

# **nocino** a regola **d'arte** 2017

## **martedì 3 ottobre**

**1<sup>a</sup> 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 6 ottobre**

**2<sup>a</sup> 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 10 ottobre**

**3<sup>a</sup> serata**

- *Io 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 13 ottobre**

**4<sup>a</sup> 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 17 ottobre**

**5<sup>a</sup> 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 20 ottobre**

**6<sup>a</sup> 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 24 ottobre**

**7<sup>a</sup> 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 27 ottobre**

●

- *Esame finale*  
a cura dei Maestri Assaggiatori de *Il Matraccio*  
presso la sede di Via San Marone, 15 - Modena.

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

Albo Assaggiatori di Nocino Tipico di Modena  
**Il Matraccio**  
Stradello San Marone, 15 - Modena - [www.ilmatraccio.it](http://www.ilmatraccio.it) - [info@ilmatraccio.it](mailto:info@ilmatraccio.it)



# 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**