



TAPPA UFFICIALE 8 E 9 DICEMBRE 2018



#NOCCIOLADAY

FICO EATALY WORLD
8-9 DICEMBRE 2018



qui il programma <https://www.eatalyworld.it/it/nocciola-day-anteprima>
<https://www.eatalyworld.it/it/nocciola-day>

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

Referente: Simona Magistri

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 9 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 , <https://www.facebook.com/aziendamecarelli/> Azienda Agricola Papa di Roccarainola (Na) Campania, <https://www.facebook.com/NocciolePapa/> Azienda Pariani srl di Givoletto (TO) , Piemonte. <https://www.facebook.com/parianifood/>



Associazione per lo studio e assistenza neoplasie del sangue
Claudio Pacifici

BLOG e SITI on line

NOCCIOLARE

sito internet dedicato alla nocciola

tel. 3484047443 – 011 19711423

email: giulio.schreiber@agroteamconsulting.it

www.nocciolare.it



ROSMARINONEWS

www.rosmarinonews.it

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



dalla Terra al Web
www.rosmarinonews.it



NUCIS Italia

sito nazionale che promuove il consumo della frutta secca

www.nucisitalia.it



la frutta secca
fa bene! Seguici su
Facebook YouTube

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.



ARTES

<http://artes2italy.com>

Via G. Pezzotti 19

20141 Milano

Tel: +39 0287169061

email : 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/>



UMBRIA

Consorzio Nocciola Italia

Via Benedetto Croce 2 – Morcella
06055 Marsciano (Pg)
Tel. 393.9840773
e-mail: consorzio@nocciolaitalia.it
<http://www.nocciolaitalia.it>



Il Consorzio nocciola Italia promuove la diffusione della nocciola e di altra frutta a guscio, in Umbria e in tutta Italia. Il Consorzio offre servizi di assistenza alla coltivazione, vendita e trasformazione.
<https://www.facebook.com/pg/nocciolaitalia/>

BLOG : Esperimenti in cucina: una Biologa ai fornelli

Monica Martino –
Biologa e FoodBlogger
www.bionutrichef.it



*Esperimenti
in cucina:
una Biologa
ai fornelli*

Eventi in tutta Italia:

Bologna

Fico Eatly World
Ristorante Bell' Italia
sabato 8 dicembre ore 20,00



Cena Nocciola Day “LA REGINA GENTILE”

la cena del nocciola DAY “LA REGINA GENTILE” A Tavola con la nocciola dalle Langhe alla Costiera Amalfitana, menù a cura degli chef Damiano Nigro, del ristorante Villa D’Amelia di Benevello (Cn), una stella Michelin, organizzatore della manifestazione “La nocciola in tavola”, e Pasquale e Gaetano Torrente, del ristorante “Al Convento” di Cetara (Sa).

con i vini di :

La Roncaglia
<http://www.laroncaglia.it/>

Fontana Fredda
<http://www.fontanafredda.it>



per prenotare la cena [la-regina-gentile-nocciola-in-tavola](http://www.laroncaglia.it/la-regina-gentile-nocciola-in-tavola)

Piemonte

**Vicciola : razza bovina piemontese
allevata a nocciola
Macelleria Pino**



Via Luigi Cibrario, 53, 10143 Torino TO
tel : 011 437 5781
info@vicciola.it
<http://www.vicciola.it>

la Macelleria Pino Puglisi di Torino ha realizzato una carne unica al mondo per proprietà nutritive e bassissimo livello di colesterolo. Riconosciuta e approvata dal Ministero delle politiche Agricole e Forestali, la Vicciola viene regolarmente analizzata dal Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino. L'esito degli esami, dimostra il **bassissimo livello di colesterolo (addirittura inferiore alla sogliola!!!)** e l'elevato tasso dei soli grassi monoinsaturi che, spesso, superano addirittura i grassi saturi: vera rivoluzione nel campo della zootecnica bovina. Il risultato organolettico è sorprendente: una carne estremamente magra ma dalla consistenza incredibilmente morbida. L'assaggeremo nel menu del nocciola day "LA REGINA GENTILE" A Tavola con la nocciola dalle Langhe alla Costiera Amalfitana, 8 dicembre ore 20,00 Fico Eatly world bologna. <https://www.facebook.com/vicciola/>

CAMPANIA

Pasticceria Elia

Traversa Scarpone,2

**Giffoni Valle Piana
84095 SA**

Tel. 089868495 - email:info@pasticceriaelia.it



Slow Food®
Condotta dei Picientini



A dicembre alle ore 18,00 a Giffoni Valle Piana SA si festeggia la nocciola italiana con *Patrizia Della Monica* fiduciaria della Condotta Slow Food dei Picientini 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/>

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

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



Qui tutto l' anno e il nocciola day! Una vecchia cascina ristrutturata in una piccola e deliziosa valle a poche centinaia di metri dalla provinciale. La sala da pranzo ccon caminetto ricavata dalla stalla ristrutturata dove poter gustare i vecchi sapori della cucina piemntese 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/>

CAMPANIA

Azienda Pedrosi

Via Teggiano
Gaiano di Fisciano SA
tel.08958561
email: zafferanogaiano@libero.it
[facebook.com/pg/zafferanodigaiano1/](https://www.facebook.com/pg/zafferanodigaiano1/)
Produttore di zafferrano di gaiano e nocciole tonda di giffoni



Agriturismo Biologico Barone Negri

Via Subia, 15
Gaiano di Fisciano SA
tel. 089958561 Cell 3356852140
E-mail : info@agrinenegri.it -). www.agrinenegri.com

Zafferano di Gaiano e Agrinenegri per il 9 dicembre
ore 12:00 visita in azienda, tra i noccioleti, a seguire pranzo che vedrà protagonista la nostra Nocciola tonda di Giffoni, presso l'Agriturismo Negri, Gaiano di Fisciano (SA). Si consiglia prenotare, in quanto i posti sono limitati, costo : € 30,00 a persona. Per informazioni e prenotazioni:
3477008491 – zafferanodigaiano@libero.it (Pedrosi);
089 958561 – info@agrinenegri.it (Negri)



PIEMONTE

F.lli Caffa

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



www.fratellicaffa.com-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

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

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

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



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

fb /pasticceria bisognin

LOMBARDIA

RIVOLTINI MASSIMO

Via delle Industrie, 22
2039 Vescovato (CR)
Tel +39 0372 830568
mail: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

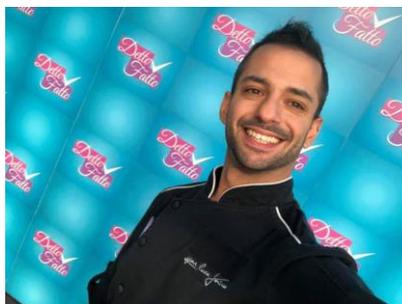


Due giovani con grande passione e professionalità nella loro pasticceria - cioccolateria la nocciola è protagonista dalla crema spalmabile ai dolci tradizionali e innovativi.
[fb/pasticceria giannattasio](https://www.facebook.com/pasticceria.giannattasio)

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 - [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

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 [Fb/beccheria donnarumma](https://www.facebook.com/beccheria.donnarumma)

CAMPANIA

Daniele Gourmet Pizza & Cucina

Viale Italia,233
83100 Avellino
tel. 082533451



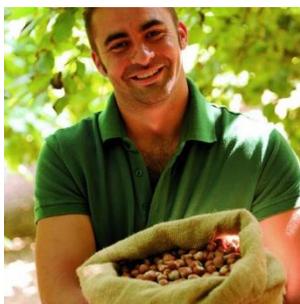
Nel menu' pizza alla nocciola italiana

<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
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 nocciola day saranno anche presenti a FICO BOLOGNA con uno showcooking 9 dicembre ore 12 sala scirocco con la Pastry chef Simonetta Isanti

<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
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 fb/ CetariaRistorante

CAMPANIA

OTTAVO NANO

Via Salita palazzo, 13
Atripalda AV
Tel. 0825611368
email: info@ottavonano.com

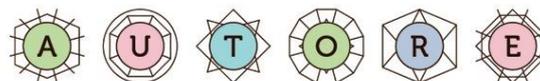


Nel menu' tra i panini gourmet ... un panino Pompilio alla Nocciola di Giffoni igrp , con hamburger di chianina e parmigiano (200gr) composta pomodoro corbarino , scaglie di caciocavallo podolico e lattuga croccante. con abbinamento "birrogastronomico". Dolce semifreddo alla nocciola. www.ottavonano.com

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

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

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



LAZIO

Associazione Res Tipica

Via dei Prefetti,46

Roma 00186

tel. 0686986413-3480707590

www.restipica.net

Restipica 
Italia da conoscere **anci**

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

 Azienda Agricola
Vallicella
di Marco Trappolini

Nel punto vendita di Via IV novembre,1 Ronciglione VT vednita prodotti con la nocciola tonda gentile romana .

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 - <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

<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.

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



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

www.popilia.it

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 Cell. 320 3114132 -

Email: 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

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

Telefono 089/88266



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.

CAMPANIA

Il Casale San Pietro

Via San Pietro 33
84090 Giffoni Sei Casali (SA)
9
Cell. 391 4196281- Cell. 389 9396167
info@ilcasalesanpietro.it



Menu' dedicato Nocciola day il 9 dicembre

La prenotazione è richiesta.

Segui su <https://www.facebook.com/ilcasalesanpietroralais/>
www.ilcasalesanpietro.it



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 da Colombo

Via Filippo Nicolai, 44

Caprarola VT 01032

Tel. 0761 646123

email: 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. Menu' : pici alla nocciola, con salsiccia di maiale brado e finocchietto selvatico, la cotonocciola con puntarelle, semifreddo alla nocciola e biscuit al cacao.

pagina fb <https://www.facebook.com/TrattoriadelCimino/>



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

Qui potete ammirare il monumento dedicato alla nocciola.

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

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

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

Piemonte

Scuola IISS Piera Cillario Ferrero di Cortemilia

Corso Einaudi , 12

12074 Cortemilia

tel 01731 81230

redefenti : Claudia Canonica Francesca Franceschina



Il 9 dicembre 2018 dalle ore 10 alle 12 : Scuola aperta a tutti con attività laboratoriali (fasi di lavorazione della nocciola Piemonte IGP) condotte da alunni ed insegnanti . E' possibile visitare la scuola ed assistere alla messa in scena di banchetto medievale " Sua Maestà la Nocciola" . Saranno presenti ed intervengono "La Confraternita della Nocciola "

https://www.cillarioferrero.edu.it/pvw/app/CNII0001/pvw_sito.php

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)



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.
<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

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

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



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



Nel punto vendita la nocciola piemonte è protagonista.
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

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". 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

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

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 partecipando alla tavola rotonda le donne della nocciola a Villa Rizzo il 10 dicembre 2017 . 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

CAMPANIA

Dolce Brivido gelateria

Piazza Umberto I,
Giffoni Valle Piana SA

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 -

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



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

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



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 - [fb/welcomepiemonte](https://www.facebook.com/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@pasticceriacalmunci.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 -

Referente: Presidente Giuseppe Rotiroti, Vicepresidente Piero Martelli.

www.noccioladicalabria.it



Gal Serre Calabresi

Contrada Foresta
Chiaravalle Centrale
Tel 0967 998023



G. A. L. Serre Calabresi
Agenzia di Sviluppo Locale
Chiaravalle Centrale (CZ)



Organizzano per il **Nocciola DAY** il 12 e 13 dicembre una due giorni dedicata alla nocciola calabria con degustazioni , convegni , cena a tema .

Segui il programma su www.facebook.com/pg/galserrecalabresi e sul sito <https://www.galserrecalabresi.it/>

CAMPANIA

Nocciole Nocciolo
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

Az. agricola Francesco Sodano

Via A. Vittoria, 16/A

83021 Avella (AV)

info@sodanogroup.it

Tel. - Email: 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 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



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

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

Località Cerza Grossa

Sorbo Serpico 83050 AV

Tel. 0825986666
email: marenna@feudi.it
E' gradita la prenotazione.



Nel Menu piatti a base di nocciola. <http://www.feudi.it/marenna/>

CALABRIA e LAZIO

CAFFENINI'

Lungomare Ludovico Fabiani
87023 DIAMANTE CS
email:diamante@caffenini.com



CAFFENINI' bistrot Via Latina, 23
00183 ROMA

tel.0670476449 email:roma@caffenini.com

Il tartufo per eccellenza! Molti sono i gusti creati da Nini 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



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

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/>

LAZIO

La Gentile di Caprarola

azienda agricola e agrituristica

A.Passini snc
01032 CAPRAROLA VT
Tel. 0761647128 cell. 3356285140
Email: info@agriturismolagentile.com



Via



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/>

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" ricetta 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>

PIEMONTE

Pariani

Via Avogrado, 7
10040
Givoletto (TO)



Tel. 0119947505 - Email: 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 089 220743

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

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

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. 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>

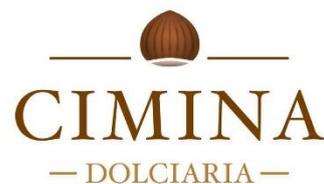
LAZIO

CIMINA Dolciaria

Loc. Vico Matrino
01012 Capranica VT

Tel.0761 669642

Email: info@ciminadolciaria.it



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

Referente: Trabalza Severina



PIEMONTE

AGRITURISMO PIANBOSCO

FRAZIONE PIANBOSCO,32

12060 FARIGLIANO CN 0173797155

Cell. 339 7966549 Tel- Fax .0742 360264

email: 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



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](https://www.facebook.com/amnesia)
LAZIO

AVELLOIL

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



A pochi chilometri dal centro di Caprarola si trova l'Azienda Agricola "Bruzziaches 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 nocciola 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 Saporì 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



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](#)

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



<http://www.fratellidurando.it>
[facebook/fratellidurando](#)

CAMPANIA

Residenza Rurale L'Incartata

Località Incartata 84080

Calvanico SA

Tel. 334 2258452

email: info@residenzaruraleincartata.it

Nel pranzo di domenica 9 dicembre piatti alla nocciola dedicati alla Nocciola Tonda di Giffoni Bio, prodotta nei nostri noccioleti di Calvanico! Un menù ricco di sorprese dall'antipasto al dolce!

INFO menù e PRENOTA al 334 2258452 oppure scrivetece a info@residenzaruraleincartata.it

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



CAMPANIA

Pizzeria Sorbillo Carolina e Rodolfo

CORSO GARIBALDI 29/13-14-15

SALERNO 84100

Tel 0892961874

E-mail pizzeriasorbillo@gmail.com



Nella giornata 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

Referente : Paola Morando

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 noccioloaperitivo con la Nocciola tonda Gentile Romana

<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

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

[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



Entrare nel laboratorio di Donna Elvira è farsi avvolgere al profumo delle cose buone. Da circa 20 anni Elvira miscela 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

www.facebook.com/donnaelviradolceria

Piemonte

Azienda agricola e agriturismo Nocciola 800

Località Curine 1
12060 Bossolasco
tel. 0173793250 - 3338711239
email: 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 possibilità 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

Campania

Pensando A Te Ristorante

Via dei Due Principati, 40/H
frazione Acquamela-Baronissi SA
84081
tel. 089 954740
email: 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/confraternitadellanocciolatondaagentiledilanga](https://www.facebook.com/confraternitadellanocciolatondaagentiledilanga)



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.aziendaagricolalucadi piero.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@)giloicesanegolosilta.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.

<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 proposte 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



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 .

<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



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 giorno 13 dicembre ci sarà un dolce alla nocciola.

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

DEGUSTAPIZZA

Un viaggio all'insegna del gusto

GIOVEDÌ 13 DICEMBRE



ANTIPASTO

Pecorino al Chianti
Pecorino alle pere
Pecorino ai mirtilli
Pane alle noci e uva passa

LE PIZZE A SCELTA

Marinara
con Nduja e pecorino al fieno

Gamberi marinati alla menta
e Pecorino di fossa

Blu di Bufala
con vellutata di zucca, erba cipollina
e noci

Mucchino
e acciughe di Cetara

IL DOLCE

Torta di mele e nocciole con salsa inglese

PER PRENOTAZIONI:

Via dell'Agnolo, 105/107R - 055 248 0200
Costo della serata: 22€ con birra alla spina
o un bicchiere di vino della casa incluso

Campania

Citrus gelateria artigianale

Via Paolo Baratta, 2
Battipaglia
Tel. 0828 199 5512
Email: 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/>

Campania

II 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.

<https://www.facebook.com/II-Faggio-413829498682469/>

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. Caffetteria 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

Piemonte

Morgana del Re

via Cagnassi, 5°
Rodello CN

Tel: 0173617086

info@morganadelre.it

www.morganadelre.it



Azienda agricola la quale produce nocciole e trasformati certificati biologici di altissima qualità, tra cui creme, praline, olio di nocciola . . Saranno a Fico eatly world Bologna per il nocciola day
<https://www.facebook.com/Morgana-del-Re-1901403776621094/>

PIEMONTE

Pariani

Via Avogrado, 7
10040

Givoletto (TO)



Tel. 0119947505 - Email: 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

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

PIEMONTE

Agriturismo la Bessa di Luca Ribotto

Frazione San Sudario, 30

13887 Magnano

Tel. 015-67 91 86 - 3391018807



info@agriturismolabessa.it

Saranno presenti a VIVERONE. Per i mercatini di natale tutti i week end di dicembre dalle 10 alle 19 e anche per il nocciola day

<https://www.facebook.com/Agriturismo-La-Bessa-117122461699492>

/

Campania

Q-VIDA

ristorante pizzeria
Via delle Calabrie, 85, 84131

Salerno SA
Tel: 340 350 3727
Email: info@qvida.it

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

Nel menu' ci sono piatti e dessert alla nocciola tonda di giffoni Il 9 dicembre per il nocciola day ci sarà un menu' a tema .

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



PIEMONTE

Cascina Loreto

Località Loreto, 34 -
10020 Verrua Savoia (TO)
TEL.: 3358151860 - 3397087128
cascina.loreto@gmail.com

<http://nocciolecascinaloreto.com/>



L'attività principale di Cascina Loreto è la corilcoltura della varietà "Tonda Gentile Trilobata" certificata come Nocciola Piemonte IGP, coltivata con sistema di lavorazione e difesa Agro Climatico Ambientale.,sulle colline del Monferrato. Saranno a Fico eataly world Bologna per il nocciola day

Campania

ArteTerra

Via San Rocco, 8 Fisciano SA
tel 089 891415
email : info@arteterra.it



ArteTerra è una delle principali realtà in Campania per la trasformazione della Nocciola di Giffoni. Ci affidiamo a una metodologia di coltivazione, di raccolta e di lavorazione della nocciola che avviene a km 0, in regime di filiera corta, e l'esperienza dei titolari permette di realizzare prodotti unici, vere prelibatezze da portare sulla tua tavola. . Saranno a Fico eataly world Bologna per il nocciola day

Campania

La Sfera Ristorante
Hotel dei Principati

Via S. Allende 88/b
loc. Sava
tel 0899566401 -3358370598
info@hoteldeiprincipati.it

Menu' dedicato alla nocciola per il
nocciola day
<http://www.ristorantelasfera.it>
<https://www.facebook.com/hotelprincipati/>



DOMENICA **9** DICEMBRE
2018

Ti aspettiamo, a Pranzo o a Cena, con il nostro Menu

ANTIPASTO
Polpettina pralinata alle Nocciole su nodino di Scarola

PRIMO PIATTO
Spaghetto alla Nocciola Tonda di Giffoni IGP

SECONDO
Entrecote Gorgonzola e Granella di Nocciole

DESSERT
Tortino di Burro alle Nocciole e Gelato alle Nocciole

Prenotazione obbligatoria
Euro 25,00
compreso Calice di Vino

NOCCIOLA DAY 



www.nocciolaitaliana.it



Via S. Allende, 88/B 84081 BARONISSI (SA) - loc. SAVA
089 9566401 335 8370598
info@hoteldeiprincipati.it

HOTEL DEI PRINCIPATI
HOTEL & CONFERENCE

Campania

Montedeus Birra artigianale campana

via domodossola 69
battiapaglia SA

tel 328 949 5810 / 334 276 9379
info@montedeus.com
<https://www.montedeus.com/>

Tanta passione, rispetto della tradizione, ricerca della perfezione e un pizzico di creatività sono gli ingredienti della birra artigianale Montedeus. *Durante la tappa ufficiale a Fico Eatatly World Bologna domenica 9 dicembre alle ore 18 presso l'Arena centrale verrà presentata una birra alla varietà di nocciola "Tonda di Giffoni", da una collaborazione di Irma Brizi nocciol taster ed Eugenia Fusco mastro birraio di Montedeus è nata "PICENTIA" una Porter al profumo nocciola.*



LOMBARDIA

Le nocciole di Greta
Vivaio Bonassin Alida

Cascina Quartiago n. 2
Bascapè
27010 PAVIA

tel 3387214776
Email: martacatt@hotmail.it



Per il nocciola day presentazione della crema spalmabile di Greta e dei baci di Greta domenica 16 dicembre 2018 presso la serra dell'azienda. Festeggiano il primo piccolo raccolto della nocciola tonda gentile trilobata da loro coltivata.

<https://www.facebook.com/Le-Nocciole-di-Greta-154464205175917/>

Campania

Azienda Agricola Sorgente

Giffoni Valle Piana SA

tel: 3930367743



Produzione nocciole Tonda di Giffoni. Sarà con noi a festeggiare il nocciola Day a Fico Eatly World.

Piemonte

Nuagemma

Piazza Padre A. Ferro, 17
12070
Sale San Giovanni CN

Tel 3349266304

email: info@nuagemma.it



Nuagemma è la nuova linea cosmetica naturale biocertificata a base di olio di nocciola, oli essenziali e idrolati che risponde alle esigenze della tua pelle rispettandone il delicato equilibrio. Contengono oli essenziali e idrolati (lavanda, camomilla, rosa, elicriso, menta, rosmarino, salvia e timo), prodotti dell'apicoltura e un ingrediente del territorio "magico", l'Olio di nocciola tostata Bio (**cultivar** Tonda Gentile Trilobata dell'Alta Langa) spremuto a freddo.

visita il sito vendita on line <http://www.nuagemma.it> - <https://www.facebook.com/nuagemma>

Lazio

Fiordiluna
gelateria e pralineria

Via della Lungaretta 96
Trastevere
Roma
Tel 06 6456 1314



Il gelato naturale a Roma da 25 anni - no franchising no catene - produzione di cioccolato e praline, prodotti biologici ed equosolidali. Locale Slow Food.

<https://fiordiluna.com>

<https://www.facebook.com/pg/GelateriaFiordiluna>

Umbria

Miol Natura

Frazione Aguzzo 89
Stroncone
05039 TR

e.burrini@gmail.com
tel. 328 547 2116



Saranno presenti con il loro miele e nocciole per il Nocciola Day alla fiera “Natale è” 7-8-9 a Bastia Fiere . <https://www.facebook.com/MIOLnatura/>

LIGURIA

PARCO DELL'AVETO

Via Marrè, 75 –
16041 **Borzonasca (Genova)**
Tel. 0185 340311
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”, riconosciuto dalle Regione Liguria come PAT Prodotto Agricolo Tradizionale

(http://www.parcoaveto.it/dettaglio_prodotto.php?id_prodotti=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, ha lavorato in questi anni per riavviare una specifica filiera del gusto dedicata a questo prodotto, con l'obiettivo di valorizzare nuovamente la noccia, con suo 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. Il tradizionale paesaggio terrazzato dei nocciolieti, tipico delle nostre valli, è oggi in corso di riconoscimento come paesaggio agricolo storico da parte del Ministero per l'Agricoltura, grazie anche a dei fondi specifici del GAL VerdeMare Liguria per un progetto ad hoc.

Per questi motivi il Parco dell'Aveto aderisce al Nocciola day ormai da anni, come capofila di una serie di operatori interessati al rilancio della noccia nostrana. Tra i risultati già conseguiti in precedenza: il riconoscimento del policoltivar di noccia 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 di olio di noccia da parte di una azienda leader del settore giunta ormai a con riconoscimenti in tutto il mondo per la qualità del prodotto, 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, 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 si sono costituiti in una rete, che li vede radunati e coesi in una vera e propria “Comunità del Cibo”, oggi riconosciuta da Slow Food. Tra le iniziative di valorizzazione più recenti, l'adesione a un partenariato con il Museo del Carmine di Genova per la creazione, attraverso un progetto di cooperazione, di una rete di filiere corte, dal produttore al consumatore.

LE ANTEPRIME del Nocciola Day

Domenica 2 dicembre a Mezzanego

In occasione dei "Mercatini di Natale" presso la scuola primaria "D. Spinetto" di Mezzanego (via Cap. Gandolfo 175A) a partire dalle ore 10.00 si terranno:

- Esposizione prodotti di artigianato tipici e locali
- Raduno di Alfa Romeo dell'Alfa Club "Il Quadrifoglio"
- Tombolata (dalle ore 15.00)
- Concorso delle torte di nocciole
- Esibizione Judo dei ragazzi della società "Olimpia Club Levante" (dalle ore 16.00)
- Cioccolata calda per tutti



Venerdì 7 dicembre al Mercato del Carmine

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

Ristorante: menù con piatti a tema a base di nocciole delle Valli del Tigullio

Prenotazioni: 010 2462502 - ristorazione@mercatoelcarmine.it



Evento speciale promosso dal Consorzio per l'Ospitalità diffusa "Una montagna di accoglienza nel Parco":

Il programma si snoda da sabato a domenica, dalle Valli del Parco fino a Chiavari:

Sabato 8 dicembre a **Mezzanego** visita guidata al nocciolo e all'antico opificio di

sgusciatura delle nocciole, con degustazione:

- Appuntamento a Mezzanego alle ore 9:45
- Visita guidata a Prati di Mezzanego, alla Chiesa e all'Oratorio aperti per l'occasione
- Visita al nocciolo in potatura e all'antico opificio della famiglia Cogozzo, per conoscere da vicino l'antica coltivazione delle nocciole, dal bosco alla lavorazione del frutto
- Al termine gustoso assaggio di crema di nocciole e visita alla Pasticceria Macera di Borzonasca, che trasforma le Nocciole Misto Chiavari in dolci squisiti e gelati cremosi.

Attività adatta a tutti, costo a persona (visita e degustazione) € 15,00

Prenotazione obbligatoria entro le ore 17 di giovedì 6 dicembre: Cooperativa TerraMare tel. 340.3975650 - email: turismo@terra-mare.it

Chi lo desidera potrà pranzare o cenare presso le strutture ricettive che aderiscono all'anteprima della manifestazione (♦).



NOCCIOLA DAY Domenica 9 dicembre 2018

EVENTI A GENOVA

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 delle Valli del Tigullio



Pasticceria Liquoreria Marescotti

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

Tel. 010 2091226 - www.cavo.it/marescotti

Dolci a tema a base di nocciole delle Valli del Tigullio

Alle ore 15.00: Caffè e cioccolata con dolcetti 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, Comunità dei produttori di nocciola delle Valli del Tigullio, Parodi Nutra s.r.l., altri produttori/trasformatori.



EVENTI A CHIAVARI

Trattoria Nanin

Via Entella, 22 **Chiavari**

Tel. 0185 309519 - Facebook: Trattoria Nanin

Menù con piatti a tema a base di nocciole delle Valli del Tigullio



Panificio Pasticceria Barbieri

Piazza Cavour, 10 **Chiavari**

Tel. 0185 308665 – www.pandolce.it - Facebook: Panificio & Pasticceria

Barbieri

Specialità a base di nocciole "Misto Chiavari"



Non Solo Pane snc di Boero Giancarlo & C.

Via Piacenza, 96 **Chiavari**

Tel. 0185 309833 - www.nonsolopanechiavari.it

Dolci a tema a base di nocciole delle Valli del Tigullio (Nocciolati)



EVENTI IN VAL GRAVEGLIA

NE

Trattoria La Brinca

Via Campo di Ne, 58 **Ne**

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

Menù con piatti a tema a base di nocciole delle Valli del Tigullio

Agriturismo I Pinin ♦

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

Tel. 0185 337358 - www.agriturismoipinin.it

Menù con piatti a tema a base di nocciole delle Valli del Tigullio

Antica Trattoria dei Mosto ♦

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

Tel. 0185 337502 - 347 5168756 - Facebook: Trattoria dei Mosto

Menù con piatti a tema a base di nocciole delle Valli del Tigullio

Agriturismo I due Somari ♦

Via Botasi, 105 **Loc. Botasi, Ne**

Tel. 335 5392428 - Facebook: Agriturismo I Due Somari

Menù con piatti a tema a base di nocciole delle Valli del Tigullio (mezzelune di spinaci ericotta conditi con una salsa di nocciole e una torta a base di nocciole) (aderisce anche all'anteprema dell'evento)



EVENTI IN VALLE STURLA

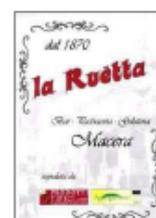
BORZONASCA

Pasticceria Macera

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

Tel. 0185 340013 - www.unamontagnadiaccoglienza.it

Specialità a base di nocciole "Misto Chiavari" (Torta di nocciole, gelato di nocciole e torrone)



Ristorante Antica Trattoria Rocchin ♦

Piazza Guglielmo Marconi, 2 **Borzonasca**

Tel. 0185 340147 - www.unamontagnadiaccoglienza.it

Menù con piatti a tema a base di nocciole delle Valli del Tigullio (aderisce anche all'anteprima dell'evento)



Agriturismo Da O Mattè ♦

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

Tel. 333 2719127 - daomatte@gmail.com

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

(gnocchi gratinati con burro, salvia e nocciole, filetto di suino alle nocciole, salsa di zucca, funghi e nocciole e torta di nocciole)



Parco Naturale Regionale dell'Aveto

Via Marrè 75/A, **Borzonasca**

Tel. 0185 340311 - info@parcoaveto.it - www.parcaveto.it

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



Evento speciale promosso dal Consorzio per l'Ospitalità diffusa "Una montagna di accoglienza nel Parco":



Domenica 9 dicembre a Chiavari visita alla Città, laboratorio di pasticceria e cena gourmet

- ore 15 visita guidata della Città e del suo centro storico, lungo un itinerario curioso e adatto a tutti
- ore 16:45 *Impastiamo insieme i baci di Nocciole Misto Chiavari*, laboratorio di pasticceria presso la Pasticceria Barbieri
- ore 19:30 *Sei cuochi in cucina*, cena a tema con protagonisti del menu le Nocciole Misto Chiavari

lavorate a più mani

Le attività sono prenotabili singolarmente, costo a persona:

visita guidata alla Città € 12,00

laboratorio di pasticceria € 7,00

cena a tema € 28,00

Offerta speciale comprensiva di tutte le attività € 40,00 a persona

Prenotazione obbligatoria entro le ore 17 di venerdì 7 dicembre: IAT Chiavari tel. 0185.365400 - email:

iat@comune.chiavari.ge.it

