

Corso Assaggio NOCCIOLA & Trasformazione del CIOCCOLATO

storia, curiosità, assaggio, filiera, trasformazione
con rilascio attestato

docente Nocciola Irma Brizi - docente Cioccolato Giulia Capece

Calvanico - Salerno

NUOVA DATA

Residenza Rurale l'Incartata

15 e 16 dicembre 2017

venerdì 15 dicembre h. 16,00 - 19,00

sabato 16 dicembre h. 10,00- 19,00

convenzioni per pernottamenti – sconti per i soci slow food

INCA
RTATA
RESIDENZA RURALE



Slow Food®
Condotta dei Picentini



ISCRIZIONI ENTRO 11 DICEMBRE 2017

Per info costi e programma inviare
email a irma.brizi68@gmail.com
3287524067 contatto WA



**L'Associazione Nazionale Città della Nocciola,
la Condotta Slow Food dei Picentini e la Residenza Rurale L'Incartata
organizzano**

Corso di Assaggio Nocciola e Trasformazione Cioccolato

Programma

venerdì 15 dicembre h. 16,00 - 19,00

sabato 16 dicembre h. 10,00- 19,00

Saluti di benvenuto, presentazione del Corso

➤ **Venerdì ore 16,00 - 19,00 Corso Assaggio Nocciola**

Un percorso dalla pianta alla tavola, passando per la storia, la simbologia, arte, filiera e caratteristiche salutari della nocciola.

Il Panel d'assaggio della nocciola, vocabolario e scheda di assaggio. Difetti nocciola.

Prove pratiche di assaggio con simulazione del panel di assaggio ufficiale.

Degustazione delle principali varietà italiane e straniere a confronto.

Creme spalmabili artigianali e GDO a confronto.

- **ore 20,00** *cena-menu' con alcuni Piatti alla nocciola Ristorante de l' Incartata*

Sabato 1 dicembre ore 10,00 - 13,30 Nocciola & Cioccolato

Prove pratiche di assaggio nocciola e degustazione delle principali varietà a confronto. Il Cioccolato e la sua storia millenaria, dal cioccolato come bevanda delle antiche popolazioni centroamericane, ai grezzi di modica, passando per la piemontese invenzione del Gianduja, fino alle raffinate praline. Conosciamo le single-origin ovvero il fondente che proviene da singole varietà di cacao.

- **ore 13,30- 15,00** *pausa e pranzo ospiti presso il Ristorante de l' Incartata*

Ore 15,00 – 19,00 Cioccolato

Le varie fasi di trasformazione del cacao vari metodi di temperaggio, consigli e tecniche per ottenere un buon cioccolato. Come realizzare una crema spalmabile nocciole e cioccolato e le praline.

- **ore 20,00** *cena menu' tipico presso il ristorante de l' Incartata*
(non obbligatoria, vi rilasceremo un buono per una cena in loco)

Modulo docente Nocciola Irma Brizi : (Nocciotester ufficiale e Direttore Associazione Nazionale Città della Nocciola, *Docente cioccolato Master of Food Slow Food Italia, Certified Chocolate Taster International Institute of Chocolate Tasting 2nd level*)

Modulo docente cioccolato Giulia Capece (maestra cioccolatiere e consulente, *Certified Chocolate Taster International Institute of Chocolate Tasting 2nd level*)

Prezzo speciale per i SOCI SLOW FOOD con uno sconto del 10% sulla quota iscrizione.

Per i non soci è compresa nell' iscrizione al corso la tessera annuale Slow Food.