

**L' Associazione Nazionale Città della Nocciola ,
Condotta Slow dei Picentini & Villa Rizzo Resort & SPA
organizzano**

Corso di Assaggio Nocciola e Trasformazione Cioccolato

pacchetto coach – taste- relax – spa

Programma

venerdì 9 marzo h. 15,30 - 19.00

sabato 10 marzo h. 10,00- 19,00

Saluti di benvenuto, presentazione del Corso

➤ **Venerdì ore 15,30 - 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.

➤ *Cena compresa presso il ristorante Villa Rizzo*

Sabato ore 10,00 - 13,30 modulo 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 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.

➤ **ore 13,30- 15,00 pausa e pranzo compreso**

Ore 15,00 – 19,00 trasformazione del 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 e le praline.

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*)

Luogo del corso: Villa Rizzo Resort & SPA via Gerardo Napolitano 840990 San Cipriano Picentino - www.villarizzo.com

COSTO DEL CORSO è di 230,00 euro a persona (escluso iva) e comprende:

- 2 lezioni con le docenti Irma Brizi e Giulia Capece,
- assaggio campioni nocciola e campioni cioccolato (più di 25 campioni)
- analisi sensoriale nocciola e cioccolato
- demo lavorazione cioccolato ,
- attestato e materiale multimediale,
- 1 pasto (pranzo del sabato)
- 1 coffe Break
- 1 cena venerdì sera presso il ristorante villa rizzo
- tessera annuale Slow Food per i nuovi soci oppure se già soci rinnovo anno 2019.

COSTO DEL CORSO 10 marzo

(solo per chi ha già frequentato il corso di assaggio nocciola 1° livello)

modulo cioccolato intera giornata del 10 marzo è di 150,00 euro a persona (escluso iva) e comprende:

- 1 lezioni con le docenti Irma Brizi e Giulia Capece ,
- assaggio campioni cioccolato (13 campioni)
- analisi sensoriale cioccolato
- demo lavorazione cioccolato,
- attestato e materiale multimediale,
- 1 pasto (pranzo del sabato)
- 1 coffe Break

Convenzione soggiorno con Villa Rizzo via Gerardo Napolitano 840990

San Cipriano Picentino - www.villarizzo.com

Telefono: +39 089862108 EMAIL info@villarizzo.com

*pacchetto 1 notte

- soggiorno con prima colazione
- accesso alla spa con percorso base (sauna, bagno turco, doccia scozzese, doccia emozionale, vasca idromassaggio e area relax)

99.00 € a coppia

*pacchetto 2 notti

- soggiorno con prima colazione
- 1 pasto cena del sabato 3 portate bevande escluse
- accesso alla spa con percorso base (sauna, bagno turco, doccia scozzese, doccia emozionale, vasca idromassaggio e area relax)

199.00 € a copia

A chi è rivolto il corso? Ai produttori di nocciole che vogliono trasformare il proprio prodotto, agli operatori del settore (gelaterie, pasticcerie, bar, ristoranti) e professionisti (sommelier, giornalisti, intermediari commerciali, assaggiatori di cibi e bevande) e ai consumatori appassionati e attenti.

Termine iscrizione: 1 marzo 2018
per il pagamento ed invio modulo di iscrizione
Il corso avrà luogo con un minimo 12 iscritti