



CORSO ASSAGGIO NOCCIOLA 1° livello

7 APRILE 2018 - Portacomaro AT

Il Corso di Assaggio della Nocciola si svolgerà presso l'Agriturismo Terra d'Origine F.lli Durando in Via San Pietro, 82 – 14037 Portacomaro AT il 7 aprile 2018. Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

Programma del Corso:

7 aprile 2018 dalle ore 9.30 alle 19.00

Saluti di benvenuto e presentazione del corso.

Modulo: 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 comoliazione della scheda di valutazione e simulazione del Panel di assaggio ufficiale.

Docente: Irma Brizi (Panel Leader e Nocciotester ufficiale e Direttore Associazione Nazionale Città della Nocciola)

Prova di assaggio di creme spalmabili artigianali e GDO a confronto.

- Focus sulle prove di Tostatura per valutare la qualità della nocciola a cura dell'esperto Eugenio Meinardi.

-Focus sulla Sgusciatura esperienza direttamente raccontata dall'Azienda Marchisio Nocciole.

- Pausa pranzo dalle ore 13,00 alle 14,30 sarete nostri ospiti presso il ristorante della struttura Terra D'origine dei F.lli Durando. (segnalare eventuali allergie o intolleranze)

- Consegna Attestati

Costi del Corso di Assaggio della Nocciola 1° livello a 130,00 euro a persona: comprende 1 lezione e 2 focus, invio materiale multimediale, assaggi di nocciole di diverse varietà e degustazioni creme spalmabili, 1 pranzo, coffee break e rilascio attestato.

Termine iscrizione : 28 marzo 2018
entro il quale vi preghiamo di inviare via email
con il modulo di iscrizione a irma.brizi68@gmail.com
oppure telefonare al 3287524067 anche contatto whatsapp.
www.nocciolaitaliana.it

Il corso si svolgerà con un minimo di 12 partecipanti.