



**Il Comune di Castellero D'Asti e l'Associazione Nazionale
Città della Nocciola in collaborazione con
Mia Food, F.lli Torrenco, Agrival**

presentano

**CORSO NOCCIOLA 3.0
COME APRIRE UN LABORATORIO DI TRASFORMAZIONE NOCCIOLA
E CREARE ABBINAMENTI CON IL CIOCCOLATO**

16 e 17 NOVEMBRE 2018 CASTELLERO D'ASTI AT

orario lezioni 9,00 - 13,00 - 15,00 - 19,00

presso sala polifunzionale *Agrival Via Valsugana, 1 14013*

16 NOVEMBRE 2018 h. 9,00- 18,30

Saluti del Sindaco Di Castellero AT , Roberto Campia

Assaggio Nocciola : Il Panel d'assaggio della nocciola , vocabolario e scheda di assaggio. Un percorso dalla pianta alla tavola , passando per la storia , la simbologia, arte, filiera e caratteristiche salutari della nocciola. Difetti nocciola. Prove pratiche di assaggio con simulazione del panel di assaggio ufficiale. 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.

Le vari fasi di trasformazione del cacao vari metodi di temperaggio , consigli e tecniche per ottenere un buon cioccolato.



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*)

h. 13,00 PAUSA PRANZO ospiti presso Agriturismo.

17 NOVEMBRE 2018 h. 9,00 – 18,00

13,00 PAUSA PRANZO ospiti presso agriturismo

Saluti dal Presidente dell'Associazione Nazionale Città della Nocciola, Rosario D'Acunto

MACCHINE PER LA TRASFORMAZIONE DEL PRODOTTO NOCCIOLA DALLA SGUSCIATURA ALLA CONFEZIONE DEL PRODOTTO PER LA VENDITA.

Modulo Docenti Trasformazione : Lorenzo Torrenco di Flli Torrenco e Luca Murialdo di MIAFOOD

- 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

Saluti e consegna attestati

Il corso comprende le lezioni che si svolgeranno in 2 giornate full time, lezione teoriche e pratiche con macchinari in funzione, materiale multimediale, assaggi, degustazioni e abbinamenti nocciola e cioccolato , 2 pranzi leggeri, 3 pause caffè' e rilascio attestato.

(segreteria organizzativa) irma.brizi68@gmail.com _ 3287524067 anche contatto wathsapp. www.nocciolaitaliana.it

INFORMAZIONI E CONVENZIONI PER PERNOTTAMENTO CORSISTI

– **B&B Cascina Gardina**, via Bricco Gardina 1 – Castellero (AT) tel. 0141 669213 **costo 40 € singola – 20 matrimoniale compreso colazione**

– **Agriturismo “La Cascina dei Vecchi Sapori”** via Valsungana 6 – Castellero (AT) tel. 0141 669259 **costo 40 €** compresa colazione.

A pochi km da Castellero :

– **B&B Cascina Bambi** via Castellero 34 Baldichieri d’Asti 14011 cell.3669850007
email info@cascinabambi.asti.it
Costo singola 40 €, Doppia 60 € compresa colazione

– **B&B La Bianchina** via Serra Tornese 17 Monale 14013 cell. 3386541914 – email info@labianchina.it – Costo singola 60 € compresa colazione, doppia 75 € compresa colazione

– **B&b 9cento** strada Per Baldichieri 51, 14016 Tigliole, cell: 3396009909
singola 40 euro, doppia 55 euro – tripla 75 compresa colazione – www.bb9cento.it – info@bb9cento.it

– **B&B La Corte San Michele**, via S. Michele a Roatto (AT) 14018

tel. 3494401474 mail info@lacortesanmichele.it 50 € camera singola e 70 € matrimoniale con colazione