

NOCINO *a regola* D'ARTE

*Educazione sensoriale
in 6 incontri per imparare
ad apprezzare e produrre
artigianalmente il
NOCINO TIPICO DI MODENA*

7 | 28 ottobre
2019

Via San Marone, 15 - MODENA



Albo Assaggiatori di Nocino Tipico di Modena
Il Matraccio
Via San Marone, 15 - Modena - info@ilmatraccio.it



Struttura del Corso

IL MATRACCIO:

presentazione degli obiettivi e delle attività

PERCORSO DI FORMAZIONE: da Allievo a Maestro Assaggiatore

IL GUSTO: meditazioni sulla cultura del cibo

LA SCHEDA DI VALUTAZIONE DEL NOCINO FAMILIARE

PROVE PRATICHE DI ASSAGGIO NOCINO

INTRODUZIONE ALLA ANALISI SENSORIALE: elementi di anatomia, funzioni dei 5 sensi. I gusti fondamentali. La selezione di un panel di giudici.

L'ALCOL, la sua origine e la sua funzione nella produzione di Nocino

PROVE PRATICHE DI ASSAGGIO NOCINO

INDICE DI PRESSIONE DI GRUPPO E PARADOSSI SENSORIALI

LO ZUCCHERO, la sua storia, le sue funzioni

PROVE DI PERCEZIONE SENSORIALE GUSTATIVE: Acido, Amaro, Dolce, Salato e Umami

PROVE PRATICHE DI ASSAGGIO NOCINO

LE BOTTI, IL LEGNO E LE SUE ESSENZE

PROVE DI PERCEZIONE SENSORIALE OLFATTIVE: Arancio, Caffè, Limone, profumo di Noce, Spezie

COME SI PRODUCE IL NOCINO FAMILIARE TIPICO DI MODENA

PROVE PRATICHE DI ASSAGGIO NOCINO

SOSTANZE DI NATURA FENOLICA, TANNINI BUONI, TANNINI CATTIVI

SERATA DI RIPASSO SULLE TECNICHE DI ASSAGGIO

PROVE PRATICHE DI ASSAGGIO NOCINO

NOCE, NOCINO E TERRITORIO (Terroir),
Il Matraccio e la tradizione

ORIGINE DEL NOCE Impieghi della noce, il noce, albero dei miracoli

SERATA DI RIPASSO SULLE TECNICHE DI ASSAGGIO

PROVE PRATICHE DI ASSAGGIO NOCINO

www.ilmatraccio.it