**Modulo di iscrizione al corso nocciola e cioccolato:**

Corso teorico e pratico della *durata di 2 lezioni con attestato*

Il/La sottoscritto/a……………………………………………………….  
C.F. …………………………………. Residente a …………………….  
via/piazza. ……………………………………….CAP……..…………..

Tel /cell………………………………………….....................................   
e-mail…………………………………………………………………….

ricevuta l’informativa di cui all’art. 13 e preso atto dei diritti di cui all’art.7 del DLgs. n°196/2003 (disponibile sul sito www.garanteprivacy.it), esprime il consenso affinché i propri dati personali possano essere trattati, nel rispetto di detto decreto, per gli scopi indicati dall’associazione ed affinché gli stessi possano essere oggetto di comunicazione ai soggetti e per le finalità dichiarate nello Statuto e nel Regolamento.   
**Acquisizione del consenso da parte di Persone fisiche al trattamento dei dati personali**

Data……………………………. Firma……………………………..

**Trattamento dei dati personali, DLgs. 30/06/2003 n°196: Art.13 Informativa.**

1. L'interessato o la persona presso la quale sono raccolti i dati personali sono previamente informati oralmente o per iscritto circa: a) le finalità e le modalità' del trattamento cui sono destinati i dati; b) la natura obbligatoria o facoltativa del conferimento dei dati; c) le conseguenze di un eventuale rifiuto di rispondere; d) i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati personali possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza in qualita' di responsabili o incaricati, e l'ambito di diffusione dei dati medesimi; e) i diritti di cui all'articolo 7; f) gli estremi identificativi del titolare e, se designati, del rappresentante nel territorio dello Stato ai sensi dell'articolo 5 e del responsabile. Quando il titolare ha designato più' responsabili è' indicato almeno uno di essi, indicando il sito della rete di comunicazione o le modalità' attraverso le quali e' conoscibile in modo agevole l'elenco aggiornato dei responsabili. Quando e' stato designato un responsabile per il riscontro all'interessato in caso di esercizio dei diritti di cui all'articolo 7, e' indicato tale responsabile.

2. L'informativa di cui al comma 1 contiene anche gli elementi previsti da specifiche disposizioni del presente codice e può' non comprendere gli elementi gia' noti alla persona che fornisce i dati o la cui conoscenza può' ostacolare in concreto l'espletamento, da parte di un soggetto pubblico, di funzioni ispettive o di controllo svolte per finalità' di difesa o sicurezza dello Stato oppure di prevenzione, accertamento o repressione di reati.

3. Il Garante può' individuare con proprio provvedimento modalità' semplificate per l'informativa fornita in particolare da servizi telefonici di assistenza e informazione al pubblico.

4. Se i dati personali non sono raccolti presso l'interessato, l'informativa di cui al comma 1, comprensiva delle categorie di dati trattati, e' data al medesimo interessato all'atto della registrazione dei dati o, quando e' prevista la loro comunicazione, non oltre la prima comunicazione.

5. La disposizione di cui al comma 4 non si applica quando: a) i dati sono trattati in base ad un obbligo previsto dalla legge, da un regolamento o dalla normativa comunitaria; b) i dati sono trattati ai fini dello svolgimento delle investigazioni difensive di cui alla legge 7 dicembre 2000, n. 397, o, comunque, per far valere o difendere un diritto in sede giudiziaria, sempre che i dati siano trattati esclusivamente per tali finalita' e per il periodo strettamente necessario al loro perseguimento; c) l'informativa all'interessato comporta un impiego di mezzi che il Garante, prescrivendo eventuali misure appropriate. dichiari manifestamente sproporzionati rispetto al diritto tutelato, ovvero si riveli, a giudizio del Garante, impossibile.

**Luogo del corso: Palazzo della Cultura Via della Repubblica Caprarola VT**

**COSTO DEL CORSO** è di 230,00 euro a persona (escluso iva) e comprende:  
-2 lezioni con le docenti Irma Brizi e Giulia Capece ,  
- assaggio campioni nocciola e campioni cioccolato  
- analisi sensoriale nocciola e cioccolato  
- demo lavorazione cioccolato ,  
- attestato e materiale multimediale,  
- 1 pasto (pranzo del sabato)  
- 1 coffe Break  
- 1 cena del venerdì presso ristorante Villa Rizzo   
- tessera annuale Slow Food per i nuovi soci oppure se già soci rinnovo 2019

**Termine iscrizione: 1 marzo 2018**  
La quota intera del corso sarà versata su *IBAN* ***IT32W0760105138246317546320 Irma Brizi.  
  
Causale: corso nocciola e cioccolato 9-10 marzo 2018***Il corso avrà luogo con un minimo 12 iscritti.

**Convenzione soggiorno con** Villa Rizzo via Gerardo Napolitano 840990  
San Cipriano Picentino - [www.villarizzo.com](http://www.villarizzo.com)  
Telefono: +39 089862108 EMAIL [info@villarizzo.com](mailto:info@villarizzo.com)

\*pacchetto 1 notte   
- soggiorno con prima colazione  
- accesso alla spa con percorso base (sauna, bagno turco, doccia scozzese, doccia emozionale, vasca idromassaggio e area relax )

*99.00 € a coppia*

\*pacchetto 2 notti  
- soggiorno con prima colazione  
- 1 pasto cena del sabato 3 portate bevande escluse  
- accesso alla spa con percorso base (sauna, bagno turco, doccia scozzese, doccia emozionale, vasca idromassaggio e area relax )

*199.00 € a copia*

*A chi è rivolto il corso? Ai produttori di nocciole che vogliono trasformare il proprio prodotto, agli operatori del settore (gelaterie, pasticcerie, bar, ristoranti .) e professionisti (sommelier, giornalisti, intermediari commerciali , assaggiatori di cibi e bevande) e ai consumatori appassionati e attenti.*

**Termine iscrizione:** 1 marzo  **2018  
per il pagamento ed invio modulo di iscrizione  
 Il corso avrà luogo con un minimo 12 iscritti**