



Nocciole, eccellenze italiane tra normativa, interpretazione e sapori

Seminario tecnico sulla filiera, le caratteristiche varietali e gli impieghi in gelateria, cioccolateria e pasticceria

Obiettivi

- Conoscere il mercato mondiale e italiano della nocciola
- Comprendere varietà, biodiversità e difesa fitosanitaria
- Applicare la normativa DOP e IGP
- Valutare tecnologia, trasformazione e qualità sensoriale

Destinatari

- Tecnologi Alimentari
- Tecnici e agronomi della filiera corilicola
- Responsabili qualità e R&D dell'industria dolciaria
- Studenti e ricercatori del settore agroalimentare

Informazioni

- Università di Torino, sede di Cuneo
- Giovedì 5 novembre, 9.00–16.30
- Mattina in presenza e da remoto; pomeriggio in presenza, per chi ha seguito il mattino
- Crediti formativi per Tecnologi Alimentari: 4 CF per il mattino, 2 CF per il pomeriggio
- Iscrizione gratuita, da effettuarsi entro il 28 ottobre



Programma e relatori

PROGRAMMA

9.00 Mercato della nocciola: produzione mondiale e italiana, filiere, evoluzione e previsioni *F. Caffa – L. Casile*

9.30 Biodiversità delle varietà coltivate *R. Botta*

10.00 Patologie delle nocciole e loro difesa *L. Brigante*

10.30 Pausa caffè

11.00 Nocciole IGP e DOP: normativa applicabile e interpretazioni *G. Comba*

11.45 Elementi nutrizionali *K. Rubin*

12.15 Tecnologia e trasformazione *F. Caffa – L. Casile*

13.00 Utilizzo nel settore dolciario *L. Casile*

13.30 Pranzo

14.30 Analisi sensoriale di varietà crude e tostate e difettosità *G. Zeppa – F. Caffa*

RELATORI

Prof. Roberto Botta

Professore ordinario di Arboricoltura al DISAFA – Università di Torino; coltivazione, post-raccolta e miglioramento genetico del nocciolo.

Dott. Lorenzo Brigante

Responsabile del centro sperimentale Agrion per la corilicoltura e coordinatore del Coordinamento Tecnico Regionale del Nocciolo.

Dott. Francesco Caffa

Tecnologo Alimentare, Capo Panel di analisi sensoriale, con 30 anni di esperienza nella trasformazione delle nocciole.

Dott. Luca Casile

Tecnologo Alimentare, R&D Specialist in Venchi S.p.A., già responsabile sviluppo prodotto in diverse industrie alimentari.

Dott. Gianni Comba

Direttore di INOQ e responsabile della sede piemontese di CSQA Certificazioni; certificazione DOP e IGP e docenza su sicurezza alimentare.

Dott.ssa Katja Rubin

Tecnologa Alimentare e Dietista, vent'anni di esperienza in igiene e sicurezza degli alimenti, conformità normativa e formazione.

Prof. Giuseppe Zeppa

Professore ordinario di Scienze e Tecnologie alimentari al DISAFA – Università di Torino; analisi chimica e sensoriale degli alimenti.

Sede: Università di Torino, sede di Cuneo **Data:** giovedì 5 novembre, 9.00–13.30 / 14.30–16.30

Partecipazione: mattina in presenza e da remoto; pomeriggio in presenza, riservato a chi ha partecipato alla sessione del mattino

Crediti formativi per Tecnologi Alimentari: 4 CF per il mattino, 2 CF per il pomeriggio

Iscrizione: gratuita, da effettuarsi entro il 28 ottobre



CIBAN

Centro
Interdipartimentale
di Ricerca sul Cibo
ed Antifrode

