

Corso Assaggio NOCCIOLA & Trasformazione del CIOCCOLATO

storia, curiosità, assaggio, filiera, trasformazione
con rilascio attestato

docente Nocciola Irma Brizi - docente Cioccolato Giulia Capece

Calvanico - Salerno

Residenza Rurale l'Incartata

1 e 2 dicembre 2017

venerdì 1 dicembre h. 16,00 - 19,00

sabato 2 dicembre h. 10,00- 19,00

convenzioni per pernottamenti

INCA RTATA
RESIDENZA RURALE



Prenotare entro il 12 novembre 2017



Per info costi e programma inviare

email a irma.brizi68@gmail.com

3287524067 contatto WA



Programma

venerdì 1 dicembre h. 16,00 - 19,00 - sabato 2 dicembre h. 10,00- 19,00

Saluti di benvenuto, presentazione del Corso

➤ **Venerdì ore 16,00 - 19,00 Corso Assaggio 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.

Degustazione delle principali varietà italiane e straniere a confronto.

Creme spalmabili artigianali e GDO a confronto.

➤ **ore 20,00 cena-menu' con alcuni Piatti alla nocciola Ristorante de l' Incartata**

Sabato ore 10,00- 13,00 nocciola & Cioccolato

Prove pratiche di assaggio nocciola e degustazione delle principali varietà a confronto.

Il Cioccolato e la sua storia millenaria, dal cioccolato come bevanda delle antiche

popolazione centroamericana, ai grezzi di modica, passando per la piemontese

invenzione del Gianduja, fino alle raffinate praline.

➤ **ore 13,30- 14,45 pausa e pranzo ospiti presso il Ristorante de l' Incartata**

Ore 15,00 - 19,00 Cioccolato

Le vari fasi di trasformazione del cacao vari metodi di temperaggio, consigli e

tecniche per ottenere un buon cioccolato. Come realizzare una crema spalmabile

nocciole e cioccolato. Conosciamo le single-origin ovvero il fondente che proviene da

single varietà di cacao. Assaggiando di cioccolati e praline di alcuni dei migliori

produttori.

➤ **ore 20,00 cena menu' tipico presso il ristorante de l' Incartata**

Modulo docente Nocciola Irma Brizi : (Nocciotester ufficiale e Direttore

Associazione Nazionale Città della Nocciola, Docente 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)