



Organizzano il corso :



4 serate per scoprire i segreti di questo antico liquore

Lunedì 11 Aprile : 1) Noce, Nocino e territorio (terroir) – LA TRADIZIONE GUSTI FONDAMENTALI , SCHEDE DI VALUTAZIONE E PROVE DI ASSAGGIO

Giovedì 14 aprile : 2) Le funzioni dello zucchero – Prove sensoriali olfattive PROVE PRATICHE DI ASSAGGIO

Lunedì 18 aprile : 3) L'alcool e le sue funzioni, estrazione osmotica, COME SI PRODUCE IL NOCINO , le botti (il legno e le sue essenze) , PROVE DI ASSAGGIO

Giovedì 21 aprile : 4) Serata di assaggio dei campioni conferiti al primo concorso del Miglior Nocino Familiare del Frignano

Serata 1 – 2 – 4 , presso : Ristorante – Acetaia La Noce di Giorgio Muzzarelli
Via Giardini , 9764 – 41028 Montagnana – MO

Serata 3 , presso : SCUOLA ALBERGHIERA E DI RISTORAZIONE DI SERRAMAZZONI

Orario : 20,30 – 22,30

COSTO COMPLESSIVO DELLE 4 SERATE € 40,00 A fine corso sarà rilasciato un attestato di partecipazione

INFO E ISCRIZIONI : Tel. 0536 957174 – Fax 1852035 – indirizzo mail : info@lanoce.it

[IL MATRACCIO – 335 5738933 – mail : info@ilmatraccio.it](mailto:info@ilmatraccio.it)

In collaborazione con :

