



DOMENICA

10

DICEMBRE

2017

www.nocciolaitaliana.it

Napoli, Torino, Genova, Roma, Salerno, Catania e i 273 paesi "corilicoli" italiani saranno di nuovo il palcoscenico, domenica 10 dicembre 2017, della 6^a "Giornata Nazionale" dedicata alla Nocciola Italiana. Un'iniziativa promossa dall'Associazione Nazionale Città della Nocciola per divulgare la conoscenza di questo alimento e il corretto uso, importante da un punto di vista nutrizionale, culturale e turistico. Eventi, degustazioni, laboratori sensoriali, escursioni guidate, convegni, menu a tema nei ristoranti e in tanti altri "luoghi" si svolgeranno in tutta Italia per festeggiare la nocciola prodotto di orgoglio nazionale.

Per il sesto anno con successo si riaccendono i riflettori sulla giornata nazionale della nocciola per celebrare il seme prezioso che il mondo ci invidia. Siamo il 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 prodotto insostituibile nella dieta mediterranea (42 g al dì) di altissimo profilo nutrizionale, garantito e controllato in ogni fase della filiera produttiva, dalla terra alla tavola, **afferma Rosario D'Acunto, Presidente dell'Associazione Nazionale Città della Nocciola**, e che rappresenta oggi anche un forte attrattore per il turismo rurale ed enogastronomico dei nostri territori. " Le nocciole non sono buone solo per il palato e lo dicono gli esperti della Food and Drug Administration. Il consumo di 42 g circa di frutta secca al giorno, consiglia l'associazione internazionale, riduce il rischio di malattie cardiovascolari. Via libera quindi alla quantità giornaliera di consumo di nocciola nelle famiglie italiane, nelle scuole e come intermezzo tra un pasto e l'altro per gli sportivi e per tutti coloro che si vogliono bene e in forma.

Nocciola Day Anteprima Ufficiale Domenica 3 dicembre 2017 si svolgerà a Corchiano VT una tavola rotonda su "*La nocciola italiana a tavola: gusto e salute*" alle ore 16,30 presso il Palazzo San Valentino. E' un'iniziativa del Comune di Corchiano, la condotta Slow Food Corchiano e Via Amerina e l'Associazione Nazionale Città della Nocciola. Si inizierà con i saluti del Vicesindaco e Assessore alle Politiche Agricole del Comune di Corchiano *Piero Piergentili* e del Fiduciario



#noccioladay2017 #iocisarò

Slow Food Corchiano e Via Amerina *Andrea Lucentini*. A seguire gli interventi a cura delle biologhe nutrizioniste *Michela Pasqualetti, Barbara Loppi e Anita Mattei* e le conclusioni saranno affidate a *Irma Brizi*, direttore dell'Associazione.

Nocciola Day e Solidarietà Anche quest'anno la raccolta fondi per la **Sanes** si svolgerà presso la sede della Sanes a Roma Ematologia San Camillo – Forlanini , (www.sanes.it) attraverso l'omaggio di prodotti alle nocciole italiane donate da :
 -Azienda Agricola Mecarelli di Corchiano (VT), Lazio ,
 -Azienda Agricola Papa di Roccarainola (Na) Campania,
 -Azienda Pariani srl di Givoletto (TO) , Piemonte.

La tappa ufficiale si festeggerà il **10 dicembre e 11 dicembre 2017** con il Presidente dell'Associazione Nazionale Rosario D'Acunto e il Direttore *Irma Brizi* in Campania :

- **10 dicembre alle ore 10,30** si svolgerà nei picentini presso Villa Rizzo masseria della nocciola a San Cipriano Picentino una tavola rotonda su “*Le donne della nocciola testimonianze ed esperienze a confronto*” interverranno: *Giuseppina Carmando* per Azienda Nobile, *Giuseppina Tedesco* per Il Faggio, *Teresa Sorgente* per Azienda Sorgente , *Roberta Giuliano* per Sapori di Casa, *Antonella Petitti* giornalista gastronomica e autrice di Rosmarinonwes.it.

- **10 dicembre alle ore 18,00 a Giffoni Valle Piana SA** si continua a festeggiare la nocciola italiana con *Irma Brizi* e *Patrizia Della Monica* Condotta Slow Food dei Picentini e Città della Nocciola propongono “ *Laboratorio sul panettone con lievito madre*” condotto dal maestro *Emilio Soldivieri* presso la Pasticceria Elia di Giffoni Valle Piana SA, ,ingresso libero con prenotazione obbligatoria. Seguirà brindisi e taglio ufficiale del “*Giffonello*” per i presenti al laboratorio.

- **11 dicembre 2017 ore 18,30 ad Avellino** si concluderanno i festeggiamenti presso ristorante *Abellinum* in collaborazione con Slow Food Avellino, con un mini corso di degustazione “*NoccioliAmo*” ad ingresso libero prenotazione obbligatoria a cura di *Irma Brizi*, panel leader, nocciotester ufficiale e direttore dell'Associazione Nazionale Città della Nocciola.

Seguiteci sul sito www.nocciolaitaliana.it in continuo aggiornamento e sulla pagina fb nocciola italiana per prenotare e scoprire i dettagli di tutte le iniziative in programma. Scoprite in Italia il posto più vicino a voi **DOVE? si festeggia la Nocciola Italiana.**



I 273 comuni soci dell'Associazione Nazionale Città della Nocciola e tutte le altre città italiane passando dalla Sicilia alla Campania, dal Lazio al Piemonte, dalla Lombardia alla Calabria, dalla Liguria, alla Toscana all'Umbria, organizzeranno eventi che vedranno protagonista la nocciola italiana: escursioni guidate nei *sentieri della nocciola*, *weekend*, *menù dedicati nei ristoranti, bar e pasticcerie*, *stand gastronomici*, *laboratori sensoriali*, *convegni* e *mostre fotografiche*.

Buon Nocciola DAY a tutti!

Vi diamo appuntamento al 2018 per la 7a Edizione del Nocciola Day .

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

La Nocciola piace a grandi e bambini, fa bene alla salute e in Italia sostiene uno dei settori di eccellenza a livello mondiale con varietà che sono le più stimate in assoluto.

La Turchia fa la parte del leone con una produzione pari al 70% di quella mondiale. Seguito dall'Italia, al secondo posto con un 13%. Dagli Stati Uniti con il 4%. E da Paesi come Azerbaijan, Georgia e Spagna che detengono il 3% ciascuno della produzione mondiale. Il restante è suddiviso fra i nuovi mercati dell'altro emisfero come Cile, Australia e Sudafrica (dati FAO 2014).

Secondo i dati Istat del 2015 nel nostro paese si contano 71.520 ettari coltivati a nocciolo, di cui 68.600 in produzione. La geografia italiana del nocciolo vede come prima regione produttrice il Lazio, con 45.967 tonnellate annue, di cui 45.000 concentrate nella provincia di Viterbo. Segue la Campania con 39.590 tonnellate annue, di cui 15.200 nella provincia di Avellino. Il Piemonte, sebbene la sua Tonda Gentile delle Langhe sia la più famosa, è al terzo posto con una produzione annua di 20.027. E tra le regioni in crescita c'è la Sicilia, con 11.978 tonnellate.