



**CORSO ASSAGGIO NOCCIOLA  
12 e 13 maggio 2017  
CREA Via di Fioranello, 52 00134 ROMA**

Il Corso di Assaggio della Nocciola si svolgerà presso il CREA Centro di ricerca per la frutticoltura (FRU) via di Fioranello, 52 00134 ROMA , nei giorni di 12 maggio 2017 dalle ore 15.00 alle 19.30 e 13 maggio 2017 dalle ore 09.30 alle 13.00

Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

Programma del Corso :

**12 Maggio dalle ore 15.00 alle ore 19.30**

Saluti di benvenuto, presentazione del Corso

Modulo docente dott. Marco Greggio Agronomo CREA: “Introduzione all’Analisi Sensoriale”  
“Inquadramento botanico de nocciolo *Corylus avellana*”. Visita in campo della collezione sperimentale per la conservazione delle risorse genetiche e la biodiversità del CREA FRU.

Modulo docente Irma Brizi ( Nocciotester ufficiale e Direttore Associazione Nazionale Città della 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.

**13 maggio dalle ore 9.30 alle ore 13.00**

Modulo docente Irma Brizi:

Il Panel D’assaggio della nocciola , vocabolario e scheda di assaggio.

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.

**Costi del Corso di Assaggio della Nocciola 1° livello: 120 euro a persona:** comprende 2 lezioni, visita in campo nell’Azienda Agricola “Fiorano” della collezione sperimentale per la conservazione delle risorse genetiche e la biodiversità del CREA FRU, materiale multimediale, assaggi e degustazioni nocciola e rilascio attestato.

**Le iscrizioni si chiuderanno il giorno 5 maggio 2017 entro il quale vi preghiamo di inviare via email il modulo di iscrizione a [irma.brizi68@gmail.com](mailto:irma.brizi68@gmail.com) oppure telefonare al 3287524067 anche contatto whatsapp.**

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

**Il corso si svolgerà con un minimo di 10 partecipanti.**