

# **nocino** a regola **d'arte** 2016

## **martedì 4 ottobre**

**1ª serata**

- *Il Matraccio:* presentazione degli obiettivi e delle attività
- Percorso di formazione: da Allievo a Maestro Assaggiatore a cura di Massimo Guidetti
- *Il Gusto: meditazioni sulla cultura del cibo* a cura di Slow Food Modena
- *Origine del Noce – Impieghi della noce, il noce albero dei miracoli* a cura di Vincenzo Tedeschini
- *La scheda di valutazione del Nocino Familiare* a cura di Adriano Ballotta
- *Prove pratiche di assaggio Nocino* a cura del Maestro Luigi Benassati

## **venerdì 7 ottobre**

**2ª serata**

- *Introduzione alla analisi sensoriale: elementi di anatomia, funzioni dei 5 sensi. I gusti fondamentali. La selezione di un panel di giudici.* a cura di Luca Morisi
- *L'alcol, la sua origine e la sua funzione nella produzione di Nocino* a cura di Giancarlo Gavioli
- *Prove pratiche di assaggio Nocino* a cura del Maestro Luigi Benassati

## **martedì 11 ottobre**

**3ª serata**

- *Lo zucchero, la sua storia, le sue funzioni* a cura di Franco Michelini
- *Prove di percezione sensoriale gustative: Acido, Amaro, Dolce, Salato e Umami* a cura di Luca Morisi
- *Prove pratiche di assaggio Nocino* a cura del Maestro Luigi Benassati

## **venerdì 14 ottobre**

**4ª serata**

- *Indice di pressione di gruppo e paradossi sensoriali* a cura di Marcello Burgoni
- *Prove di percezione sensoriale olfattive: Arancio, Caffè, Limone, profumo di Noce, Spezie* a cura di Luca Morisi
- *Prove pratiche di assaggio Nocino* a cura dei Maestri Assaggiatori de *Il Matraccio*

## **martedì 18 ottobre**

**5ª serata**

- *Le botti, il legno e le sue essenze* a cura di Thomas Raimondi
- *Come si produce il Nocino Familiare tipico di Modena* a cura del Maestro Luigi Benassati
- *Prove pratiche di assaggio Nocino* a cura dei Maestri Assaggiatori de *Il Matraccio*

## **venerdì 21 ottobre**

**6ª serata**

- *Sostanze di natura fenolica, tannini buoni, tannini cattivi* a cura di Giancarlo Gavioli
- *Serata di ripasso sulle tecniche di assaggio* a cura del Maestro Luigi Benassati
- *Prove pratiche di assaggio Nocino* a cura dei Maestri Assaggiatori de *Il Matraccio*

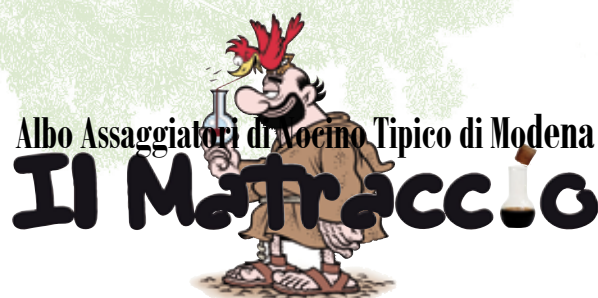
## **martedì 25 ottobre**

**7ª serata**

- *Noce, Nocino e Territorio (Terroir), Il Matraccio e la tradizione* a cura di Massimo Guidetti
- *Serata di ripasso sulle tecniche di assaggio* a cura del Maestro Luigi Benassati
- *Prove pratiche di assaggio Nocino* a cura dei Maestri Assaggiatori de *Il Matraccio*

## **venerdì 28 ottobre**

- *Esame finale* a cura dei Maestri Assaggiatori de *Il Matraccio*



info@ilmatraccio.it - www.ilmatraccio.it

Albo Assaggiatori di Nocino Tipico di Modena  
**Il Matraccio**

Via Malavolti, 5 - Modena - [www.ilmatraccio.it](http://www.ilmatraccio.it) - [info@ilmatraccio.it](mailto:info@ilmatraccio.it)  
Sede Operativa - Via San Marone 15 - Modena



**nocino**  
a regola  
**d'arte**

**EDUCAZIONE SENSORIALE IN 7 INCONTRI  
PER IMPARARE AD APPREZZARE  
E PRODURRE ARTIGIANALMENTE  
IL **NOCINO TIPICO DI MODENA****

gli incontri si terranno presso:

**ISTITUTO LAZZARO SPALLANZANI**

VIA SOLIMEI 21/23 - CASTELFRANCO EMILIA

alle 20:30