



**L' Associazione Nazionale Città della Nocciola in collaborazione con  
Mia Food, F.Ili Torrenco , Laboratorio Analisi San Carlo , Noccioro  
cooperativa Nocciola di Avellino e Azienda agrituristica Quaresima**

**presentano**

**CORSO NOCCIOLA : Assaggio & Trasformazione**

**28 aprile 2018 avellino**

orario lezioni 9,00 -19,30

presso Azienda Agrituristica Quaresima via Aldo Moro, 76 83024 Monteforte Irpino  
AV

**Il corso si svolgerà in una sola giornata (full- time) e seguirà i seguenti  
orari : dalle ore 9,00 alle ore 19,30.**

**Alle ore 13,00 ci sarà una PAUSA PRANZO sarete ospiti presso  
agriturismo.**

**programma :**

- modulo Assaggio Nocciola : Il Panel d'assaggio della nocciola , vocabolario  
e scheda di assaggio degustazione guidata diverse cultivar raccolto 2017  
Docente : Irma Brizi , direttore e Panel Leader Associazione Nazionale Città  
della Nocciola

- modulo Il laboratorio: HACCP e analisi sui prodotti, imballaggio ed  
etichettatura.

Docente : Carlo Iacoviello, Direttore Tecnico Laboratorio San Carlo  
Grottaminarda AV

- modulo: macchine per la trasformazione del Prodotto Nocciola dalla  
sgusciatura , calibratura , tostatura , granella, pasta, crema spalmabile.

Docenti: Lorenzo Torrenco, titolare di Flli Torrenco (Montelupo Albese CN) e Luca Murialdo titolare di MIAFOOD Tech (Castiglione Falleto CN).

I docenti spagheranno le funzioni di ogni macchina e le capacità.

Si assaggeranno i prodotti ottenuti da ogni singola macchina .

Si esamineranno anche dei costi per poter aprire un laboratorio.

- Visita presso Nocciolo Avella per vedere la sgusciatrice Torrenco.

- Macchina sgusciatrice Mod. BREAK 1.500S (sgusciatrice e calibratrice)
- Tostino ROASTER-15 per tostare le nocciole e pelarle
- Granellatrice CRICK-CROCK 100-4T per produrre la granella e/o la farina di nocciole
- Il mulino MILL-25 per la realizzazione di pasta di nocciole e/o creme spalmabili con cacao / cioccolato
- La pralinatrice P2RE per ricoprire con zucchero caramellato le nocciole

**Il costo del corso è di 110 euro a persona :** *Il corso comprende le lezioni dei diversi docenti che si svolgeranno nella giornata full time, lezione di assaggio nocciola , lezione di haccp etichetta e analisi, intervento didattico con i titolari di Mia FOOD e Torrenco , materiale multimediale, assaggi e degustazioni nocciola, 1 pranzo leggero, 1 pause caffè', visita presso Nocciolo e rilascio attestato.*

**Termine iscrizioni: 22 aprile 2018**

**Il corso partirà con un minimo di 12 iscrizioni.**

**INFO: (segreteria organizzativa) [irma.brizi68@gmail.com](mailto:irma.brizi68@gmail.com) - 3287524067 anche contatto whatsapp.**

**[www.nocciolaitaliana.it](http://www.nocciolaitaliana.it)**

**pagina facebook nocciolaitaliana**

*La quota sarà versata entro e non oltre il 24 aprile su iban*

*IT32W0760105138246317546320 Irma Brizi*

*causale: nome e cognome , corso nocciola & trasformazione*