



## **AL VIA “NOCCIOLIAMO IN TOUR”: VIAGGIO ALLA SCOPERTA DEI TERRITORI DELLA NOCCIOLA ITALIANA**

*A Castellero d'Asti (Piemonte), domenica 14 ottobre, prende il via il “Noccioliamo in tour”, la prima tappa del “viaggio sensoriale” alla scoperta dei territori della nocciola italiana, oltre che delle varietà più pregiate: dalla tonda gentile trilobata del Piemonte, alla nocciola dei Nebrodi e delle Madonie siciliana; dalla tonda di Giffoni della Campania alla Gentile Romana del Lazio. Un viaggio negli straordinari territori dove questo frutto nasce, tra laboratori e degustazioni guidate a base di nocciola e di prodotti derivati.*

Territori ricchi di prodotti tipici che fanno grande il nome della nocciola italiana nel mondo. **Domenica 14 ottobre, a Castellero d'Asti**, si terrà la prima tappa de **“Noccioliamo in Tour”**, il tour di laboratori didattici e degustazioni sulle più pregiate varietà di nocciola italiana che, insieme alla **11° Assise Nazionale Città della Nocciola**, rappresenterà un importante momento di valorizzazione di questo pregiato prodotto *made in Italy*.

Il **nostro Paese, infatti, è il secondo produttore al mondo** - dopo la Turchia - anche se la nocciola italiana è riconosciuta, da numerose ricerche, superiore per qualità nutrizionali ed organolettiche rispetto alle altre varietà prodotte all'estero.

E' proprio per celebrare questo straordinario prodotto, l'Associazione **Città della Nocciola** - che rappresenta tutti i Comuni italiani produttori di nocciole - ha organizzato “Noccioliamo in Tour”, un ricco calendario di eventi e degustazioni che partirà, domenica 14 ottobre, in Piemonte, a Castellero d'Asti, per poi spostarsi il week-end successivo, **dal 19 al 28 ottobre, ad Eurochocolate** e **dal 25 al 29 ottobre al Salone del Gusto Terra Madre di Torino**.

Si proseguirà poi in **Campania, dal 15 al 18 novembre, alla Borsa Nazionale del Turismo della Nocciola (Paestum)**; per finire la prima parte del tour, **dal 19 al 23 gennaio 2013, al SIGEP di Rimini**.

### **MILLE APPUNTAMENTI, TRA DEGUSTAZIONI GUIDATE ED ESPLORAZIONI DEL TERRITORIO**

Degustazioni guidate, laboratori sensoriali e convegni: una giornata per assaporare e scoprire la nocciola italiana, con uno sguardo attento alle **sue potenzialità in gastronomia e in cucina**.

---



La manifestazione si aprirà, **domenica 14 ottobre, dalle ore 10.00**, con l'iniziativa **"Dal campo al forno"**, un viaggio alla scoperta dell'*universo nocciola* in cui tutti i visitatori saranno accompagnati attraverso un percorso guidato presso le aziende agricole della zona, dove si potrà, tra l'altro, assistere alla produzione di olio di nocciola e alla lavorazione di dolci artigianali.

Sempre la **domenica mattina, alle ore 10.00**, partirà anche **"Noccioliamo in tour"**: sarà l'espertissima **Nocciotester Irma Brizi**, a guidare un **laboratorio del gusto** sulle **3 nocciole italiane certificate IGP e DOP** (Nocciola Piemonte IGP, Nocciola di Giffoni IGP, Nocciola Romana DOP) che attraverso storia, arte, simbologia, curiosità e, ovviamente, assaggi, aiuterà tutti i presenti a scoprire i segreti di questo straordinario prodotto italiano.

*"In occasione della 30° Fiera Città della Nocciola – dichiara **Roberto Campia**, Sindaco di Castellero - abbiamo pensato anche di organizzare un educational per la stampa per far conoscere la nocciola italiana, come prodotto di rilancio del nostro territorio e per dare maggiore visibilità al tradizionale evento dedicato alla produzione corilicola locale."*

Oltre alle degustazioni, anche una mostra fotografica e alcuni video accompagneranno i visitatori alla scoperta della nocciola illustrando i territori di produzione, la coltivazione e le varie fasi di lavorazione (sgusciatura, calibratura, analisi del gusto, ecc). Durante tutta la giornata saranno, infine, esposti al pubblico macchinari per la coltivazione e la raccolta delle nocciole e trattori d'epoca.

### **LE NOCCIOLE PIU' BUONE DEL MONDO, LO DICONO GLI SCIENZIATI DEL GUSTO**

Il nostro Paese è il secondo produttore al mondo anche se la nocciola italiana è riconosciuta, da numerose ricerche, superiore per qualità nutrizionali ed organolettiche rispetto alle altre varietà prodotte all'estero.

In uno **studio del 2011, il "Panel d'Assaggio Ufficiale della Nocciola"**, svoltosi a Roma presso **la Sala Panel Regionale dell'UMAO**, risulta, ad esempio, che facendo un'analisi sensoriale delle diverse qualità di nocciole tostate (a 130°, per 20 minuti), le *cultivar* (ovverosia le varietà) di maggiore interesse fossero proprio quelle italiane. Il panel di degustatori era giunto, infatti, alla conclusione che la tipologia di nocciola con il miglior gradimento complessivo risultava la **Tonda di Giffoni (70), seguita dalla Nocciola Piemonte (67), dalla Nocciola dei Nebrodi e delle Modonie (39) e dalla Romana (65)**. Ultima la Tambul turca. Il segreto della superiorità delle nocciole italiane è stato individuato soprattutto nella dolcezza e nella persistenza olfattiva, che le rendono, in particolare nei prodotti dolciari, profumate di caramello, miele e frutta secca. Attualmente sono 230 le città italiane coinvolte nella produzione di nocciole. E, nel nostro Paese, sono già tre le regioni che hanno ottenuto importanti

---



riconoscimenti di qualità: il Piemonte e la Campania con le IGP, rispettivamente per la varietà Tonda Gentile Trilobata e per la Tonda di Giffoni; mentre il Lazio ha ricevuto la DOP per varietà Tonda Gentile Romana.

#### **XI° ASSISE: I “TERRITORI DELLA NOCCIOLA” ITALIANA A CONVEGNO IN PIEMONTE**

Nella prima tappa si svolgerà anche l'**XI° Assise Nazionale Città della Nocciola** con l'Assemblea Nazionale dei 230 Comuni (dalla Sicilia al Piemonte, dalla Campania al Lazio) aderenti alla rete dei territori italiani della nocciola; successivamente ci sarà l'assegnazione del **premio “Nocciola d'oro 2012”** e il conferimento della carica di nuovi soci nel **Club Amici Città della Nocciola**.

*“L'Assise dei Territori della Nocciola – dichiara il dott. **Rosario D'Acunto**, Presidente di Città della Nocciola – segna una tappa importante per la governance della nocciola italiana e per il programma di attività promosso dalla nostra associazione con il Piano Corilicolo Nazionale. Da 10 anni siamo impegnati a valorizzare questo prodotto che il mondo ci invidia e che ha come valore aggiunto il forte legame con i territori di provenienza. L'Assise ribadirà l'impegno dei nostri territori a trasformare la nocciola in offerta di servizi, di ristorazione all'interno di sistemi di offerta più ricchi e complessi. Attrarre il consumatore e il turista nei luoghi di produzione, è questa la mission che verrà lanciata nell'incontro nazionale di Castellerò”.*

L'Associazione Città della Nocciola è da 10 anni impegnata a tutelare e a valorizzare la nocciola italiana e i suoi territori anche con la promozione del turismo enogastronomico e rurale con un'offerta turistica di “luoghi” capaci di emozionare il visitatore alla ricerca di esperienze sensoriali irripetibili.

#### **Ufficio stampa**

INC- Istituto Nazionale per la comunicazione

**Barbara Cimino** 06 44160884 335 5445420 [b.cimino@inc-comunicazione.it](mailto:b.cimino@inc-comunicazione.it)