb/pasticceria giannattasio](https://www.facebook.com/pasticceria.giannattasio)

## LAZIO

### LA PORTINERIA

Via Reggio Emilia, 22-24  
ROMA  
tel.0695218864  
email:info@laportineria.it



Gianluca Forino passione per il buon cibo a 360°. La nocciola italiana protagonista nella pasticceria e nelle praline al cioccolato.

[www.laportineria.it](http://www.laportineria.it) - [Pagina fb/ laportineria](https://www.facebook.com/laportineria)

## CAMPANIA

### Donnarumma tradizione e passione

Via Sicilia, 18  
84098 Pontecagnano SA

tel. 089382272

email: [info@macelleriadonnarumma.it](mailto:info@macelleriadonnarumma.it)

chiuso domenica e giovedì pomeriggio



Famosa e antica macelleria , carni e salumi di qualità . potete trovare in questo periodo una vasta selezione di prodotti dedicati alla nocciola italiana.

[www.macelleriadonnarumma.it](http://www.macelleriadonnarumma.it) [Fb/beccaeria donnarumma](https://www.facebook.com/beccaeria.donnarumma)

## CAMPANIA

### Daniele Gourmet Pizza & Cucina

Viale Italia,233  
83100 Avellino  
tel. 082533451



Giuseppe Maglione

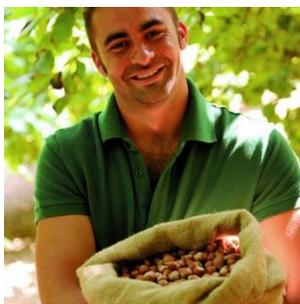
Sarà presentata una nuova tipologia di Pizza Dolce chiamata "NOCCIOLATA" impasto con farina di nocciola, granella di nocciola e farina di tipo 2, farcita con crema spalmabile di nocciola e decorata con crema e granella di pistacchio.

<http://www.giuseppemaglione.it/> - <https://www.facebook.com/DanieleGourmet/>

## PIEMONTE

### Nocciole D'Elite

Via San Pietro 6  
Cravanzana CN  
Tel. 0173 855129  
E,mail: [info@noccioleelite.it](mailto:info@noccioleelite.it)  
**REFERENTE : Emanuele Canaparo**



Da alcuni anni l'azienda ha optato per lavorare interamente la propria produzione, allestendo un impianto di sgusciatura ed un laboratorio di trasformazione. Il prodotto ottenuto, crudo o tostato, trasformato in pasta, granella, farina e crema spalmabile, confezionato in contenitori specifici di varie pezzature, viene commercializzato come materia prima nelle migliori pasticcerie e gelaterie di qualità, in negozi o venduto nel laboratorio aziendale. Cercateli nei migliori negozi con la golosa crema spalmabile . Presente alla fiera del gelato a Longarone fino al 6 dicembre.

<https://www.facebook.com/Nocciole-dElite-387900554616833/> - <http://noccioleelite.it/>

## LAZIO

### ISANTI

**panetteria, pasticceria, ciocolateria, caffetteria**

Borgo Umberto I°  
**80049 Corchiano VT**  
tel . 0761572518

E' una pasticceria, panetteria, caffetteria e cioccolateria con sala da the e la nocciola è protagonista nelle varie preparazioni: solo per nocciogolosi!

Per il

<http://www.isanticorchiano.it/>  
[facebook.com/IsantiPaneDolciCaffeCiccolata](https://www.facebook.com/IsantiPaneDolciCaffeCiccolata)



## CAMPANIA

### CETARIA RISTORANTE

Piazza della Repubblica N°9  
84081 Baronissi Sa  
email: [info@cetariaristorante.it](mailto:info@cetariaristorante.it)  
T. 089 2961 312 - 393 2335 681



Lo Chef resident del Cetaria Salvatore Avallone nel menu' come sempre propone piatti alla nocciola

“ Tonda di Giffoni”:

[www.cetariaristorante.it](http://www.cetariaristorante.it) fb/ CetariaRistorante

## CAMPANIA

### OTTAVO NANO

Via Salita palazzo, 13  
Atripalda AV  
Tel. 0825611368  
email: [info@ottavonano.com](mailto:info@ottavonano.com)

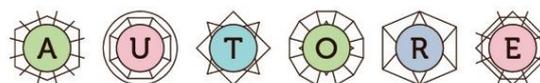


Nel menu' tra i panini gourmet ... un panino Pompilio alla Nocciola di Giffoni igrp , con hamburger di chianina e parmigiano ( 200gr) composta pomodoro corbarino , scaglie di caciocavallo podolico e lattuga croccante. con abbinamento “birrogastronomico”. Dolce semifreddo alla nocciola. [www.ottavonano.com](http://www.ottavonano.com)

## CAMPANIA

### AUTORE CIOCCOLATO ARTIGIANALE

Via Beviera , 64  
San Marco dei Cavoti BN  
tel. 0824 984749



il croccantino di San Marco dei Cavoti

Email: [antonio@casaautore.com](mailto:antonio@casaautore.com)

Nelle sue creazioni la protagonista è la nocciola italiana. <https://autorechocolate.com/it/>

## CAMPANIA

### Azienda Vincenzo Caputo srl

Via Circonvallazione, 41  
80049 Somma Vesuviana NA

Email: [info@vincenzocaputosrl.it](mailto:info@vincenzocaputosrl.it)

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



## LAZIO

### Associazione Res Tipica

Via dei Prefetti,46

Roma 00186

tel. 0686986413-3480707590

[www.restipica.net](http://www.restipica.net)

Restipica  
Italia da conoscere 

## 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 una  
degustazione di prodotti con la nocciola tonda  
gentile romana .



9 DICEMBRE 2017

PRESSO IL PUNTO VENDITA DELL' AZIENDA AGRICOLA  
VALLICELLA  
VIALE DELLA STAZIONE, RONCIGLIONE (VT)

# NOCCIOLA DAY

Ore 16.00: Naturopata *Lucia Scatolini*  
"Erbe naturali e degustazioni tisane invernali"

Ore 18.30: Sommelier *Barbara Sacca* "Degustazione vini  
dell' Azienda Agricola Castelli"

in collaborazione con Azienda Agricola Goldass

## CAMPANIA

### Il Brigante Agriturismo

via Sant 'Anna - Capitgnano

84090 Giffoni Sei Casali SA

tel. 089/881854. 3283592987

Nel menu' troverete "lo spaghetti vicedomini alla nocciola di giffoni" come ci racconta Guido menu' parlante del Brigante e la famosa Sbriciolata torta preparata da Rosaria alla nocciola di Giffoni. La prenotazione è richiesta. [www.briganteosteria.it](http://www.briganteosteria.it) - <https://www.facebook.com/agriturismo.ilbrigante/>



## CAMPANIA

### La Piccola Casa del Cinema B&B

Via Calabranello, 36, 84095

Giffoni Valle Piana SA,

tel. 3478485150

Email: [lapiccolacasadelcinema@gmail.com](mailto:lapiccolacasadelcinema@gmail.com)

<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](mailto:info@ospitiasieti.it)

referente: Angelo D'Acunto

Qui puoi trascorrere un piacevole weekend con i colori e i sapori della nocciola.

Per prenotare visitare <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](mailto:info@popilia.it)

*Ristorante Popilia nel menu' piatti e dolci dove la nocciola Tonda di Giffoni è protagonista. La prenotazione è gradita.*

[www.popilia.it](http://www.popilia.it)



## CAMPANIA

### Torronificio Brancaccio

Via Masina, 3

**Giffoni Valle Piana (SA)**

Tel e Fax . 089 868483 -

Email: [info@torronificiobrancaccio.it](mailto: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](http://www.torronificiobrancaccio.it)

## CAMPANIA

### Sapori di casa di Falcone Anna

C.so Umberto I, 76

**Montecorvino Rovella (SA)**

Tel. 089 808499 Cell. 320 3114132 -

Email: [saporidicasagiuliano@gmail.com](mailto:saporidicasagiuliano@gmail.com)



*Un piacevole weekend al gusto di nocciola presso il punto vendita Testimonial e socio del Club amici di Città della nocciola. [www.saporidicasa.info](http://www.saporidicasa.info)*

## CAMPANIA

### Caffetteria del Borgo

Piazza Corte dei Santi, 5 - 84090

**Sieti di Giffoni Sei Casali (SA)**

Per assaggiare il Caffè alla Nocciola Tonda di Giffoni.

*Aperto h 7,00- 12,30 -15,30-20,00*



## CAMPANIA

### Il Casale San Pietro

Via San Pietro 33

84090 Giffoni Sei Casali (SA)

Telefono 089/882669

Cell. 391 4196281- Cell. 389 9396167

[info@ilcasalesanpietro.it](mailto:info@ilcasalesanpietro.it)



*Il Casale San Pietro  
Relais di Campagna*

Menu' dedicato Nocciola day il 10 dicembre a pranzo :Antipasto (Tortino di caciocavallo con salsa alla nocciola di Giffoni) ,Primo (Ravioli di zucca con blue di bufala, guanciaie e nocciola di Giffoni), Secondo (Coppa di maialino in crosta di nocciole di Giffoni con verdura di stagione)Dolce (Tortino con cuore di nocciola di Giffoni) Il prezzo riservato ai soci Slow Food è di € 30,00 a persona (bev. non incluse).

La prenotazione è richiesta.

[www.ilcasalesanpietro.it](http://www.ilcasalesanpietro.it)

## PIEMONTE

### Pariani

Via Avogrado, 7

10040

**Givoletto (TO)**



Tel. 0119947505 - Email: [info@pariani.org](mailto:info@pariani.org)

*Degustazione e approfondimento sulla Nocciola Piemonte IGP in diverse dimensioni : intera, granella, farina degrassata, pasta, olio, e crema spalmabili .*

*Punto vendita dove la nocciola è protagonista. Testimonial e socio del Club amici di Città della nocciola.*

[www.pariani.org](http://www.pariani.org) 089 220743

**Per il nocciola day partecipa alla raccolta fondi per la Sanes. Nocciola italiana e solidarietà**

## 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.

## 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](http://www.fiordite.it)*

## LAZIO

### Trattoria del Cimino da Colombo

Via Filippo Nicolai, 44  
**Caprarola VT 01032**

Tel. 0761 646123  
email: [trattoriadelcimino@hotmail.it](mailto:trattoriadelcimino@hotmail.it)  
pagina fb Trattoria del Cimino da Colombo



*Trattoria del Cimino situata nel cuore del centro storico di Caprarola nel menù sempre presente la nocciola dei monti cimini: la tonda gentile romana. E' gradita la prenotazione. [pagina fb Trattoria del Cimino da Colombo](#)*

## CAMPANIA

### Delicious Sweet Shop

Via Ludovico De Bartolomeis, 13  
Salerno  
tel : 089 220743



Negozi di dolci e coloniali a due passi dal corso centrale di Salerno.  
Grande attenzione e selezione dei prodotti e soprattutto per quelli alla nocciola italiana .

<https://www.facebook.com/sweetshopdelicious/>

## PIEMONTE

### Comune di Cortemilia

Corso Luigi Einaudi, 1

**Cortemilia CN 12074**

Tel. 017381027



**Cortemilia**  
Capitale della Nocciola  
al centro del Mondo

email:

[turismo@comune.cortemilia.cn.it](mailto:turismo@comune.cortemilia.cn.it)

Qui potete ammirare il monumento dedicato alla nocciola.

Presso i ristoranti del Comune di Cortemila saranno preparati piatti a base di nocciola

<https://www.facebook.com/comunedicortemilia/>

<http://www.comune.cortemilia.cn.it/>

## CAMPANIA

### Sieti's Cafè

#### Bar Verderame

P.zza Albori - 84090

**Sieti di Giffoni Sei Casali (SA)**

Tel. 089883218



Qui potrete assaggiare il Caffè alla Nocciola di Giffoni.

[fb /bar.verderame.5](https://www.facebook.com/bar.verderame.5)

## CAMPANIA

### Agriturismo Biologico Barone Negri

Via Subia, 15

Gaiano di Fisciano SA

tel. 089958561 Cell 3356852140

E-mail : [info@agrinegri.it](mailto:info@agrinegri.it)

Domenica con le nocciole” – ricette della tradizione campana realizzate con le nostre nocciole biologiche. La prenotazione è richiesta.

[www.agrinegri.com](http://www.agrinegri.com)



## SICILIA

### Hotel La Sorgente

C.da Santa Lucia, 4

**Sinagra (ME)**

Cell. 329 5969102

Email: [info@lasorgentesinagra.it](mailto:info@lasorgentesinagra.it)



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

<http://www.lasorgentesinagra.it/> <https://www.facebook.com/hotel.lasorgente.sinagra/>

## CAMPANIA

### A casa di Antonella – B&B

Via S. Pietro, 27  
**Giffoni Sei Casali (SA)**



Cell. 338 3606150 – 335 1329900

[www.acasadiantonella.it](http://www.acasadiantonella.it)

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

## LAZIO

### Sapori di ieri di Antonella Finocchi

Via San Rocco snc  
Loc. Madonna del Giglio  
01032 Caprarola (Vt)  
Cell. 3494602350  
Email: [infosaporidiieri@gmail.com](mailto:infosaporidiieri@gmail.com)

Antonella vanta una vasta produzione di prodotti artigianali alla nocciola gentile romana dalla nocciola tostata alle creme dolci e salate , biscotti e tanto altre nocciospecialità.

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



## CAMPANIA

### B&B Casa Vernon

Via Macchia, 9

**Giffoni Valle Piana (SA)**



Tel. 089 801481 Cell. 347 9383896

Email: [casavernon@libero.it](mailto: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](mailto: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

*Nel punto vendita la nocciola piemonte è protagonista.*  
[www.giordanocioccolato.it](http://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](http://www.agriturismocasalezuccari.com)



## CAMPANIA

### Sto rac le nok – dolcezze alla nocciola

Via dei Principati,9  
84122 Salerno

Tel. 089.2580902 -3391873750

Email: [ileniadi Maio@hotmail.it](mailto: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".  
In giro per i mercatini di natale della coldiretti Campania e i mercati della terra di Slow Food.*

## 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.. Socio del Club Amici di Città della Nocciola.*  
[www.theobromacioccolateria.it](http://www.theobromacioccolateria.it)

## LAZIO

### Pasticceria Savarese

Via Genzano, 64  
**Roma 00179**  
tel. 067810713



Vendita di Dolci di natale della tradizione napoletana con la nocciola.

## PIEMONTE

### Agrival di A. Sticca

Via Valsugana, 1  
**14013 Castellerò (AT)**  
Tel. 0141669209 - e-mail: info@agrivalcastellerò.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.agrivalcastellerò.it](http://www.agrivalcastellerò.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](mailto:info@igpnoccioladigiffoni.it)



Il Consorzio di Tutela Nocciola di Giffoni IGP festeggerà il Nocciola Day partecipando alla tavola rotonda le donne della nocciola a Villa Rizzo il 10 dicembre 2017 . [www.igpnoccioladigiffoni.it](http://www.igpnoccioladigiffoni.it)

## LAZIO

### L'Enoteca di Marco La Bella

Via Santa Maria Ausiliatrice,84  
Roma 00181

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

*Vendita di prodotti artigianali alla nocciola italiana . Confezioni natalizie.*



## 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 pasticcere contadino! Prodotti alla nocciola piemonte igp, torte, biscotti, baci di dama, creme spalmabili.

[www.barroero.it](http://www.barroero.it)



## TOSCANA

### DA VERA PIZZERIA GASTRONOMIA

Via Anita Garibaldi, 44  
Braccagni - Grosseto  
Tel. 0564 324119

Nel Menu'dolci alla nocciola.



## CAMPANIA

### Dolce Brivido gelateria

Piazza Umberto I,  
Giffoni Valle Piana SA

[www.facebook.com/gelateria.dolcebrivido?fref=ts](http://www.facebook.com/gelateria.dolcebrivido?fref=ts)

Molti gusti di gelato dedicati alla nocciola.



## CAMPANIA

### Il Gatto e la Volpe Ristorante Pizzeria

Via Malche,64

**Giffoni Sei Casali  
84090 SA**

Tel. 089 883605 cell. 3479544261- 3476190936

Menu' con dolce alla nocciola.

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



## CAMPANIA

### Pasticceria Gianni di Antonio Coralluzzo

Piazza Budetta, 10 - 84096

**Montecorvino Rovella SA**

Tel 089 863099 - Email: [tonicoralluzzo@alice.it](mailto:tonicoralluzzo@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/tonicoralluzzo](https://www.facebook.com/tonicoralluzzo)

## CAMPANIA

### Pasticceria Festival

Via Francesco Spirito, 56

**Giffoni Valle Piana 84095 SA**

Tel. 089. 865 807

email: [info@pasticceriafestival.com](mailto: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: [giacinta.g@hotmail.it](mailto:giacinta.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. <https://www.facebook.com/groups/223430481007974/>

## PIEMONTE

### Welcome Piemonte – Società di Guide Turistiche 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. Organizza passeggiate nel cuore del Piemonte tra le colline di **Castellero**, città della nocciola, per scoprire i segreti di questo prezioso frutto. *Su richiesta, previa prenotazione, pranzo con piatti tipici accompagnati dalla Nocciola Piemonte IGP. In caso di maltempo la visita sarà rinviata.*

[www.welcomepiemonte.it](http://www.welcomepiemonte.it) - [fb/welcomepiemonte](https://www.facebook.com/welcomepiemonte)

## SICILIA

### Torrionificio delle Madonie

Via Cicchettoni

**Contrada Canalello**

**90200 Alimena Bompietro (Pa)**

cell. 3382179049 - email: info@mgmdolciaria.com



Torrioni e torrioncini, 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 ai 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 nocciole, paste reali alla nocciola. Nel periodo natalizio anche il panettone con crema alla nocciola.

## 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](mailto:nocciolacalabria@libero.it) -

Referente: Presidente Giuseppe Rotiroti, Vicepresidente Piero Martelli.



[www.noccioladicalabria.it](http://www.noccioladicalabria.it)

## CAMPANIA

**Nocciole Noccioro**  
**Azienda agricola Maietta Raffaele**

Via P. Ercolino, 3

**83021 AVELLA AV**

Tel. 3881188931 - Email: [info@noccioro.it](mailto: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

**Az. agricola Francesco Sodano**

Via A. Vittoria, 16/A

**83021 Avella (AV)**

[info@sodanogroup.it](mailto:info@sodanogroup.it)

Tel. - Email: [info@sodanogroup.it](mailto:info@sodanogroup.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 su [www.sodanogroup.it](http://www.sodanogroup.it) Socio del Club Amici di Città della Nocciola

## PIEMONTE

**Pasticceria Marco Vacchieri Dolci Intuizioni**

via Roma,2

Rivalta di Torino TO

Tel 011 9090249

email [info@vacchieri.com](mailto:info@vacchieri.com)



Marco Vacchieri e il suo staff usano la nocciola piemonte nelle creazioni con il cioccolato, in pasticceria nella gelateria e da segnalare in particolare la crema gianduja spalmabile al latte primo premio gold agli international chocolate award. aperto tutti i giorni - orario 8.30 - 12.30 e 15.30 - 19.30 <http://www.vacchieri.it/>

## SICILIA

### Cima Trading S.r.l.

Contrada Mulino Vecchio, 1  
Sinagra (ME) - Sicilia

Tel. +39.0941.582061

Email. [info@cima-trading.com](mailto: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](http://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](mailto: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](mailto:diamante@caffenini.com)

**CAFFENINI' bistrot** Via Latina, 23  
**00183 ROMA**

tel.0670476449 email:[roma@caffenini.com](mailto:roma@caffenini.com)

Il tarfufo 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/>



## 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.

## LAZIO

### SAID ANTICA FABBRICA DEL CIOCCOLATO

Via Tiburtina, 135

00185 ROMA

Tel. 06 4469204

Email: [said@said.it](mailto: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@nocciolecapрино.it](mailto:info@nocciolecapрино.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.nocciolecapрино.it/>

## Campania

### Pasticceria Romolo

C.so Garibaldi n.33  
Salerno

Tel. 089 232613



Storica pasticceria Salernitana , oggi guidata dal figlio di Romolo, Remo Mazza che continuando a condurre l'azienda di famiglia, ha unito il rispetto della tradizione l' arte e l' innovazione ottenendo molti riconoscimenti a livello nazionale ed internazionale .

La nocciola di giffoni è protagonista in molte golose creazioni. <https://www.facebook.com/pasticceriaromolo/>

## 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](mailto: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](http://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

### La Gentile di Caprarola azienda agricola e agrituristica

Via A.Passini snc  
**01032 CAPRAROLA VT**

Tel. 0761647128 cell. 3356285140  
Email: [info@agriturismolagentile.com](mailto: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](http://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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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

### Pietro Macellaro Pasticceria Agricola Cilentana

via Madonna delle Grazie, 28

84065 Piaggine SA

Cell. 328 618 89 73

email: [info@pietromacellaro.it](mailto: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. 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. 0761 669642

Email: [info@ciminadolciaria.it](mailto:info@ciminadolciaria.it)



La CIMINA DOLCIARIA è un'azienda della Tuscia viterbese che ha pensato di racchiudere all'interno dei suoi prodotti l'amore per la qualità, per la propria terra e per il suo frutto più rappresentativo: la nocciola Tonda Gentile Romana. Ci sono diversi store e lo **Shop on line su** - <http://www.ciminadolciaria.com/> <https://www.facebook.com/cimina.dolciaria/> - <https://www.facebook.com/Cimina-Dolciaria-Store-1512018902248814/>

## UMBRIA

### PRODUTTORI NOCCIOLE BEVAGNA

VIA MATTEOTTI , 9  
06031 BEVAGNA PG

Tel. 0742 360264  
Cell. 339 1458560 Fax .0742 360264  
email: [info@agriturismoabellana.it](mailto:info@agriturismoabellana.it)  
Referente: Trabalza Severina



## PIEMONTE

### AGRITURISMO PIANBOSCO

FRAZIONE PIANBOSCO,32

12060 FARIGLIANO CN 0173797155  
Cell. 339 7966549 Tel- Fax .0742 360264  
email: [info@cascinarevelli.it](mailto:info@cascinarevelli.it)  
Referente: Luciano Revelli



Per il nocciola day piatti a base di nocciole. <http://www.cascinarevelli.it/>

## CAMPANIA

### Profumi di Napoli

Via San Biagio dei Librai 35,  
NAPOLI  
tel 3355293623



La nocciola di

Giffoni nella cosmesi e gastronomia. Alla linea cosmetica a marchio "Profumi di Napoli", nata cinque anni fa, si troverà la nuova linea alimentare, "Gusti di Napoli". Si tratta di prodotti gastronomici autoctoni, punte di diamante dell'eccellenza campana. Contatto fb: profumi di napoli

## TOSCANA E LAZIO

### La Strega Nocciola gelateria artigianale

Scandicci, in p.zza G. di Vittorio-Casellina  
Firenze in  
-via de' Bardi 51 r  
-via dell'Olivuzzo 118  
a Roma, in via della Vite 100  
[www.lastreganocciola.it](http://www.lastreganocciola.it)



La strega nocciola è una bottega artigianale di gelato, ottimo il gusto strega nocciola.

## CAMPANIA

### Amnesia

via G. Leopardi 68  
Pomigliano d'Arco NA  
Tel. 334 984 090  
Aperto tutti giorni dalle 7.00 alle 2.00.



Qui potrete degustare un caffè Nocciolato.

Coffee • Drink • Cold Beer • Music • Serate a Tema.  
Amnesia Zone Pomigliano, non un semplice bar.  
[Fb/amnesia](#)

## LAZIO

### AVELLOIL

Località San Liborio SNC  
Caprarola (VT)  
Tel 3389521580  
Email [avelloil.amministrazione@gmail.com](mailto:avelloil.amministrazione@gmail.com) - [info@avelloil.it](mailto:info@avelloil.it)



A pochi chilometri dal centro di Caprarola si trova l'Azienda Agricola "Bruzziches Biagio", l'azienda nasce nei primi del '900 da 3 fratelli. L'attuale azienda è frutto di un ramo di quei tre fratelli che si è messo in proprio ed ha deciso di espandere i suoi orizzonti, non solo coltivando nocciole ma anche trasformandole in prodotti alimentari. Olio di nocciole tonda gentile romana, farina, nocciole. Producono anche "Oleoliti" ovvero infusione dell'olio di Nocciola puro con i fiori di lavanda, calendula, camomilla e scorza di limone, per uso cosmetico. <http://www.avelloil.it> pagina facebook/avelloil/

## CAMPANIA

### Azienda agrituristica Quaresima

Via Aldo Moro 76  
**Monteforte Irpino AV**  
Tel. 327 709 6619



Una struttura di campagna circondata da boschi in una natura incontaminata alle falde del Partenio. Tradizioni antiche e avanzati processi di controllo per dare forma concreta alla passione di chi ha fatto del lavoro della propria terra la sua ragione di vita. vendita prodotti alla nocciola e menu alla nocciola "Mortarella Per il 10 dicembre saranno al mercato CIA Sapori e piaceri a Portici NA.  
["FB/Azienda-Agrituristica-Quaresima"](#)

## CAMPANIA

### ND di Antonella e Carla Sorgente Articoli da regalo, dolci e coloniali

Via Francesco Spirito 137/145  
Giffoni Valle Piana SA  
tel. 089 865835



Un bellissimo negozio con tante proposte selezionate di dolci, torroni, panettoni e cioccolato alla nocciola italiana.  
<https://www.facebook.com/nd.oggettisticaealtro>

## CAMPANIA

### Azienda Agricola Papa

Via Veccio, 8  
Roccarainola NA

Tel. 081 8878661

email: [info@aziendagricolapapa.it](mailto:info@aziendagricolapapa.it)

L'azienda agricola Papa è condotta in economia diretta dalla Famiglia Papa che da ben tre generazioni si dedica alla valorizzazione del suo prodotto, la Nocciola, curandone direttamente la coltivazione, la trasformazione e la vendita allo scopo di garantire qualità e salubrità nel rispetto della natura e delle più antiche tradizioni.

punto vendita aperto h. 8:30 - 13:00, 14:30 - 18:00 (no sabato e domenica)

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

[FB/AziendaAgricolaPapa](https://www.facebook.com/AziendaAgricolaPapa)



**Per il nocciola day partecipa alla raccolta fondi per la Sanes. Nocciola italiana e solidarietà**

## Piemonte

### Azienda Agricola DURANDO

Via San Pietro, 70  
14037 PORTACOMARO AT  
Tel 3277867161 / 3392668399  
Email: [aziendaagricoladurando@gmail.com](mailto:aziendaagricoladurando@gmail.com)



<http://www.fratellidurando.it>

[facebook/fratellidurando](https://www.facebook.com/fratellidurando)

## CAMPANIA

### Residenza Rurale L'Incartata

Località Incartata 84080

Calvanico SA

Tel. 334 2258452

email: [info@residenzaruraleincartata.it](mailto:info@residenzaruraleincartata.it)

**Nel pranzo di domenica 10 dicembre piatti alla nocciola dedicati alla Nocciola Tonda di Giffoni Bio, prodotta nei nostri nocciolieti di Calvanico! Un menù ricco di sorprese dall'antipasto al dolce!**

INFO menù e PRENOTA al 334 2258452 oppure scrivete ci a [info@residenzaruraleincartata.it](mailto:info@residenzaruraleincartata.it)

<http://www.residenzaruraleincartata.it/>-[facebook/residenzaruraleincartata](https://www.facebook.com/residenzaruraleincartata)

INCARTATA  
RESIDENZA RURALE



## CAMPANIA

### Pizzeria Sorbillo Carolina e Rodolfo

CORSO GARIBALDI 29/13-14-15

SALERNO 84100

Tel 0892961874

E-mail [pizzeriasorbillo@gmail.com](mailto:pizzeriasorbillo@gmail.com)



Nella giornata del 10 dicembre ci sarà una pizza dedicata  
la pizza " Nocciola DAY ".

<http://www.sorbillosalerno.it/about.html>

## Piemonte

### Azienda Agricola Abrigo Giovanni

Via Santa Croce, 9  
1255 DIANO D'ALBA CN

Tel 0173 69345 / 3332869823

Email: [info@abrigo.it](mailto:info@abrigo.it)

Referente : Paola Morando

[www.abrigo.it](http://www.abrigo.it)

[facebook/Azienda-Agricola-Abrigo-Giovanni-Diano-dAlba](https://www.facebook.com/Azienda-Agricola-Abrigo-Giovanni-Diano-dAlba)



## LAZIO

### Bar Pompei

Ronciglione (VT)

Via ROMA 60

telefono **0761 626686**

aperto: **lunedì - giovedì** dalle 06.30 alle 00.00

**venerdì e sabato** dalle 06.30 alle 01.00

**domenica** dalle 07.30 alle 00.00

Potete degustare un noccioperitivo con la Nocciola tonda Gentile Romana

[http://www.barpompi.it/](http://www.barpompi.it)



## CAMPANIA

### Bruno Trattoria

CUCINA NATURALE POPOLARE

Via Torino 26  
(nei pressi della Stazione)  
Pontecagnano Faiano SA

Tel 089 383002  
cell. 331 366 5737



Nel menu' lo chef Alessandro Bruno dedica un piatto alla nocciola italiana.

[facebook/BRUNOtrattoria](https://www.facebook.com/BRUNOtrattoria)

## Piemonte

### Guido Castagna cioccolatiere e torrefattore

-Viale Regina Elena, 14  
Giaveno TO

- Via Maria Vittoria, 27/C  
TORINO

Tel. 011.19.88.65.85-Cell. 328.86.59.305

[info@guidocastagna.it](mailto:info@guidocastagna.it)

Orari Lun 15.30-19.30 mart-sab 10.30-13.30/15.00-19.30

Dom 9.30-12.30



Il cioccolato from beans to bar. Dalla fava di cacao al cioccolato.

Tavolette , nocciolati, praline, creme spalmabili e" il guinott" di Guido

Castagna maestro nell'abbinamento cacao monorigini e nocciola piemonte igp. [www.guidocastagna.it](http://www.guidocastagna.it)

[facebook/castagna.guido](https://www.facebook.com/castagna.guido)

## Sicilia

### Dolceria Donna Elvira

Via Risorgimento , 32

97015 Modica RG

tel. 0932764359

email : [info@donnaelvira.it](mailto:info@donnaelvira.it)



Entrare nel laboratorio di Donna Elvira è farsi avvolgere

al profumo delle cose buone. Da circa 20 anni Elvira

misce il passato e il presente, recuperando ingredienti e ricette della memoria. Produce cioccolato "from bean to bar" e Cioccolato di Modica con nocciole dell' Etna.

[www.donnaelvira.it](http://www.donnaelvira.it)

[www.facebook.com/donnaelviradolceria](https://www.facebook.com/donnaelviradolceria)

## Piemonte

### Azienda agricola e agriturismo Nocciola 800

Località Curine 1  
12060 Bossolasco  
tel. 0173793250 - 3338711239  
email: [agriturismo.riccardo@nocciola800.com](mailto:agriturismo.riccardo@nocciola800.com)



Da circa 10 anni , nel cuore delle Langhe, si trova l'azienda da Riccardo Giordano. Gestione familiare , propone ai suoi ospiti alloggi con camere confortevoli e ristoro attraverso la cucina tipica langarola. L'azienda agricola da la possibilita di gustare e acquistare la famosa Nocciola Piemonte IGP coltivata e lavorata artigianalmente come nocciola tostata , farina , granella e pasta di nocciola . Info e prenota al 333871139. [www.nocciola800.com](http://www.nocciola800.com)

## Campania

### Pensando A Te Ristorante

Via dei Due Principati, 40/H  
frazione Acquamela-Baronissi SA  
84081  
tel. 089 954740  
email: [info@pensandoate.it](mailto:info@pensandoate.it)



Lo Chef Patron Antonio Petrone ha un forte attaccamento al territorio campano, grazie alla ricchezza della sua cultura gastronomica e all'unicità dei suoi prodotti sono eccellenti le proposte del menu. La ricercata carta dei vini offre numerose etichette selezionate nel territorio italiano. Il ristorante "Pensando A Te" vanta di numerosi riconoscimenti sulle più note guide gastronomiche italiane. Nel menu' ovviamente c'è la nocciola italiana. <http://www.pensandoate.it/> [facebook/pg/PensandoATeRistorante](https://www.facebook.com/pg/PensandoATeRistorante)

## Piemonte

### Comune di Cravanzana

Via Ferrera, 2, 12050  
Cravanzana CN  
**Telefono:** 0173 855015

Qui potrete ammirare il monumento dedicato alla nocciola .



## Liguria

### Cimitero Monumentale di Staglieno Genova

Tomba monumentale dedicata a Caterina Campodonico la signora delle nocciole che nei primi del novecento vendeva collane di Nocciole "reste" ai fidanzanti per augurare felicità.



## Piemonte

### Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa Piazza O. Molinari ,23 Cortemilia CN

Nata nel 2000 promuove e valorizza la nocciola Piemontese , crea alleanze e turismo enogastronomico.

**aderisce al Nocciola Day con l'iniziativa "La Nocciola fa bene al cuore".**

Ore 15 distribuzione presso la sede della Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa distribuzione del sacchetto da 30 grammi di nocciole crude realizzato in collaborazione con l'azienda agricola Alta Langa Bio, il quantitativo giornaliero consigliato per prevenire le malattie cardiovascolari grazie a vitamina E, fitosteroli, grassi monoinsaturi che riducono il colesterolo cattivo.

<http://confraternitanocciola.net/>

[Facebook/confraternitadellanocciolatondaegentiledilanga](https://www.facebook.com/confraternitadellanocciolatondaegentiledilanga)



sviluppo del  
**Cortemilia**

## LAZIO

### Azienda agricola Di Piero Luca

via Nepesina, 53  
Civita Castellana (VT)  
tel. 3397967305  
dipieroluca@hotmail.it



L'AZIENDA AGRICOLA LUCA DI PIERO, SITUATA A CIVITA CASTELLANA (VT) IN LOCALITÀ FABRECE, VENNE FONDATA AGLI INIZI DEL '900 DAL COMMENDATORE FRANCESCO DI PIERO. A PARTIRE DAGLI ANNI OTTANTA SU INIZIATIVA DELL'INTRAPRENDENTE NIPOTE LUCA, VENGONO IMPIANTATI VIGNETI, ULIVETI E NOCCIOLETI. LUCA HA AVVIATO UNA FIORENTE ATTIVITÀ DI TRASFORMAZIONE DELLE NOCCIOLE CON LA PRODUZIONE DI NUMEROSI PRODOTTI DI CIOCCOLATERIA DI ALTISSIMA QUALITÀ.

**IL 10 DICEMBRE TROVERETE L 'AZIENDA AD UNA FIERA A FARFA .**

<http://www.aziendaagricolalucadipiero.it>

## Campania

### Gelateria Gio'ICE

Gelateria Glò Ice di De Costanza Giuseppe  
via San Paolo Bel Sito  
Nola 80035 .NA  
tel.0818235242  
Cell 347038241  
E-mail: info@)giloidesanegolosilta.it



La gelateria Giò Ice propone tutto l'anno gusti di gelato a base di nocciola. In particolare prediligiamo l'utilizzo di nocciola Mortarella, che acquistiamo da aziende agricole locali.

**Il giorno 9 e 10 dicembre il gelato alla nocciola Mortarella sarà affiancato da altre due eccellenze italiane: la nocciola Piemonte igp e la nocciola Giffoni . Queste tre varianti di gelato alla nocciola saranno servite in una speciale coppa, il cliente potrà così apprezzare le diverse peculiarità di ognuna.**

<https://www.facebook.com/Gelateriagioice/>

## Campania

### Antica Pizzeria De Rossi

Via Cardinale De Rossi 5  
Giffoni Valle Piana  
Tel: 3711444624



Antica Pizzeria & Salumeria De Rossi dello chef Vincenzo Forte. Situata nel borgo storico di Giffoni Valle Piana SA

in un antico appartamento dell'800. L'eccellenza dei prodotti tipici del territorio si sposa con i profumi e l'intensità dei vini offerti dalla nostra cantina, coinvolgendo tutti i sensi in una vera esperienza gastronomica. Nel Menu' diverse poposte con pizze alla nocciola Tonda di Giffoni. <https://www.facebook.com/anticapizzeriaderossi/>

## Lazio

### Lolla Gelato

Corso Repubblica 59  
Bolsena VT  
tel 338 612 2106  
Email: [lollagelato@gmail.com](mailto:lollagelato@gmail.com)



Gelato naturale, prodotto in maniera completamente artigianale impiegando frutta biologica e a km0, prodotti del territorio e di alta qualità. Senza semi-lavorati industriali, grassi idrogenati né altri additivi chimici. Potrete degustare sempre un ottimo gelato alla nocciola italiana .

Il giorno 8 ,9 e 10 dicembre lolla gelato sarà presente all 'evento <https://www.facebook.com/ditusciaunp/> con le Crêpes fatte da loro senza preparati e senza glutine ovviamente anche alla nocciola!.

<https://www.facebook.com/lollagelato/> <http://www.lollagelato.it/>

## Campania

### Pasticceria Sirica

Via Francesco Cappiello 55  
San Giorgio a Cremano NA  
Tel: 081 255 1672  
Email: [sabatino@pasticceriasirica.it](mailto:sabatino@pasticceriasirica.it)



Sabatino Sirica nasce nel 1941 a Sarno e da più di mezzo secolo svolge il mestiere di pasticciere. Sin da giovanissimo perfeziona le proprie conoscenze in varie botteghe di Napoli e provincia. Dopo una lunga gavetta, che gli ha permesso di acquisire una raffinata e completa esperienza, realizza il sogno di intraprendere una propria attività. Nel 1976 nasce così a San Giorgio a Cremano (NA) la **PASTICCERIA SIRICA** ed è qui che, ancora oggi, il maestro Sirica delizia la sua clientela con prodotti di ogni tipo, dalla rosticceria alla pasticceria napoletana tradizionale (sfogliatelle, babà, pastiere), dai dolci tipici nazionali (*panettoni, colombe, uova pasquali*) fino a quelli internazionali (bavaresi, sacher torte). Indimenticabile il torrone artigianale alla nocciola campana che il maestro cura in modo particolare partendo dalla selezione delle nocciole . <http://www.pasticceriasirica.it/>  
<https://www.facebook.com/Pasticceria-Sirica-152285668154712/>

## TOSCANA

### Pizza Man

Via dell'Agnolo 105/107R  
Firenze  
Tel 055 248 0200



Ricetta esclusiva per l'**impasto senza glutine**, da Pizzaman puoi gustare la **Pizza senza Glutine** senza rinunciare al gusto e alla bontà della **tipica Pizza Italiana**. Per il 10 dicembre dolce o pizza alla nocciola.

<https://www.facebook.com/pizzamanagnolofirenze/> - <http://www.pizzaman.it/>

## Campania

### Citrus gelateria artigianale

Via Paolo Baratta, 2  
Battipaglia  
Tel. 0828 199 5512  
Email: [citrusgelateria@gmail.com](mailto:citrusgelateria@gmail.com)



Il nostro concetto di "Citrus" è proprio questo: servire un gelato artigianale preparato con ciò che la terra ci offre senza aromi artificiali, addensanti e coloranti. Grazia Citro crea un gelato genuino dai gusti intensi ma leggeri. Cura personalmente e quotidianamente tutta la filiera produttiva, dalla realizzazione teorica del gelato a quella pratica. Oltre al gelato potrete gustare una golosa torta con farina di nocciola.

<https://www.facebook.com/citrusgelateria/>

## Lazio

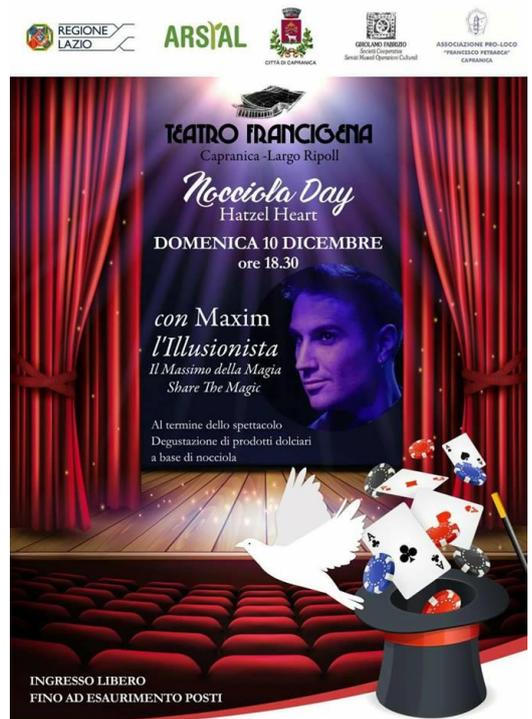
### Capranica

Teatro Francigena  
Largo Ripoll

**Domenica 10 dicembre 2017**  
**h 18.30**

**ingresso libero fino ad esaurimento posti**

**Spettacolo di illusionismo e in finale degustazione con prodotti alla nocciola**



## Campania

### IL FAGGIO

Via Isonzo 36  
Giffoni Valle Piana  
Tel: 089 803512



Quando la tradizione si trasforma in gusto e la conservazione diventa un'arte... tutto naturale confetture , succhi e una golosa e salutare crema spalmabile alla nocciola.

Li troverete al mercatino del Convento San Francesco a Giffoni Valle Piana Sa la giornata dell' 8 dicembre e il pomeriggio del 10 dicembre per il nocciola DAY .

## Campania

### La Pastaia Verace

Via Cav.A. Amato 21 E/F  
Campigliano \_ San Cipriano Picentino  
Itel. . 089 882571  
Aperto: dalle 6:00 alle 19:30  
Chiuso: lunedì



Domenica aperto fino alle 14,30 . Daniela e Serafino Verace sono da anni presenti sul territorio picentino con la loro produzione e vendita di pasta fresca lavorata a mano: fusilli, cavatelli, gnocchi di patate, ravioli, crepes, medaglioni. Anche con i dolci tipici dove la nocciola è protagonista: calzoncelli, cannoli, zeppole, panzarotti, pastiera di grano e di riso, torte Cake design. Caffeetteria con torte e brioche di produzione propria. Servizio Catering. Per un buon Aperitivo e anche a pranzo con ottimi primi di pasta fresca.

<https://www.facebook.com/LaPastaiaVerace/> - [www.lapastaiaverace.it](http://www.lapastaiaverace.it)

## Liguria

### Nocciola Day 10.12.2017



#### EVENTI IN LIGURIA PROMOSSI DAL PARCO DELL'AVETO

##### PARCO DELL'AVETO

Via Marrè, 75 – 16041 Borzonasca (Genova)  
Tel. 0185 340311  
info@parcoaveto.it  
[www.parcoaveto.it](http://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](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 riattivare 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 i risultati già conseguiti il riconoscimento della nocciola "Misto Chiavari" nel progetto "Arca del Gusto" promosso da Slow Food per la conservazione delle produzioni a rischio di sparizione, l'avvio di una nuova produzione locale da parte di una cooperativa sociale, la realizzazione sperimentale di olio di nocciole, il riavvio di un importante segmento di filiera (con raccolta, sgusciatura e vendita del prodotto) da parte di un Consorzio locale. Per iniziativa della Camera di Commercio di Genova, intanto, è stato avviato un sistema di riconoscimento e protezione tramite la registrazione del marchio "Nocciole misto Chiavari", mentre i produttori e trasformatori delle Valli del Parco e del Tigullio intendono costituirsi in una rete che li veda radunati e coesi in una vera e propria "Comunità del Cibo".*

*Anche quest'anno abbiamo raccolto molte adesioni: l'attività è stata realizzata grazie alla sponsorizzazione di Parodi Nutra s.r.l. di Andrea Parodi che ha fatto dono al Parco di una partita di farina di nocciole (Farina di nocciola ligure integrale) che verrà utilizzata per la realizzazione di ricette a tema.*

**PARODI**  
NUTRA

Nocciola Day, Domenica 10 dicembre 2017

EVENTI A GENOVA

**Il Genovese Ristorante Cucina Ligure**

Via Galata, 35 **Genova**

Tel. 010 8692973 - [www.ilgenovese.com](http://www.ilgenovese.com) - Facebook: ilgenovese  
Menù con piatti a tema a base di nocciole "Misto Chiavari"



**Marescotti Pasticceria Liquoreria**

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

Tel. 010 2091226 - [www.cavo.it/marescotti](http://www.cavo.it/marescotti)  
Dolci a tema a base di nocciole "Misto Chiavari"



Inoltre:

alle ore 15.00: Caffè e cioccolata con dolcetti alla farina di nocciole, e chiacchierata sui nuovi progetti di rilancio delle nocciole delle Valli del Tigullio. Invitati Regione Liguria, Camera di Commercio, Società Economica di Chiavari, Sindaci dei Comuni delle Valli Sturla, Graveglia e Fontanabuona, Parco dell'Aveto, Slow Food Liguria, Andrea Parodi della Parodi Nutra S.R.L., altri produttori. Quest'anno saranno nuovamente ospiti l'Università di Genova con l'Associazione Nazionale Tartufai e Tartuficoltori Liguri per discutere delle potenzialità della tartuficoltura come integrazione produttiva dei nocciolati.

EVENTI A CHIAVARI

**Nanin Trattoria**

Via Entella, 22 **Chiavari**

Tel. 0185 309519 - Facebook: Trattoria Nanin  
Menù con piatti a tema a base di nocciole "Misto Chiavari"



**Panificio Pasticceria Barbieri**

Piazza Cavour, 10 **Chiavari**

Tel. 0185 308665 - [www.pandolce.it](http://www.pandolce.it) - Facebook: Panificio & Pasticceria Barbieri  
Specialità a base di nocciole "Misto Chiavari"



EVENTI IN VAL GRAVEGLIA

NE

**La Brinca Trattoria**

Via Campo di Ne, 58 **Ne**

Tel. 0185 337480 - [labrinca@labrinca.it](mailto:labrinca@labrinca.it) - [www.labrinca.it](http://www.labrinca.it)  
Menù con piatti a tema a base di nocciole "Misto Chiavari"



**I Pinin Agriturismo**

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

Tel. 0185 337358 - [www.agriturismoipinin.it](http://www.agriturismoipinin.it)  
Menù con piatti a tema a base di nocciole "Misto Chiavari"



**Antica trattoria dei Mosto Trattoria**

Loc. Consenti Piazza dei Mosto, 15 **Ne**

Tel. 0185 337502 - 347 5168756  
Menù con piatti a tema a base di nocciole "Misto Chiavari"



EVENTI IN VALLE STURLA

BORZONASCA

**Pasticceria Macera**

Via A. Grilli, 11, **Borzonasca**

Tel. 0185 340013 - [www.unamontagnadiaccoglienza.it](http://www.unamontagnadiaccoglienza.it)  
Specialità a base di nocciole "Misto Chiavari"



**Agriturismo Da O Mattè**

Loc. Caregli Prato, 57, **Borzonasca**

Tel. 333 2719127 - [daomatte@gmail.com](mailto:daomatte@gmail.com)

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



**Rifugio Malga Zanoni**

Loc. Zanoni, **Borzonasca**

Tel. 345 0225175 - [rifugiozanoni@gmail.com](mailto:rifugiozanoni@gmail.com) - [www.malgazanoni.org](http://www.malgazanoni.org) - [facebook.com/MalgaZanoni/](https://www.facebook.com/MalgaZanoni/)

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



**Parco Naturale Regionale dell'Aveto**

Via Marrè 75/A, **Borzonasca**

Tel. 0185 340311 - [info@parcoaveto.it](mailto:info@parcoaveto.it) - [www.parcoaveto.it](http://www.parcoaveto.it)

Mostra "Il policoltivar della nocciola *Misto Chiavari*", a cura del Parco dell'Aveto: dalle ore 8.30 alle ore 12.30

