

Nocciole



lo snack
Naturale
tuttoGusto
è Benessere

LA NOCCIOLA SI PRESENTA COME SNACK ALLA CORTE DEL VINO

Vinitaly di Verona - lunedì 8 aprile 2013 - ore 11.00

degustazioni tutti i giorni ore 13.00 – 14.00

Area del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Sala 2, Piano Terra Palaexpo

Dal 7 al 10 aprile a Vinitaly, UNAPROA, Unione Nazionale tra le Organizzazioni di Produttori Ortofrutticoli Agrumari e di Frutta in Guscio presenta la campagna di promozione a favore della nocciola italiana promossa in collaborazione con il Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura, cofinanziata dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

L'abbinamento tra vino e nocciole è un'iniziativa della campagna voluta fortemente dalla produzione corilicola, che intende far conoscere il prodotto in un contesto diverso, quale snack durante il consumo fuori pasto, affiancando ad esempio il vino negli aperitivi.

Lunedì 8 aprile alle ore 11,00 si terrà l'incontro intitolato "La nocciola si presenta come snack alla corte del vino" volto proprio a suggellare l'importanza di questo originale connubio gastronomico: un modo naturale e gustoso di consumare la nocciola per un aperitivo tutto italiano.

Interverranno all'incontro: il Presidente UNAPROA Ambrogio De Ponti, il Presidente AOP Nocciola Italia Emilio Contardo, il Direttore Generale per la promozione della qualità agroalimentare del MIPAAF Stefano Vaccari e il Presidente del CRA Giuseppe Alonzo. Inoltre, sono stati invitati a partecipare gli Assessori Agricoltura della Regione Campania Daniela Nugnes, della Regione Lazio Sonia Ricci, della Regione Piemonte Claudio Sacchetto, e della Regione Sicilia Dario Cartabellotta.

Tutti i giorni del Vinitaly dalle 13.00 alle 14.00 Paolo Zaccaria, giornalista enogastronomico del Gambero Rosso, condurrà le degustazioni dedicate alle nocciole delle regioni a vocazione produttiva, Piemonte, Lazio, Campania e Sicilia che saranno accostate a una selezione di vini delle stesse regioni. Sarà l'occasione per assaporare la Tonda Gentile delle Langhe in abbinamento con l'Alta Langa Brut '09, Cantina Germano Ettore; la Nocciola varietà Tonda gentile romana con il Moscato Terracina - Oppidum Spumante Secco '11, Cantina Sant'Andrea, l'Aleatico di Gradoli liquoroso '11 e con la Birra agricola artigianale, cruda etichetta Pratorosso; la Nocciola varietà Tonda di Giffoni con il Penisola Sorrentina - Lettere '11 della Cantina Grotta del Sole e la Nocciola varietà locale siciliana con il Marsala Soleras della Cantina Rallo.

Per informazioni

Synergie S.r.l. tel. 327 2959041



Realizzato con il contributo del



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



D.D 14/09/2011 n. 17310

