



## 15 DICEMBRE 2012: “NOCCIOLA DAY” L’ITALIA DEI TERRITORI IN FESTA

*Roma, Milano, Napoli e i 230 paesi “corilicoli” dello Stivale saranno il palcoscenico, sabato 15 dicembre, della 1ª “Giornata Nazionale” dedicata alla Nocciola Italiana. Un’iniziativa ideata dall’Associazione Nazionale Città della Nocciola e cofinanziata dal MIPAAF per promuovere la corretta conoscenza di questo alimento, così importante da un punto di vista nutrizionale, culturale e oggi anche turistico. Degustazioni, laboratori sensoriali, escursioni guidate, menu a tema nei ristoranti e in tanti altri “luoghi” si alterneranno in ogni angolo del Paese per una vera e propria festa della nocciola.*

Una giornata interamente dedicata alla nocciola italiana. Per celebrare un frutto prezioso di cui è ricca la nostra Nazione, secondo produttore al Mondo dopo la Turchia e unico Paese a vantare 3 marchi europei di qualità: **la Nocciola di Giffoni I.G.P.**, **la Nocciola Romana D.O.P.** e **la Nocciola Piemonte I.G.P.**

*“Un alimento cardine della dieta mediterranea, di altissimo profilo nutrizionale, garantito e controllato in ogni fase della filiera produttiva, dalla pianta alla tavola, ”* **afferma Rosario D’Acunto, Presidente dell’Associazione Nazionale Città della Nocciola.** *“E che rappresenta anche un’attrattiva di tendenza per i sempre più numerosi appassionati di turismo rurale ed enogastronomico.”*

Proprio per condividere con il grande pubblico i valori della Nocciola Italiana, **l’Associazione Nazionale Città della Nocciola** ha ideato per **sabato 15 dicembre il “Nocciola Day”** che andrà in scena a **Roma, Napoli, Milano** e nei **230 paesi italiani produttori di nocciole**. Dalla Sicilia alla Campania, dal Lazio al Piemonte, dalla Lombardia alla Calabria, dalla Toscana all’Umbria, nelle principali regioni corilicole italiane verranno organizzati numerosi eventi che vedranno protagonista la nocciola italiana: escursioni guidate nei sentieri della nocciola, weekend, dedicati nei ristoranti, bar e pasticcerie, stand gastronomici, laboratori sensoriali, convegni e mostre fotografiche. Per scoprire tutte le iniziative in programma quel giorno e individuare il posto più vicino dove si festeggia la Nocciola basta andare sul sito **[www.nocciolaitaliana.it](http://www.nocciolaitaliana.it)**.

## **TANTE LE INIZIATIVE CHE VEDRANNO PROTAGONISTI I TERRITORI DELLA NOCCIOLA ITALIANA**

Da Cravanzana a Cortemilia, da Bevagna a Caprarola a Baiano, da Giffoni Sei Casali a Torre di Ruggiero, a Sinagra : sono solo alcuni degli straordinari borghi ospitali, dove **sabato 15 dicembre** si terrà la **prima giornata nazionale della nocciola italiana**. Tante le iniziative in programma. A cominciare dal **Piemonte** dove, nel territorio di **Castellero d'Asti**, all'interno dell'iniziativa del week end "**Nocciola Day in Monferrato**", verrà organizzata una visita guidata intitolata "**Storie e segreti della Tonda Gentile**". Anche il paesino di **Cortemilia** celebra il "**Nocciola Day**" insieme a tutti i suoi ristoratori che proporranno nel **menu un piatto salato a base di nocciole**.

A **Bevagna**, in Umbria, dal **14 al 16 dicembre** si festeggia con il "**weekend della nocciola**": agriturismi, ristoranti e bar proporranno menu a base di nocciola. In piazza Mercato Coperto inoltre ci saranno la degustazione e la vendita di prodotti alla nocciola e di cioccolata calda.

Mentre a **Roma**, nello Spazio di "**Res Tipica**" presso la Nuova Fiera di Roma "**Arti e Mestieri Expo**", si potrà lasciare sulla parete "**NocciolaWall**" una curiosa dedica nocciogolosa. Dalle ore 17.30, si terrà inoltre "**NoccioliAmo**": laboratorio didattico sulla nocciola con degustazione guidata delle varietà di nocciole italiane e creme spalmabili a confronto a cura di **Irma Brizi, Nocciolo- tester dell' Associazione Nazionale Città della Nocciola**. Alle 18.30 poi golosa sorpresa finale con il taglio della torta "**Nocciola Day**" affidata al **Presidente Rosario D'Acunto**. Sempre nel **Lazio** ma nel comune di **Caprarola**, in provincia di Viterbo, i numerosi agriturismi del territorio proporranno menu e prime colazioni a base di nocciola "**Nocciola Romana DOP**", appositamente studiati per la celebrazione del Nocciola Day.

## **DALLA CAMPANIA ALLA CALABRIA: TUTTI IN FESTA PER LA NOCCIOLA ITALIANA**

Nel ristorante "**Marennà**" Feudi di San Gregorio, 1 stella michelin, lo chef **Paolo Barrale** realizzerà un menu esclusivo a base di piatti a base di nocciola di Giffoni I.G.P. All' appuntamento sarà presente anche il Consorzio di Tutela della Nocciola di Giffoni I.G.P.

Mentre presso il Villa Rizzo Resort e SPA di San Cipriano Picentino (Salerno) si potrà vivere un weekend gourmet grazie ad un inedito lo show cooking dedicato alla nocciola italiana...

Sempre nel territorio dei monti Picentini, in provincia di Salerno, le nocciole saranno protagoniste all'interno dell'evento "**Divino Natale**" a **Giffoni Valle Piana** con prodotti alla Nocciola: crema di caffè alla nocciola, biscotti alla nocciola, nocciole tostate e torrone con granella di nocciola. Mentre ad **Avella** - l'altra capitale della nocciola campana - tutti in piazza per un aperitivo alla nocciola, stand di artigiani, musica e visite guidate.

Infine il "**Consorzio Valorizzazione e Tutela Nocciola di Calabria**" ha ideato una serie di laboratori per svelare la qualità del prodotto **nocciola di Calabria** e italiana. Per l'occasione sono stati organizzati una serie di incontri formativi con agronomi del consorzio che vedranno protagonisti gli studenti degli istituti superiori locali. Nella sala consiliare del comune di Torre di Ruggiero si terrà un incontro con le autorità regionali,

provinciali, i sindaci e gli amministratori locali per fare il punto sui progetti e i programmi riguardanti il nocciolo in Calabria. In serata infine Festa della nocciola in Piazza del Popolo con animazione e degustazione dei prodotti tipici alla nocciola.

#### **ITALIA SECONDO PRODUTTORE AL MONDO, MA LE NOSTRE NOCCIOLE SONO LE MIGLIORI...**

Con 70.000 ettari coltivati e 98.000 tonnellate prodotte nel 2012, la nocciola italiana rappresenta un tassello fondamentale dell'economia agricola di alcune regioni come Campania, Lazio, Piemonte e Sicilia, dove è concentrata ben il 98% della produzione. Da un punto di vista qualitativo le nostre nocciole sono di gran lunga le più buone al Mondo - per valori nutrizionali ed organolettici - rispetto alle altre varietà prodotte all'estero. I dati dell'ultimo Panel d'assaggio Ufficiale della Nocciola, svoltosi a Roma nel 2011, mostrano che le varietà italiane sono superiori rispetto a quelle estere per dolcezza e persistenza olfattiva, caratteristiche particolarmente apprezzate nei prodotti dolciari. All'analisi sensoriale delle diverse *cultivar* testate le migliori nel gradimento complessivo risultano la **Tonda di Giffoni IGP (70)**, la **Nocciola Piemonte IGP (67)**, **Nocciola dei Nebrodi e delle Madonie (39)** e la **Nocciola Romana DOP**.

#### **NOCCIOLE CARDINE DELLA DIETA MEDITERRANEA: ANTIDOTO AL COLESTEROLO CATTIVO....**

*"Da sola o anche come ingrediente di snack, salse e dolci, la nocciola italiana rappresenta il cibo ideale per coniugare gusto e sana alimentazione, dichiara Rosario D'Acunto Presidente dell'Associazione Nazionale Città della Nocciola.* La nocciola infatti è costituita da una variegata e ben assemblata miscela di sostanze utili alla salute; una particolare formulazione in acidi grassi infatti rende questo frutto ricco di molecole bioattive (fitosteroli, polifenoli, vitamine), fibre e sali minerali che favoriscono la prevenzione di malattie cronico-degenerative. E' confermato ad esempio che l'acido oleico, di cui sono ricche le nocciole, consente di mantenere sotto controllo i livelli di LDL, il cosiddetto colesterolo cattivo mentre innalza quelli di HDL, il "colesterolo buono". Le nocciole sono inoltre ricche di calcio e l'alto contenuto di vitamina E del frutto fornisce inoltre un apporto significativo di agenti antiossidanti che rallentano l'invecchiamento dei tessuti.

#### **Ufficio stampa Associazione Nazionale Città della Nocciola**

INC -Istituto Nazionale per la Comunicazione

Simone Ranaldi 0644160883 3355208289

Barbara Cimino 0644160884 – 3355445420