

NOCCIOLA DAY



DOMENICA

8

DICEMBRE

2019

www.nocciolaitaliana.it

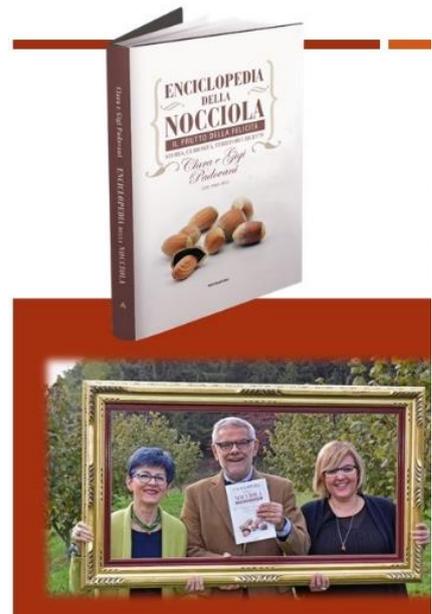
TAPPA UFFICIALE 7 e 8 DICEMBRE 2019



Indietro

Il weekend più noccioloso dell'anno a FICO

Torna il **Noccioladay**, il weekend più croccante e noccioloso dell'anno sarà a FICO Eataly World, **sabato 7 e domenica 8 dicembre 2019**, con un goloso programma a cura dei food writer Clara e Gigi Padovani, con Irma Brizi, direttore, e Rosario D'Acunto, presidente, dell'Associazione Nazionale Città della Nocciola. L'evento, alla sua seconda edizione, è realizzato in collaborazione con l'Associazione Nazionale Città della Nocciola e Fondazione FICO.



qui il programma: <https://www.eatalyworld.it/it/nocciola-day-2019>

e il 7 e 8 dicembre a Fico Bologna ore 17,00

presentazione del libro Enciclopedia della Nocciola edito da Mondadori, scritto da Clara e Gigi Padovani con Irma Brizi . www.enciclopediadellanocciola.it

per acquistarlo on line : <https://nocciolaitalianashop.it/prodotto/enciclopedia-della-nocciola-2/>

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 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/>



Associazione per lo studio e assistenza neoplasie del sangue

Claudio Pacifici

SICILIA

Scuola I.I.S. Manzoni

sede staccata Alerghiero di Santo Stefano di Camastra

Istituto tecnico agrario di Caronia



Per l'occasione dalla Sicilia saranno con noi gli allievi per vivere l'esperienza Nocciola DAY con uno stage in un grande evento nazionale.

Nocciola day 12 dicembre 2019 evento conclusivo

SAVIANO Sala Comunale ore 17,00

Convegno : Il nocciolo tra tradizione e futuro. Se ne parla a Saviano

Moderatore :dott. Riccardo Riccardo (ARCA 2010 soc. coop., responsabile scientifico progetto RIADAG), di Irma Brizi (direttore Associazione nazionale Città della nocciola), che parlerà della "Filiera della nocciola dalla produzione alla trasformazione: laboratorio di degustazione".

Giovanni Arvonio (Chef Alleanza dei Cuochi Slow Food "La nocciola come eccellenza del territorio: dalla trasformazione alla tavola"

dott.ssa Milena Petraccone (CREA – Centro Ricerca Orticoltura e Floravivaismo di Pontecagnano). "Le varietà del nocciolo più coltivate nel napoletano e le caratteristiche organolettiche"

Le organizzazioni di produttori "Cerere" e "Il Guscio" incentreranno il loro intervento su "L'impegno della cooperazione con scelte di campo nella realtà campane". Le conclusioni della tavola rotonda sono affidate a Francesco Massaro (Regione Campania STP Napoli). <https://www.slowfood.it/campania/il-nocciolo-tra-tradizione-e-futuro-se-ne-parla-a-saviano/>



BLOG e SITI on line

NOCCIOLARE sito internet dedicato alla nocciola
tel. 3484047443 – 011 19711423
email: giulio.schreiber@agroteamconsulting.it
www.nocciolare.it

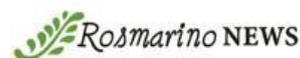
NOCCIOLA ITALIANA SHOP

il primo sito on line di acquisto
www.nocciolaitalianashop.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



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/>

Eventi in tutta Italia:

Bologna sabato 7 dicembre cena Nocciola Day

Fico Eatly World

Ristorante La Campofilone

sabato 7 dicembre ore 20,00

per prenotare I <https://www.eatlyworld.it/it/la-regina-gentile-nocciola-in-tavola>

DOMENICA 8 DICEMBRE 2019

Ore 10:30 – 12:30 | Aula Fondazione Fico Bologna

CONVEGNO: CHE MONDO SAREBBE SENZA LE NOCCIOLE?

La corilicoltura in pericolo: cambiamento climatico, cimice asiatica, ghiri e

cinghiali Coordina: **Duccio Caccioni**, direttore scientifico Introduce:

Rosario D'Acunto, presidente dell'Associazione Nazionale Città della Nocciola ***I rischi ambientali per il nocciolo***

Sergio Tombesi

Ricercatore Dipartimento di Scienze delle produzioni vegetali sostenibili - Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza

Avversità climatiche in Piemonte e cimice asiaticai

Claudio Sonnati, ricercatore filiera corilicola, Confraternita della Nocciola, Cortemilia

Interventi dai territori italiani

Roberto Campia, dal Piemonte, vicepresidente Associazione Nazionale Città della Nocciola

Biagio Estatico, dalla Campania, Presidente Terrae Abellanae

Enzo Ioppolo, dalla Sicilia, vicepresidente Associazione Nazionale Città della Nocciola

Corrado Martinangelo, Presidente Nazionale AgroCepi

Salvatore Ranieri, Visa Nuts-Soleo

Giuseppe Rotiroti, Consorzio di valorizzazione Nocciola Calabria

Giuseppe Russo, Presidente Rete Benessere in Guscio – Terre Campane

Interventi dalla Catalogna

Pere Arbones e Enric Gifre Dalmau, Associació Avellana de Brunyola i Comarques Gironines

Ministero delle Politiche Agricole (Mipaaf)

Pietro Gasparri, Dirigente dell'Ufficio PQAI II – Sviluppo Imprese e Cooperazione

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>

<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 Picentini



5 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 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/>

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 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/>

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



CAMPANIA

Tondo liquore finissimo
REND Giffoni Sei Casali Sa

Saranno con noi a Fico Eatly World il 7 e 8 dicembre 2019 per presentare in anteprima l'uscita di Tondo Finissimo liquore alla Tonda di Giffoni nell'arena centrale e nelle sala Scirocco.



PIEMONTE

AZIENDA AGRICOLA : Cascina Morando

Via Montà. 46
14037 - Portacomaro ASTI
TEL 0141202637
CELLULARE: 3335048511
E MAIL : cascina morando@libero.it
REFERENTE : Serena Morando



Pagine social : Facebook / Cascina Morando

Troverete l'azienda agricola con i prodotti alla nocciola presso i mercatini di natale di Scurzolengo, per l'inaugurazione dell'albero di natale

CAMPANIA

Pasticceria 2 ERRE
via Francesco Spirito 119

Giffoni Valle Piana SA
tel 089 866617

<https://www.facebook.com/BarPasticceria-2-Erre>



Domenica 8 dicembre ore 10 in via Francesco Spirito a Giffoni Valle piana presentazione del primo ed unico Panettone classico e tradizionale con la Nocciola di Giffoni IGP presenzierà il pasticcere Antonio Rinaldi e Luigi Ranieri di Visa Nuts

Agriturismo Biologico Barone Negri

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

Produzione di nocciole Tonda di Giffoni bio , piatti e dolci alla nocciola



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 sgucciatori 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

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>)

[pagina facebook/galamella](https://www.facebook.com/galamella)

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



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.

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

CAMPANIA

VISA NUTS

GIFFONI VALLE PIANA SA
<http://www.visanuts.it/>



Sarà con noi a Fico Eatly world per il convegno alle ore 10,30 il giorno 8 dicembre 2019 e anche alla presentazione del primo panettone con la nocciola di giffoni igp presso la pasticceria 2 erre giffoni valle piana il giorno 8 dicembre alle ore 10.

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>

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](fb/beccheria donnarumma)

CAMPANIA

Daniele Gourmet Pizza & Cucina

Viale Italia,233
83100 Avellino
tel. 082533451



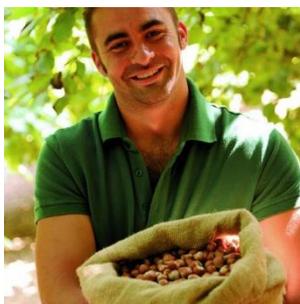
Nel menu' pizza alla nocciola italiana

<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](https://www.facebook.com/CetariaRistorante)

CAMPANIA

OTTAVO NANO

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

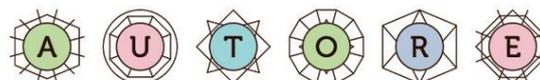


Nel menu' tra i panini gourmet ... un panino Pompilio alla Nocciola di Giffoni ipp , con hamburger di chianina e parmigiano (200gr) composta pomodoro corbarino , scaglie di caciocavallo podolico e lattuga croccante. con abbinamento "birrogastronomico". Dolce semifreddo alla nocciola. www.ottavonano.com

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

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 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

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



Il Casale San Pietro
Relais di Campagna

nel Menu' piatti alla nocciola
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 specializzato 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/>

PIEMONTE

Comune di Cortemilia

Corso Luigi Einaudi, 1

Cortemilia CN 12074

Tel. 017381027



email: 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)

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/>

Sapori di ieri


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 Castello (AT)
Tel. 0141669209 - e-mail: info@agrivalcastello.it



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

CAMPANIA

Consorzio di Tutela Nocciola di Giffoni IGP

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

TEL. 089 8424053 - Email: info@ignoccioladigiffoni.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.ignoccioladigiffoni.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@pasticceriacalamunci.com



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



Segui www.facebook.com/pg/galserre calabresi e sul sito <https://www.galserre calabresi.it/>

CAMPANIA

Nocciole Noccioro
Azienda agricola Maietta Raffaele

Via P. Ercolino, 3

83021 AVELLA AV

Tel. 3881188931 - Email: info@noccioro.it



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

CAMPANIA

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
Presidente e 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

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

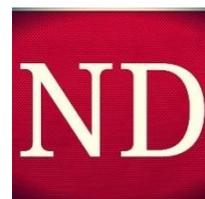


L'Azienda nasce e si sviluppa nel 1945, nel territorio dei Monti Nebrodi, diretta dai figli del fondatore, con 63 anni di storia commerciale vanta un'esperienza pluriennale nella lavorazione di frutta secca convenzionale e biologica, e in particolare di **nocciole**, provenienti principalmente da Aziende 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

ND di Antonella e Carla Sorgente Articoli da regalo,dolciumi 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

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

Via A.Passini snc

01032 CAPRAROLA VT

Tel. 0761647128 cell. 3356285140

Email: info@agriturismolagentile.com



Immersa in quasi 30 ettari di alberi di marroni e nocciole, l'Azienda Agricola

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

www.agriturismolagentile.com

PIEMONTE

Consorzio Tutela Nocciola Piemonte IGP

Corso Umberto I, 1

Bossolasco (CN)

Sede Operativa : Via Alba 15

Castagnito (CN)

Tel. 0173-210311

Email: info@nocciolapiemonte.it



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

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



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 resenti 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.

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 "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 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 Sapori e piaceri a Portici NA.
"FB/Azienda-Agrituristica-Quaresima

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](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



<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

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

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

Ore 11 laboratorio di pasticceria

ore 13 pranzo a tema nocciola

ore 15,30 tavola rotonda su NOCCIOLA DI QUALITÀ IN

TERRITORIO DI QUALITÀ segui l'evento qui

<https://www.facebook.com/events/1462189407263728/>

INCARTATA
RESIDENZA RURALE



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 noccioperitivo con la Nocciola tonda Gentile Romana

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



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 Aì 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 sviluppo del turismo enogastronomico..

<http://confraternitanocciola.net/>
[Facebook/confraternitadellanocciolatondaegentiledilanga](https://www.facebook.com/confraternitadellanocciolatondaegentiledilanga)



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.

<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@)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 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



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/>

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. Oltre al gelato potrete gustare una golosa torta con farina di nocciola.

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

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. Presente ai mercatini di natale a Giffoni Valle Piana al Convento .

<https://www.facebook.com/Il-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



dolci tipici dove la nocciola è protagonista: calzoncelli, Ma anche a pranzo la nocciola è protagonista dei piatti proposti nel menu'.

<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 . . <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

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 and 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/>



Q·VIDA
CIBO CULTURA IDENTITÀ

Nel menu' ci sono piatti e dessert alla nocciola tonda di giffoni.

<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 corilicoltura della varietà "Tonda Gentile Trilobata" certificata come Nocciola Piemonte IGP, coltivata con sistema di lavorazione e difesa Agro Climatico Ambientale.,sulle colline del Monferrato.

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



nel Menu' piatti alla nocciola <http://www.ristorantelasfera.it>
<https://www.facebook.com/hotelprincipati/>

Campania

Montedeus Birra artigianale campana

via domodossola 69
battiapaglia SA

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

una birra alla varietà di nocciola "Tonda di Giffoni", da una collaborazione di Irma Brizi nocciolo 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

Piazza Lama Sovvieco
Giffoni Valle Piana SA

tel: 3930367743
teresasorgent@yahoo.it

L'Azienda agricola Sorgente nasce nel 2011 specializzata nella coltivazione e produzione di nocciole Tonda di Giffoni Igp. Dalle nostre colline e da un'accurata essiccazione al sole il miglior prodotto in filiera corta.



fb @terrystsorgente

Sarà con noi a festeggiare il nocciola Day a Fico Eataly World.

Piemonte

Nuagemma

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

Tel 3349266304
email: info@nuagemma.it
[instagram /nuagemma](https://www.instagram.com/nuagemma) - [fb/nuagemma](https://www.facebook.com/nuagemma)



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.

Sarà con noi a fico per il nocciola day.

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

Ci sarà un nocciola day presso lo show room aziendale il **15 dicembre 2019** nel pomeriggio con la promozione della Linea Cosmetica Nuagemma, mettendo in risalto la centralità del ruolo della Nocciola con un aperitivo di accoglienza, basato sulla nocciola dal dolce al cosmetico.

Umbria

La Valle delle Nocciole

Frazione Cantalupo
06031 Bevagna
Tel:0742362014
cell: 3356328098
info@lavalledellenocciole.it
lorenzo nunzi / fabiola della valle



La valle delle Nocciole

Lorenzo Nunzi Azienda Agraria

fb ilgiardinodeglielfi

Piemonte

Mach cha dira

Via Umberto I n 6

14020

Settime AT

Rec. 3316423107

email:machachadira@gmail.com

referente : Silvia Ciattino

Instagram /mach cha dira – fb mach cha dira



La trattoria Mach cha dira propone un menu' a base di Nocciole Piemonte IGP .

Piemonte

Terre Bianche azienda agricola di Danilo Romagnolo

Via G. abbate 157

castagnole delle Lanze

aziendaagricola.terrebianche@hotmail.it

cell.3664492803

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



Saranno con noi al Nocciola DAY a fico bologna

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



[nocciole e miele https://www.facebook.com/MIOLnatura/](https://www.facebook.com/MIOLnatura/)

Campania

Birrificio Arechi

Beer shop : via San Giovanni Bosco 7, Salerno (SA)

Telefono: 3890352560

E-mail: info@arechibirra.it



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

Saranno con noi al Nocciola DAY a Fico Bologna , e festeggeranno al beer shop a Salerno

Piemonte

Nocciolio

Sama azienda agricola

via Alessandria, 25

Renfranocore AT

tel 014167176

info@nocciolio.it

<http://www.nocciolio.it>

[fb @nocciolio.it](https://www.facebook.com/nocciolio.it)



Saranno con noi al Nocciola DAY a fico bologna

Campania

Liquor

crema di liquore artigianale
alla Nocciola di Giffoni IGP

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



<https://www.facebook.com/Liquor-104284781008951/>

Saranno con noi al Nocciola DAY a Fico Bologna.

Campania

Il Moera

Azienda agricola e degustazione

via delle Centurie

Avella AV

Tel 081 825 2924

Fb @ilmoera



Nel menu' piatti con la nocciola . Saranno con noi a Fico bologna per il nocciola day con i loro prodotti

Piemonte

Il Filo Rosso azienda agricola di Corda Paolo

Regione San Grato 71
14018 Villafranca d'Asti
tel : 349 804 5848



www.ilfilorosso.eu

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

Il 7 e 8 dicembre saranno a Novi ligure fiera enogastronomica Le dolci Terre con i loro prodotti zafferano, frutta e nocciola tonda gentile trilobata.

Campania

Villa Rizzo Resort & spa Masseria della Nocciola

Via Gerardo Napoletano,2
San Cipriano Picentino SA
Tel: 089 862108



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

<https://www.villarizzo.com/>

Un Resort immerso nei nocciolati della tonda di Giffoni con una spa e la piscina. Ristorante con menù con piatti alla nocciola .

Campania

Associazione Terrae Abellanae

Terrae Abellanae è un'associazione di filiera agroalimentare, costituita nell'Aprile del 2017, con forte specializzazione nella corilicoltura (coltivazione del nocciolo), il cui nome si connota, anche, per la collocazione geografica dell'organizzazione ovvero Avella e comuni limitrofi, in Bassa Irpinia, Provincia di Avellino.

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

Saranno con noi a Fico Eatly Bologna per il Nocciola Day



Campania

Azienda agricola Nocciole Sica

Via San Pietro 10
Giffoni sei Casali SA
cell. 328 917 3406



L'azienda produce e trasforma la Nocciola di Giffoni IGP.

LIGURIA

PARCO DELL'AVETO

Via Marrè, 75 –
16041 **Borzonasca (Genova)**
Tel. 0185 340311
info@parcoaveto.it
www.parcoaveto.it



Da secoli, in alcune aree oggi prossime al Parco, sono coltivati noccioli di diverse varietà che nell'insieme forniscono un policultivar noto già in passato commercialmente come "Misto Chiavari", che costituiscono l'unica realtà ligure produttrice di nocciole a una certa scala.

(http://www.parcoaveto.it/dettaglio_prodotto.php?id_prodotti=2400).

Oggi il prodotto è raccolto in forma marginale rispetto al passato per la forte concorrenza sul mercato di altre realtà nazionali ed internazionali e per la difficile accessibilità dei terreni in Liguria, dove la coltura si sviluppa su caratteristiche fasce terrazzate ed il raccolto viene effettuato, ancor oggi, a mano. Il Parco dell'Aveto, che sviluppa da tempo politiche di recupero del paesaggio agricolo più tipico e di rilancio delle economie sostenibili locali, ha avviato una specifica "filiera del gusto" dedicata a questo antico e straordinario prodotto, intraprendendo una serie di iniziative di promozione. Occorre però soprattutto trarre il rilancio commerciale del prodotto, sviluppando un marketing adeguato, che punti alla valorizzazione della nociola nostrana come prodotto di eccellenza, e che sappia esaltare, oltre all'indiscusso sapore e ai valori nutritivi riscontrati e documentati, la genuinità e la naturalità della produzione e il valore di ritorno che essa può avere in termini di conservazione del paesaggio, prevenzione del dissesto idrogeologico e recupero delle radici culturali di un territorio appenninico a rischio di marginalizzazione.

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 nociola nostrana.

Su spinta del Parco si è oggi formata, in collaborazione con Slow Food Liguria, la Comunità del Cibo "Produttori di nociola delle Valli del Tigullio", che raduna aziende produttrici e di trasformazione, pasticcerie e ristoranti, e rappresenta una sorta di "comunità custode" di questo prodotto tradizionale, da preservare e rilanciare, mentre sono già molti i produttori che hanno aderito al marchio collettivo "Misto Chiavari", depositato grazie ad un'iniziativa della Camera di Commercio, che identifica e tutela il prodotto e meglio ne permette il posizionamento sul mercato. Notevole impulso si è anche avuto a seguito dell'avvio della produzione di olio di nocciole e di crema spalmabile da parte di un'azienda leader del settore, con riconoscimenti in tutto il mondo per la qualità dei prodotti. Reti di impresa cui il Parco aderisce, come Liguria Genuina e il Consorzio "Una Montagna di Accoglienza nel Parco", hanno per obiettivo la valorizzazione delle nocciole tramite accordi commerciali tra operatori, sviluppo di filiere corte e momenti di promozione. Tra le iniziative di valorizzazione più recenti promosse dal Parco, segnaliamo l'adesione a un partenariato di filiera corta "Liguria Genuina", costituito da una rete d'impresa di produttori del Genovesato e sostenuto dalla Regione Liguria e il riconoscimento da parte del Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali dei nostri nocciolati nel Registro nazionale dei paesaggi rurali di interesse storico, che si prefigge di promuovere e valorizzare i prodotti locali del nostro territorio.

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 nociola ligure "Misto Chiavari") che verrà utilizzata per la realizzazione di ricette a tema.

*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 nociola ligure "Misto Chiavari") che verrà utilizzata per la realizzazione di ricette a tema.*

PARODI
N U T R A

L'ANTEPRIMA del Nocciola Day

Sabato 7 dicembre 2019

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 7 dicembre a Mezzanego "Nocciolando a Mezzanego" visita guidata al

nocciolo e all'antico opificio di sgusciatura delle nocciole, con degustazione:

- Appuntamento a Mezzanego alle ore 9:45
- 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) adulti € 18,00 – bambini (6 – 14 anni) € 13,00

Prenotazione obbligatoria entro le ore 18 di giovedì 5 dicembre: tel. 334.6117354 - 335.1278679 (anche whatsapp); e-mail: info@unamontagnadiaccoglienza.it - enjoygenova@archeologia.it

Parco Naturale Regionale dell'Aveto

Sabato 7 e domenica 8 dicembre presso l'atrio di Palazzo Bianco di Chiavari, in Piazza Ns Signora dell'Orto 1, il Parco dell'Aveto allestisce la **Mostra "Il policultivar della nocciola Misto Chiavari"**, a cura del Cea del Parco dell'Aveto, con la collaborazione del Consorzio "Una montagna di accoglienza nel Parco". Oltre alle diverse varietà locali di nocciole saranno messi in mostra alcuni oggetti antichi gentilmente prestati dalla ditta "F.lli Cogozzo" di Mezzanego. Orario di apertura dalle ore 10.00 alle ore 13 e dalle ore 14.00 alle ore 17.00.



NOCCIOLA DAY

Domenica 8 dicembre 2019

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 farina di nocciole



EVENTI A CHIAVARI

Trattoria Nanin

Via Entella, 22 Chiavari

Tel. 0185 309519 - Facebook: Trattoria Nanin

Menù con piatti a tema a base di nocciole



Panificio Pasticceria Barbieri

Piazza Cavour, 10 Chiavari

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

Specialità a base di farina di nocciole



Evento speciale promosso dal Consorzio per l'Ospitalità diffusa "Una montagna di accoglienza nel Parco", in collaborazione con EnjoyGenova: "Chiavari tra cultura e gusto"



ore 15:00 - Visita guidata della Città e del suo centro storico, lungo un itinerario curioso e adatto a tutti. Prima della partenza per l'itinerario cittadino, visita alla mostra del Parco dell'Aveto dedicata alla nocciola misto Chiavari, allestita presso i locali dello IAT in collaborazione con il Consorzio "Una montagna di accoglienza nel Parco".

Costo a persona: adulti € 10,00 - bambini (6-14 anni) € 5,00

ore 16:30 - Laboratorio di pasticceria "La tortina di Nocciole Misto Chiavari" che prepareremo presso la Pasticceria Barbieri e che potremo poi ritirare il martedì successivo in negozio.

Costo a persona: € 10,00 compresa la tortina

Per la visita guidata e il laboratorio di pasticceria, prenotazione obbligatoria entro le ore 18 di venerdì 6 dicembre: tel. 334.6117354 - 335.1278679 (anche whatsapp) - e-mail: info@unamontagnadiaccoglienza.it - enjoygenova@archeologia.it

Le iniziative del Consorzio Ristoratori di Chiavari per la serata:

Il **Ristorante Ciupin**, via Agiroffo 19, propone una speciale cena a tema dedicata alla Nocciola Misto Chiavari: Focaccia al Formaggio e Nocciole - Tortelli Ricotta e Nocciole con Burro e Tartufo Nero - Branzino al Vapore con Carciofi e Maionese nocciolata - Semifreddo Nocciola - Caffè. Vini: Bianco Cantine Lunae Bosoni e Ciliegiole Cantine Levante. Acqua minerale). Costo a persona € 35,00 - prenotazioni tel. 0185.322151

Piatti speciali a base di nocciola anche negli altri ristoranti aderenti al Consorzio Ristoratori di Chiavari. Prenotazione direttamente ai ristoranti:

- **Boccon Divino**, via Entella 18 - tel. 0185.362964
- **Da Felice**, corso Valparaiso 136 - tel. 0185.308016
- **Vino e cucina dal 1999**, via Bighetti 107 - tel. 0185.305536
- **Osteria Moderna**, via Vittorio Veneto 7 - tel. 338.3766675
- **Lord Nelson**, corso Valparaiso 27 - tel. 0185.302595
- **Lo Zio**, via Cesare Battisti 7 - tel. 0185.362310

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 farina di nocciolate



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 farina di nocciolate



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 farina di nocciolate



Agriturismo Chiara

Via Arzeno, 41, **Arzeno, Ne**

Tel. 0185 338884 - www.agriturismochiara.com - Facebook: Chiara Arzeno

Menù con piatti a tema a base di farina di nocciolate



EVENTI IN VALLE STURLA

BORZONASCA

Pasticceria Macera

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

Tel. 0185 340013 - www.unamontagnadiaccoglienza.it

Specialità a base di farina di nocciolate



Ristorante Antica Trattoria Rocchin

Piazza Guglielmo Marconi, 2 **Borzonasca**

Tel. 0185 340147 - www.unamontagnadiaccoglienza.it

Menù con piatti a tema a base di farina di nocciolate



Agriturismo Da O Mattè

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

Tel. 333 2719127 - daomatte@gmail.com

Menù con piatti a tema a base di farina di nocciolate



Evento speciale promosso dal Consorzio per l'Ospitalità diffusa "Una montagna di accoglienza nel Parco", in collaborazione con EnjoyGenova: **"Alla scoperta di Borzonasca"**



ore 10:00 - Passeggiata nel borgo alla scoperta dei tesori nascosti tra i caruggi e degustazione di dolci a base di nocciole presso la storica Pasticceria Macera.

Costo a persona: € 4,00 compresa la degustazione

Prenotazione entro le ore 18 di venerdì 6 dicembre: tel. 334.6117354 e-mail: info@unamontagnadiaccoglienza.it

MEZZANEGO

Bar Remy

Via cap. Gandolfo, 133, **Mezzanego**

Tel. 0185 336049

Specialità a base di farina di nocciole



Pizzeria Mezzanego

Via cap. Gandolfo, 47, **Mezzanego**

Tel. 0185 336088 - happypizza@email.it

Specialità a base di farina di nocciole



Bar Al Volto

Via Ginocchio, 126, **Borgonovo**

Tel. 0185 336371

Specialità a base di nocciole



Pizzeria Vecchio Borgo

Via Val Mogliana, 2, **Mezzanego**

Tel. 0185 336279

Specialità a base di farina di nocciole



Trattoria dei Pescatori

Via Ginocchio, 89 **Borgonovo**

Tel. 0185 336072

Menù con piatti a tema a base di farina di nocciole



Trattoria Marchin

Via Ginocchio, 201, **Borgonovo**

Tel. 0185 336097

Menù con piatti a tema a base di farina di nocciole

