

CORSO PER ALLIEVO ASSAGGIATORE 21-24-28 OTTOBRE 4-7-11 NOVEMBRE

1^ serata - 21 Ottobre 2019 ore 20.30

PRESENTAZIONE DEL CORSO

STORIA DELL'ORDINE DEL NOCINO MODENESE

DISCIPLINARE DELL'ORDINE DEL NOCINO MODENESE

CENNI STORICI DEL NOCINO MODENESE

LA RICETTA DEL NOCINO secondo la tradizione dell'ORDINE DEL NOCINO MODENESE

COME SI FA IL NOCINO modalità e ricette

FILMATI E DISCUSSIONE

2^ serata - 24 Ottobre 2019 ore 20.30

LA FISIOLOGIA DEGLI ORGANI DI SENSO

ANALISI SENSORIALE

PROVE DI PERCEZIONE DEGLI ODORI E DEGLI AROMI

LA SCHEDA DI VALUTAZIONE

TECNICHE DI ASSAGGIO

PROVE DI ASSAGGIO DI NOCINO

3^ serata - 28 Ottobre 2019 ore 20.30

L'ALBERO DEL NOCE - BIOLOGIA/AGRONOMIA

PROVE DI ASSAGGIO DI NOCINO

4^ serata - 4 Novembre 2019 ore 20.30

LE SOSTANZE DI NATURA FENOLICA DELLA NOCE

PROVE DI ASSAGGIO DI NOCINO

5^ serata - 7 Novembre 2019 ore 20.30

I CAMBIAMENTI DURANTE GLI ANNI

METODI DI FILTRAGGIO

BOTTI E LEGNI

L'INVECCHIAMENTO E LA CONSERVAZIONE

PROVE DI ASSAGGIO DI NOCINO

6^ serata - 11 Novembre 2019 ore 20.30

INCONTRO CON UN PRODUTTORE DI NOCINO ARTIGIANALE

DISCUSSIONE E DIBATTITO

APPROFONDIMENTO DI TEMATICHE DA PARTE DEGLI ALLIEVI

DOMANDE E RISPOSTE

ASSAGGIO DI NOCINO

ESAME FINALE - TEST

Il corso avrà luogo presso la sede dell'Ordine del Nocino Modenese
SPILAMBERTO (MO) CORSO UMBERTO I n. 1, TORRE MEDIOVALE

Costo: € 80 compresa la tessera d'iscrizione all'Ordine del Nocino .
La tessera ha la validità di anni uno.

INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI:

| | |
|----------------|------------|
| VANIA | 3356303613 |
| MIRCO | 3355883435 |
| FEDERICO | 3472555836 |
| MARIA VITTORIA | 3402517451 |

 www.ordinedelnocinomodenesese.it
 info@ordinedelnocinomodenesese.it
 [instagram: ordine_del_nocino_modenese](https://www.instagram.com/ordine_del_nocino_modenese)
 [facebook: @ordinenocinomodenesese](https://www.facebook.com/ordinenocinomodenesese)
 [twitter: @OrdineNocino](https://twitter.com/OrdineNocino)